



MICROWAVE OVEN FOUR À MICRO-ONDES MAGNETRON OVEN

**OWNER'S MANUAL
MANUEL DE L'UTILISATEUR
GEBRUIKERSHANDLEIDING**

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.
LISEZ ATTENTIVEMENT LE PRESENT MANUEL DE L'UTILISATEUR AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG VÓÓR GEBRUIK.

**MS2589DR
MS2589DRS
MS2589DRB**

GB

OWNER'S MANUAL

3~33

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

FR

MANUEL DE L'UTILISATEUR

34~65

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

NL

GEbruikersHANDLEIDING

66~97

LEES DEZE GEbruikersHANDLEIDING AANDACHTIG VÓÓR GEbruIK.

Précautions

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

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

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

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

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

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

Attention

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

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

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

Attention

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

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

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

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

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

Un appareil très sûr

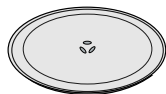
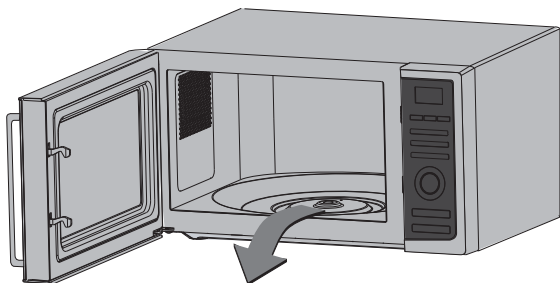
Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive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

Précautions	34
Sommaire	35
Déballage de l'appareil et Installation	36 ~ 37
Réglage Horloge	38
Sécurité Enfant	39
Puissance de cuisson	40
Niveau de puissance	41
Cuisson en deux étapes	42
Démarrage rapide	43
Auto.réchauffer	44 ~ 45
Cuisson automatique	46 ~ 47
Décongélation automatique	48 ~ 49
Cuisson Spéciale	50 ~ 52
Décongélation rapide	53 ~ 54
Enfant Cuisson	55 ~ 56
Guide de cuisson et de réchauffage	57
Guide des légumes frais	58
Consignes importantes de sécurité	59 ~ 60
Ustensiles pour micro-ondes	61
Caractéristiques des aliments et cuisson micro-ondes	62 ~ 63
Questions et Réponses	64
Avertissements et spécifications techniques	65

Déballage de l'appareil et Installation

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

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

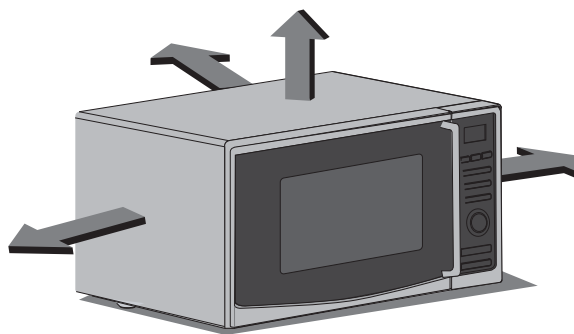


PLATEAU EN VERRE



BAGUE ROTATIVE

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



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

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

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

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

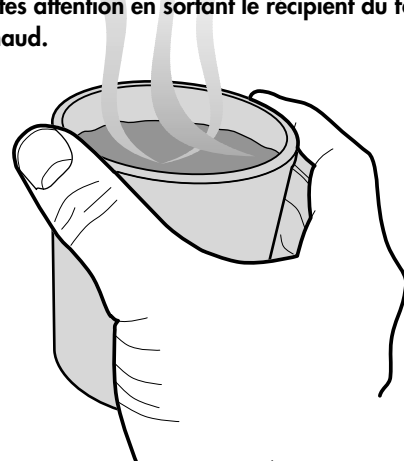
5 Remplissez un **réceptacle pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le réceptacle à utiliser, veuillez vous reporter à la page 61.



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



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



VOTRE FOUR EST PRÊT

FR

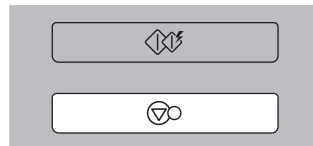
Réglage Horloge

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



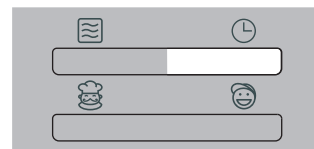
Assurez-vous que vous avez correctement installé votre four comme décrit précédemment dans ce manuel.

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



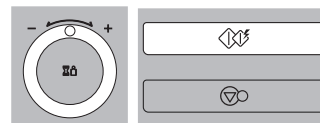
Appuyez une fois sur **CLOCK (HORLOGE)**.

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



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

Appuyez sur **START (DÉPART)** pour confirmer l'heure.

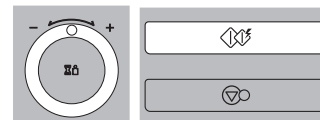


Si l'horloge (ou la fenêtre d'affichage) indique des symboles anormaux, débranchez votre four de la prise de courant, puis rebranchez-le et réglez de nouveau l'horloge.

Pendant le réglage de l'horloge, le deux-points clignote. Lorsque le réglage est terminé, le deux-points cesse de clignoter.

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

Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Sécurité Enfant



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

Votre enfant peut toutefois encore ouvrir la porte!

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



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

La **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.

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

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



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

FR

Puissance de cuisson

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



FR

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

PUISSANCE	%	
ELEVEE	850 W	100%
MOYENNE A ELEVEE	680 W	80%
MOYENNE	510 W	60%
DECONGELATION(**)/ MOYENNE FAIBLE	340 W	40%
FAIBLE	170 W	20%

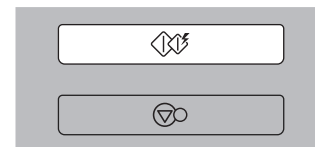
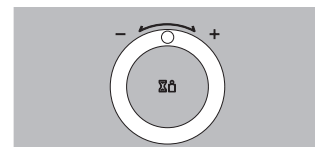
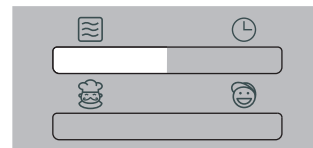
Assurez-vous que vous avez installé le four correctement, conformément aux instructions données dans les pages précédentes.

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

Appuyer deux fois sur **PUISSANCE** pour sélectionner la puissance 80%. 680 apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

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

Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Niveau de puissance

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

PUISSANCE	POURCENTAGE	USAGE
ELEVEE	100%	* Faire bouillir de l'eau * Faire dorer du boeuf haché * Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes * Cuire des morceaux de viande tendre
MOYENNE A ELEVEE	80%	* Réchauffer toutes sortes d'aliments * Faire rôtir de la viande et de la volaille * Faire cuire des champignons et des fruits de mer * Faire cuire des aliments contenant du fromage et des oeufs
MOYENNE	60%	* Préparer des cakes et des brioches * Préparer des oeufs * Préparer un flan * Préparer du riz, de la soupe
DECONGELATION (**) / MOYENNE FAIBLE	40%	* Toute décongélation * Faire fondre du beurre et du chocolat * Cuire des morceaux de viande moins tendre
FAIBLE	20%	* Ramollir du beurre et du fromage * Ramollir de la glace * Faire lever de la pâte à la levure



FR

Cuisson en Deux Etapes

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



FR

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

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

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

Appuyer sur **STOP/CLEAR**.

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

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

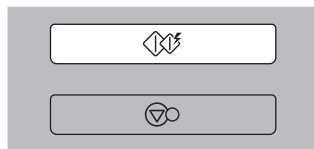
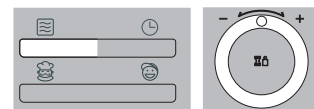
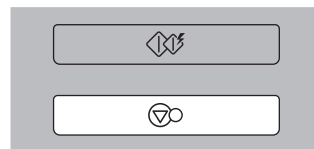
Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "11:00"

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

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

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

Appuyer sur **START**.



Démarrage rapide

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



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

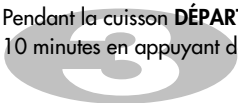
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



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

Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.

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



FR

Auto. Réchauffer

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment réchauffer 700 gr de "Soupe/sauce".



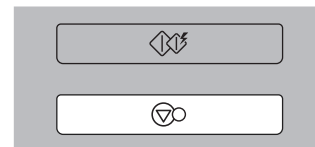
FR

La fonction de réchauffage automatique des aliments est facile et pratique à utiliser. Le four a été préprogrammé pour réchauffer automatiquement les aliments.

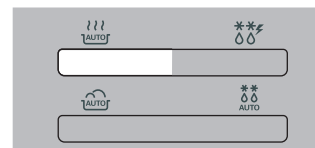
Le four dispose d'options de réchauffage pré-réglées: Soupe/sauce, plat cuisiné refroidi, boisson et muffins congelés.

Catégorie	Appuyez sur Auto Reheat	
Soupe/sauce	1	heure
Plat refroidi	2	fois
Boisson	3	fois
Muffins congelés	4	fois

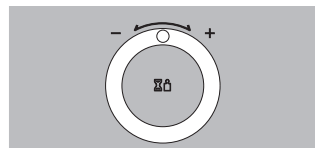
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



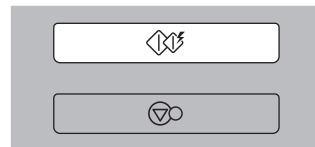
Appuyez une fois sur **Auto Reheat**.



Tournez la **molette** jusqu'à ce que l'affichage indique "0.7kg".



Appuyez sur **START**.



<i>Catégorie</i>	<i>Quantité</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Température des aliments</i>	<i>Instructions</i>
Soupe/sauce	0,2~0,8 kg	Bol compatible micro-ondes	Réfrigéré	1. Versez la soupe/sauce dans un bol compatible micro-ondes. Recouvrez d'un film plastique. Placez la nourriture dans le four. 2. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes.
Plat refroidi	0,3~0,6 kg	Plateau	Réfrigéré	Percez la surface à l'aide d'une pointe (broche). Placez la nourriture sur le plateau tournant en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 ~ 3 minutes avant de servir. - À remuer (exemples) : Spaghettis à la bolognaise, ragoût de bœuf. - À ne pas remuer (exemples) : lasagnes, hachis Parmentier. Remarque : pour les aliments conditionnés dans des sacs, percez les portions de viande, de riz, de pâtes, etc. - Pour les aliments à remuer, remuez lorsque vous entendez le bip sonore. - Pour les aliments à ne pas remuer, ne les remuez pas lorsque vous entendez le bip.
Boisson	1 ~ 2 tasses	Grandes tasses (mugs) en céramique	Température ambiante	1. Versez 236 ± 0.1 g dans une grande tasse (mug) en céramique. 2. Réglez la température de l'eau entre 20,5 et 21,6 °C à l'aide d'un thermomètre de laboratoire. 1. Placez le mug au centre du four. 2. Appuyez sur le doseur de boisson pour obtenir 1 dose de boisson. 3. La mesure finale de la température de l'eau doit être effectuée dans les 10 secondes qui suivent la fin de la période de chauffage.
Muffins congelés	1 ~ 4 pièce(s) (50 g/pièce)	Serviettes papier	Congelé	1. Placez une serviette papier au centre du four. 2. Posez les muffins congelés au centre de la serviette papier.

Cuisson automatique

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

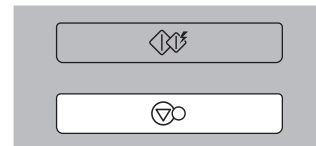


FR

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

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

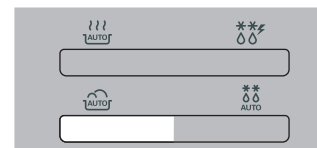
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



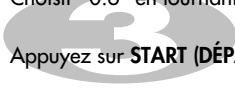
Appuyez sur **AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)**



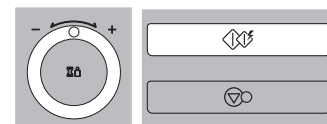
"Ac-1" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



Choisir "0.6" en tournant le bouton de sélection.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



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

Décongélation automatique



FR

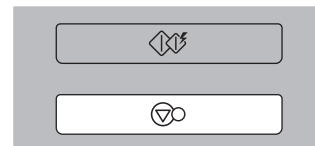
Votre four à micro-ondes dispose de trois modes de décongélation: **VIANDE, VOLAILLE, POISSON** et **PAIN**. Plusieurs puissances sont possibles pour chaque mode de décongélation. Appuyez plusieurs fois sur la touche **DECONGELATION AUTOMATIQUE** pour sélectionner une puissance différente.

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

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

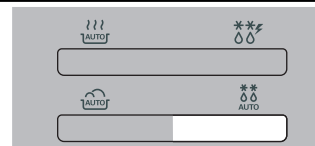
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)**.

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



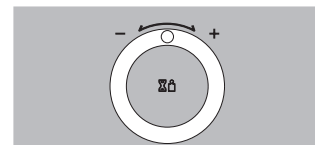
Appuyez deux fois sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)** pour sélectionner le programme de décongélation de volaille (POULTRY).

La fenêtre d'affichage indique "dEF2".

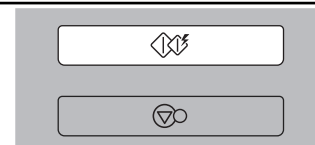


Introduisez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Choisir "1.4" en tournant le bouton de sélection.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



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

GUIDE DE DECONGELATION

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

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Aliments
Viande Volaille Poisson	0,1 ~ 4,0 kg	Accessoires pour micro-ondes (assiette plate)	Viande Boeuf haché, filet de boeuf, cubes pour ragoût, bifteck, rôti braisé, culotte de boeuf, hamburger Côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, rouleau de viande, saucisse, côtelettes (2cm) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 5 à 15 minutes. Volaille Poulet entier, cuisses, poitrines, poitrines de dinde (moins de 2 kg) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 20 à 30 minutes. Poisson Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 10 à 20 minutes.
Pain	0,1 ~ 0,5 kg	Serviette en papier ou assiette plate	Pain en tranches, petits pains, baguette, etc.

FR

Cuisson Spéciale

Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment cuire des plats spécifiques.



FR

CUISSON SPECIALE vous permet de cuire la plupart de vos plats préférés en sélectionnant le type d'ingrédients et leur poids.

Famille d'ingrédients Appuyez sur **RECHAUFFAGE AUTO**

Farine d'avoine **1** fois

Pates **2** fois

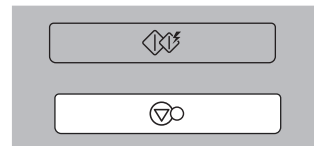
Haricots au Four **3** fois

Hotdogs **4** fois

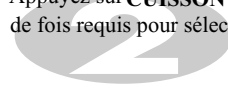
Ragout **5** fois

Œufs brouillés **6** fois

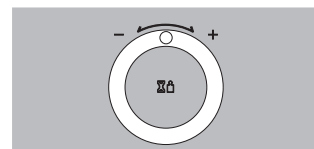
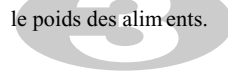
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



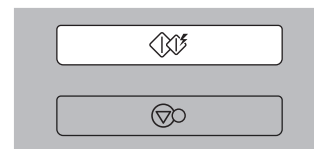
Appuyez sur **CUISSON SPECIALE** le nombre de fois requis pour sélectionner le type d'ingrédients.



Tournez le **bouton** pour sélectionner le poids des aliments.



Appuyez sur **START**.



<i>FAMILLE D'INGREDIENTS</i>	<i>TEMPERATURE DES INGREDIENTS</i>	<i>USTENSILES</i>	<i>PLAGE DE POIDS</i>	<i>INSTRUCTIONS</i>															
1. FARINE D'AVOINE	Ambiante	Bol spécial micro-ondes	1 à 4 parts	Placez la farine et le lait dans un bol profond spécial micro-ondes. Ne recouvrez pas. Lorsque le four émet un bip sonore, remuez bien et appuyez sur Start pour continuer. Une fois cuit, remuez bien et laissez reposer 1 minute avant de servir. <table border="1"> <tr> <td></td><td>1 part</td><td>2 parts</td><td>3 parts</td><td>4 parts</td></tr> <tr> <td>Farine 1 sachet Environ 40 g</td><td>1/3 de tasse (1 sachet)</td><td>2/3 de tasse (2 sachets)</td><td>1 tasse (3 sachets)</td><td>1 tasse + 1/3 (4 sachets)</td></tr> <tr> <td>Lait froid</td><td>¾ de tasse (180 ml)</td><td>1 tasse + ½ (360 ml)</td><td>2 tasses + ¼ (540 ml)</td><td>3 tasses (720 ml)</td></tr> </table>		1 part	2 parts	3 parts	4 parts	Farine 1 sachet Environ 40 g	1/3 de tasse (1 sachet)	2/3 de tasse (2 sachets)	1 tasse (3 sachets)	1 tasse + 1/3 (4 sachets)	Lait froid	¾ de tasse (180 ml)	1 tasse + ½ (360 ml)	2 tasses + ¼ (540 ml)	3 tasses (720 ml)
	1 part	2 parts	3 parts	4 parts															
Farine 1 sachet Environ 40 g	1/3 de tasse (1 sachet)	2/3 de tasse (2 sachets)	1 tasse (3 sachets)	1 tasse + 1/3 (4 sachets)															
Lait froid	¾ de tasse (180 ml)	1 tasse + ½ (360 ml)	2 tasses + ¼ (540 ml)	3 tasses (720 ml)															
2. PATES	Ambiante	Bol spécial micro-ondes	0,1 à 0,3 kg	Placez les pâtes et l'eau bouillante, plus ¼ de cuillère à café de sel dans un saladier profond et large. <table border="1"> <tr> <td>Poids</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>Couvrir</td></tr> <tr> <td>Eau bouillante</td><td>400 ml</td><td>700 ml</td><td>1 000 ml</td><td>Non</td></tr> </table> Cuire sans couvrir. Lorsque le four émet un bip sonore, remuez les pâtes et appuyez sur Start pour continuer. Une fois cuites, remuez bien et laissez reposer 1 minute si nécessaire. Rincez les pâtes sous l'eau froide.	Poids	100 g	200 g	300 g	Couvrir	Eau bouillante	400 ml	700 ml	1 000 ml	Non					
Poids	100 g	200 g	300 g	Couvrir															
Eau bouillante	400 ml	700 ml	1 000 ml	Non															
3. HARICOTS AU FOUR	Ambiante	Assiette spéciale micro- ondes	0,2 à 0,8 kg	Versez les haricots dans un plat spécial micro-ondes. Couvrez. Posez le plat sur le plateau en verre. Une fois réchauffé, remuez, puis laissez reposer 1 à 2 minutes couvert.															

FAMILLE D'INGREDIENTS	TEMPERATURE DES INGREDIENTS	USTENSILES	PLAGE DE POIDS	INSTRUCTIONS
4. HOTDOGS Y COMPRIS SAUMURE	Ambiante	Bol spécial micro-ondes	0,2 à 0,6 kg	Mettez le contenu de la boîte, y compris la saumure, dans un saladier spécial micro-ondes. Chauffez sans couvrir. Une fois réchauffé, remuez bien. Videz et servez.
5. RAGOUT	Ambiante	Bol spécial micro-ondes	0,2 à 0,6 kg	Placez le ragoût dans un bol spécial micro-ondes. Recouvrez parfaitement d'un film. Une fois réchauffé, remuez bien et laissez reposer pendant 2 minutes.
6. ŒUFS BROUILLES	De réfrigération	Bol spécial micro-ondes	1 à 4 œufs	Placez le nombre souhaité d'œufs et le lait dans un grand saladier. Fouettez légèrement. Recouvrez d'un film. Une fois cuits, retirez du four. Remuez bien et laissez reposer 1 à 2 minutes bien recouvert. Le lait ajouté dépend de la quantité. ** 1 œuf : 1 cuillère à soupe de lait. ** 2 œufs : 2 cuillères à soupe de lait. ** 3 œufs : 3 cuillères à soupe de lait. ** 4 œufs : 4 cuillères à soupe de lait.

Décongélation rapide

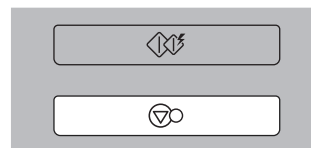
Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement jusqu'à 0,5 kg de viande hachée uniquement. Laissez reposer la viande un certain temps pour que le centre soit bien décongelé. L'exemple ci-dessous vous indique comment décongeler 0,5 kg de viande hachée surgelée.



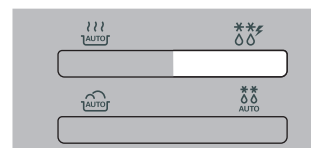
Votre four à micro-ondes dispose d'une fonction de décongélation rapide (MEAT / VIANDE).

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

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



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



FR

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

GUIDE DE DECONGELATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la viande hachée.

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

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

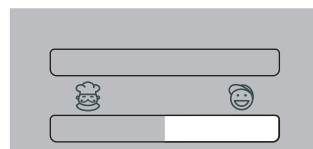
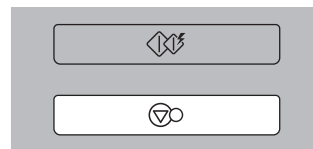
FR

Dans l'exemple suivant je vous montrerai comment faire pour cuire des sandwiches.



Pressez **Stop/Clear.**

Pressez « Children cook » pour sélectionner le programme
Sandwich chaud Le four démarrera automatiquement.



FR

GUIDE DE DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE SELON POIDS

Utilisez cette fonction pour cuire rapidement des sandwiches pour les enfants

CATEGORIES	POIDS	USTENSIL	INSTRUCTIONS
Sandwich chaud	3 pièces	Papier essuie-tout (Aliments : Abondant)	Ingrédients : - Pain blanc - 3 pièces - Pomme de terre - 1 pièce - Fromage - 50 g - Beurre - 25 g - Sel, herbes à volonté Préparation préliminaire : 1. Percez la pomme de terre plusieurs fois. Cuisinez à pleine puissance (100%) pendant 5-6 minutes. 2. Râpez le fromage et la pomme de terre épluchée en morceaux moyens. Salez la pomme de terre. 3. Cuisinez les sandwiches selon le schéma suivant : Pain, beurre, pomme de terre râpée, fromage. 4. Placez les sandwiches dans du papier essuie-tout et mettez au four. 5. Choisissez le menu et pressez sur START pour cuire.

FR

Guide de cuisson et de réchauffage

FR

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

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

Aliments	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions spéciales
Purée de pommes de terre 350g	5 ~ 5 1/2 minutes (Moyen / fort)	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Haricots blancs cuisinés 1 tasse	1 1/2~3 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Raviolis ou pâtes en sauce 1 tasse 4 tasses	2 1/2~4 minutes 7 1/2~11 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Riz 1 tasse 4 tasses	1~1 1/2 minutes 3 1/2~5 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Sandwich ou petit pain 1 petit pain	15~30 seconds	Emballer-les de papier absorbant avant de les placer sur le plateau en verre.
Légumes 1 tasse 4 tasses	1 1/2~2 1/2 minutes 3 1/2~5 1/2 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Soupe 1 portion (250 g)	1 1/2~2 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.

Guide des légumes frais

FR

Légumes	Quantité	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions	Temps de repos
Artichauts (230 g pièce)	2 moyens 4 moyens	4 ¹ / ₂ ~ 7 10 ~ 12	Nettoyez. Ajoutez 2 c.à s. d'eau et 2 c.à s. de jus de citron. Couvrez.	2~3 minutes
Asperges, Fraîches, Pointes	450g	2 ¹ / ₂ ~ 6	Ajoutez 1 tasse d'eau. Couvrez.	2~3 minutes
Haricots verts	450g	7 ~ 11	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Fèves, Fraîches	450g	11 ~ 16	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Réarrangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Brocolis, Frais, Bouquets	450g	5 ~ 8	Placez le brocoli dans un plat de cuisson. Ajoutez 1/2 tasse d'eau.	2~3 minutes
Chou, Frais, Emincé	450g	5 ¹ / ₂ ~7 ¹ / ₂	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Carottes, Fraîches, En rondelles	200g	2 ~ 3	Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Chou-fleur, Frais, Entier	450g	5 ~ 7	Nettoyez. Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
« Flowerettes », Fraîches Céleri, Frais, Tranché	2 tasses 4 tasses	11 ~ 16	Tranchez. Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes

Légumes	Quantité	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions	Temps de repos
Maïs, Frais	2 épis	4 ~ 8	Egrenez. Ajoutez 2 c.à s. d'eau dans un plat de cuisson de 1,5 litres. Couvrez.	2~3 minutes
Champignons, Frais, Emincés	230g	1 ¹ / ₂ ~ 2 ¹ / ₂	Placez les champignons dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Panais, Frais, Tranchés	450g	4 ~ 7	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Petits pois, Frais	4 tasses	6 ~ 9	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Patates douces Cuisson en entier (170~230 g chacune)	2 moyens 4 moyens	4 ~ 9 6~ 12	Piquez plusieurs fois les patates avec une fourchette. Placez-les sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez-les à mi-cuisson.	2~3 minutes
Pommes de terre, Cuisson en entier (170~230 g chacune)	2 patates 4 patates	5 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ ~ 14	Piquez plusieurs fois les pommes de terre avec une fourchette. Placez-les sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez-les à mi-cuisson.	2~3 minutes
Epinards, Frais, Branches	450g	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 2 litres.	2~3 minutes
Courgettes, Fraîches, Tranchées	450g	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Courgettes, Fraîches, Entières	450g	6 ~ 9	Percez. Placez sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez et réarrangez à mi-cuisson.	2~3 minutes

ATTENTION

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

Consignes importantes de sécurité

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

1. Ne pas tenter d'altérer, ou de réparer la porte, le panneau de commande, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou une autre partie quelconque du four. Il est en effet dangereux d'intervenir sur l'appareil en déposant des couvercles protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. Les réparations ne doivent être entreprises que par un technicien qualifié.
2. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.
3. Ne pas utiliser le four comme déshumidificateur, cela pourrait endommager les composants électriques et provoquer des dysfonctionnements. (ex: ne mettre ni journaux mouillés, vêtements, jouets, animaux ni composants électriques dans le four à micro-ondes en marche)
4. Ne pas cuire d'aliments enveloppés dans de l'essuie-tout à moins que cela ne soit indiqué dans votre livre de recettes pour l'aliment que vous cuisinez.
5. Ne pas utiliser de papier journal au lieu d'essuie-tout pour la cuisson.
6. Ne pas utiliser de récipients en bois. Ils peuvent chauffer et carboniser.
Ne pas utiliser de récipient métallique avec des incrustations métalliques (or ou argent par exemple). Enlever toutes les fermetures métalliques. Des objets en métal peuvent créer un arc dans le four et engendrer des dégâts importants.
7. Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'un torchon, une serviette ou tout autre objet vient faire obstruction entre la porte et le devant du four, ce qui pourrait engendrer des fuites d'énergie micro-ondes.
8. Ne pas utiliser de produits fabriqués à partir de papier recyclé : ils peuvent contenir des impuretés et engendrer des étincelles et / ou s'enflammer quand ils sont utilisés pour la cuisson.
9. Ne pas rincer le plateau tournant juste après la cuisson. Cela peut l'endommager ou le casser.
10. De petites quantités d'aliments peuvent requérir des temps de cuisson ou de chauffage plus courts. S'ils sont placés dans le four pour une durée normale, ils peuvent surchauffer et brûler.
11. Veiller à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au

moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.

12. Avant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.
13. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille. L'augmentation de la pression à l'intérieur de l'oeuf le fera exploser.
14. Ne pas utiliser le four pour frire.
15. Enlever les emballages plastiques des aliments avant de cuire ou de décongeler. Noter cependant que dans certains cas l'aliment doit être couvert par un film plastique pour le réchauffage et la cuisson.
16. Si la porte du four est endommagée, ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien spécialisé du service après-vente.
17. En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.
18. Lorsque la nourriture est réchauffée ou cuite dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles, surveiller de près le four pour noter toute détérioration du récipient.
19. Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si les instructions adéquates ont été données pour éviter tous les risques inhérents à cette utilisation.
20. Les liquides ou d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques, en raison du risque d'explosion.
21. Ne pas utiliser le four si les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité sont endommagés. Avant toute utilisation faire viser le four par un technicien qualifié.
22. Utiliser des ustensiles compatibles au four à micro-ondes.
23. Lorsque le four fonctionne en mode gril, chaleur tournante ou en programmes de cuisson automatiques, ne pas toucher la porte du four, l'encadrement, la cavité ni les plats de cuisson à moins de porter des gants spéciaux. Assurez-vous que les plats ne soient pas trop chaud avant de les sortir du four.

FR

Consignes importantes de sécurité

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

ATTENTION

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

- FR
24. N'employez que des ustensiles appropriés pour utilisation dans des fours à micro-ondes.
 25. Si vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en carton, surveillez le four car ces matières risquent de brûler.
 26. Si le four dégage de la fumée, éteignez-le, débranchez-le et maintenez sa porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
 27. Le réchauffage de boissons dans le four à micro-ondes peut provoquer une ébullition retardée soudaine, c'est pourquoi vous devez faire attention lorsque vous manipulez le récipient.
 28. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou secoué et sa température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter des brûlures.
 29. Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-onde car ils peuvent exploser, ce qui peut arriver même après avoir conclu le réchauffage dans le four à micro-ondes.
 30. Détails pour le nettoyage des joints de la porte, des cavités et des pièces adjacentes.
 31. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.
 32. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
 33. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).

34. Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
35. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de petits enfants ou des handicapés sans surveillance.
36. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité leur ayant indiqué comment utiliser l'appareil.

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

ATTENTION: Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer toute opération de service technique ou de réparation supposant l'extraction du couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie du four à micro-ondes.

ATTENTION: Les liquides et d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient exploser.

ATTENTION: Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le four à micro-ondes sans surveillance, sauf si vous leur avez donné des instructions appropriées de manière à ce qu'ils soient en mesure d'utiliser le four en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers d'une utilisation incorrecte de cet appareil.

ATTENTION : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Eloignez les enfants.

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

Ustensiles pour Micro-ondes

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

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

Assiettes

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

Verres

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

Récipients en plastique

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

Papier

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

Sacs de cuisson en plastique

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

Vaisselle plastique pour micro-ondes

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

Poterie, plats en pierre, céramique

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

ATTENTION

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

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

FR

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

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

Les facteurs affectant le temps de cuisson

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

Densité des aliments

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

Hauteur des aliments

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

Teneur hydrique des aliments

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

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

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

Quantité d'aliments

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

Forme des aliments

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

Couvercle

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

Brunissage

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

Couverture avec un papier sulfurisé

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

Disposition et espacement

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

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

Retourner les aliments

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

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

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

Protection

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

Surélévation

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

Perçage

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

Test de cuisson

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

Temps de repos

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

Pour Nettoyer Votre Four

1. L'intérieur du four doit rester propre

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

2. L'extérieur du four doit rester propre

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

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

FR

Questions et Réponses

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

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :

L'ampoule a grillé.

La porte n'est pas fermée.

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

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

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

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

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

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

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

Avertissements et Spécifications Techniques

Attention

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:

BLUE : Neutre

MARRON : Phase

VERT OU JAUNE : Terre

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

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

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

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

Spécifications Techniques

	MS2589DR/MS2589DRS/MS2589DRB
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Sortie	850 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	507 mm(L) X 283mm(H) X 418 mm(P)
Puissance consommée	
Micro-ondes	1 250 Watt

NOTE IMPORTANTE

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

<French>



Élimination de votre ancien appareil

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

FR

Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan microgolfenergie te vermijden.

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

Het is belangrijk dat niet met de veiligheidsvergrendelingen wordt geknoeid.

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

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

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

Waarschuwing

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

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

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

Waarschuwing

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

Hoe werkt een magnetronoven?

Microgolven zijn een vorm van energie die vergelijkbaar is met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Normaliter verspreiden microgolven zich naar de buitenkant in de atmosfeer en verdwijnen ze zonder effect. Magnetronovens beschikken echter over een magnetron, die ontworpen is om deze microgolfenergie te benutten. Om microgolven op te wekken, wordt stroomtoevoer naar de magnetronbuis.

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

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

Een uiterst veilig toestel

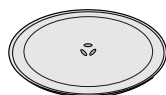
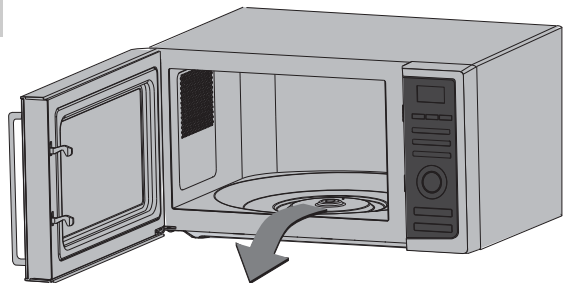
Uw magnetronoven is één van de veiligste huishoudtoestellen. Wanneer de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. De microgolfenergie wordt volledig omgezet in warmte wanneer hij in het voedsel doordringt, waardoor er geen schadelijke "overtollige" energie in het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

Voorzorgsmaatregelen	66
Inhoudsopgave	67
Uitpakken en installeren	68 ~ 69
Instelling van de klok	70
Kinderslot	71
Koken met magnetronvermogen	72
Magnetronvermogensniveau	73
Koken in twee fasen	74
Snelle start	75
Automatisch verwarmen	76 ~ 77
Automatisch koken	78 ~ 79
Automatisch ontdooien	80 ~ 81
Snel ontdooien	82 ~ 83
Speciale bereidingen	84 ~ 86
Kinderen koken	87 ~ 88
Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen	89
Richtlijnen voor verse groenten	90
Veiligheidsvoorschriften	91 ~ 92
Magnetronbestendig kookgerei	93
Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron	94 ~ 95
Vragen en antwoorden	96
Informatie over de stekker/Technische gegevens	97

Uitpakken en installeren

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

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

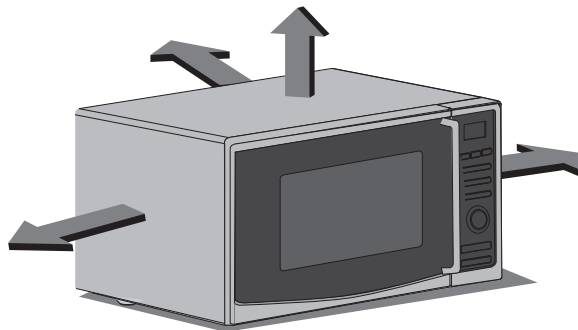


GLAZEN DRAAIPLATEAU



ROTERENDE STEUN

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



**DEZE OVEN IS NIET BEDOELD VOOR COMMERCIËLE
MAALTIJDBEREIDING**

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

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

5 Vul een magnetronbestendige houder met 300 ml water. Plaats de houder op het **GLAZEN DRAAIPLATEAU** en sluit de ovendeur. Raadpleeg bladzijde 93 als u niet zeker weet welk soort houder u moet gebruiken.



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



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



NL

Instelling van de klok

U kunt de 12-uurs- of de 24-uursklok instellen. In het volgende voorbeeld toon ik hoe u de tijd instelt op 14:35 bij gebruik van de 24-uursklok. Zorg ervoor dat de verpakking van uw oven volledig is verwijderd.

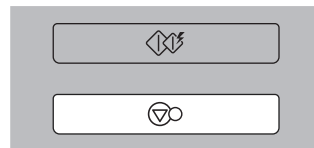


Wanneer uw oven voor het eerst op het stopcontact wordt aangesloten of opnieuw stroom ontvangt na een stroomonderbreking, verschijnt een '0' in het display; dit wil zeggen dat u de klok moet instellen.

Als de klok (of het display) vreemde tekens toont, trekt u de stekker uit het stopcontact en steekt u hem weer in en stelt u de klok opnieuw in.

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

Druk op **STOP/CLEAR**.



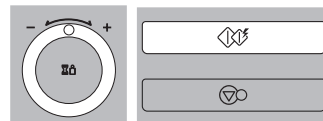
Druk eenmaal op **CLOCK**.

(Druk nogmaals op **CLOCK** om een andere optie te kiezen. Als u de optie wilt wijzigen na het instellen van de klok, moet u de stekker uittrekken en opnieuw insteken.)



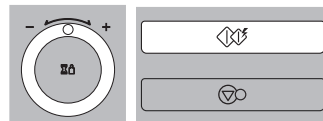
Draai aan de **DRAAIKNOOP** tot "14: " in het display verschijnt.

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



Draai aan de **DRAAIKNOOP** tot "14:35" in het display verschijnt.

Druk op **START**.
De klok begint te lopen.





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

Druk op **STOP/CLEAR**.



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

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

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



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



Koken met magnetronvermogen

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

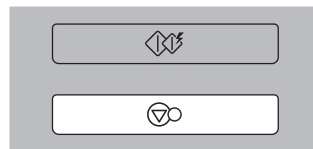


Uw oven heeft vijf magnetronvermogensinstellingen. Het hoogste vermogen wordt automatisch gekozen, maar u kunt een ander vermogen kiezen door herhaaldelijk op de MICRO-toets te drukken.

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

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

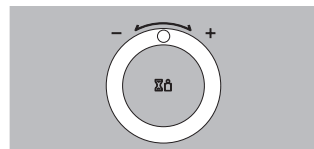
Druk op **STOP/CLEAR**.



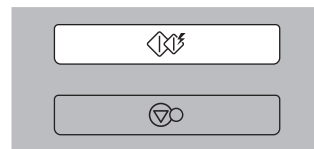
Druk tweemaal op **MICRO** om het vermogen 680 te kiezen.



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



Druk op **START**.



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

Magnetronvermogensniveau

VERMOGENSNIVEAU	GEBRUIK	VERMOGENSNIVEAU (%)	VERMOGEN
HOOG	* Water koken * Gehakt laten bruinen * Stukken gevogelte, vis, groenten koken * Malse stukken vlees koken	100%	850W
MIDDELHOOG	* Alle soorten voedsel opwarmen * Vlees en gevogelte braden * Champignons en schaaldieren koken * Voedsel koken dat kaas en eieren bevat	80%	680W
GEMIDDELD	* Cake en gebak bakken * Eieren bereiden * Vla koken * Rijst, soep bereiden	60%	510W
ONTDOOIEN/ MIDDELLAAG	* Alle soorten voedsel ontdooien * Boter en chocolade smelten * Minder malse stukken vlees koken	40%	340W
LAAG	* Boter & kaas zacht maken * Ijsroom zacht maken * Deeg laten rijzen	20%	170W



NL

Koken in twee fasen

In het volgende voorbeeld toon ik hoe u voedsel in twee fasen kookt. In de eerste fase wordt uw voedsel gekookt gedurende 11 minuten met hoog vermogen (HIGH); in de tweede fase wordt het voedsel gedurende 35 minuten gekookt met 40% vermogen.

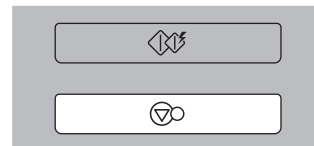


Tijdens het koken in twee fasen kunt u de ovendeur openen en het voedsel controleren. Sluit de ovendeur en druk op **START** om de kookfase voort te zetten.

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

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

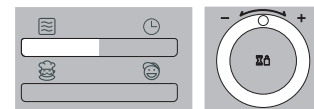
Druk op **STOP/CLEAR**.



Stel het vermogen en de kooktijd in voor fase 1.

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

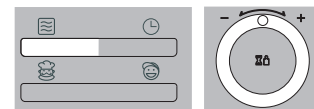
Draai aan de **DRAAIKNOP** tot "11:00" in het display verschijnt.



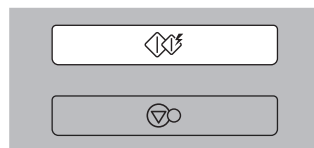
Stel het vermogen en de kooktijd in voor fase 2.

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

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



Druk op **START**.



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



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

Druk op **STOP/CLEAR**.



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

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

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

Automatisch Verwarmen

In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe u 0,7 kg Soepen en sauzen



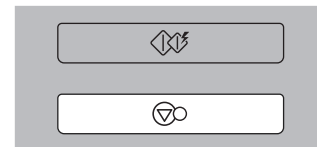
Met de functie Automatisch verwarmen is het verwarmen van kant-en-klara maaltijden erg gemakkelijk. De oven is voorgeprogrammeerd voor het automatisch verwarmen van gerechten.

Uw oven beschikt over een aantal instellingen voor automatisch verwarmen. Soepen/sauzen, gekoelde maaltijden, dranken en diepvriesmuffins.

Categorie	Druk op Auto Reheat
Soepen en sauzen	1 tijd
Gekoelde maaltijden	2 maal
Dranken	3 maal
Diepvriesmuffins	4 maal

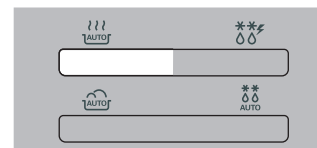
Druk op **STOP/CLEAR**.

1



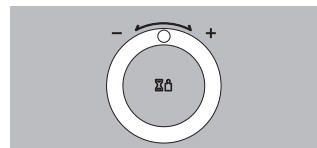
Druk eenmaal op **Auto Reheat**.

2



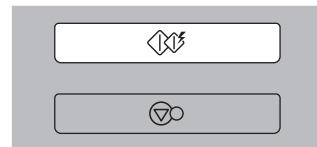
Draai de **DRAAISCHIJF** tot het venster "0,7kg" aangeeft.

3



Druk op **START**.

4



Categorie	Hoeveelheid	Keukengerei	VOEDSELTEMPERATUUR	Aanwijzingen
Soepen en sauzen	0,2~0,8 kg	Magnetronveilige kom	Uit de koelkast	1. Giet de soep/saus in een magnetronveilige kom. Bedek met plasticfolie. Plaats het voedsel in de oven. 2. Roer het gerecht na het koken even door en laat het 3 minuten rusten.
Gekoelde maaltijden	0,3~0,6 kg	Eigen schaal	Uit de koelkast	Prik met een vleespen in het oppervlak. Plaats het voedsel op de glazen draaischijf. Laat het gerecht na de bereiding 2 tot 3 minuten rusten voordat u het serveert. – Roerbaar, bijv.: Spaghetti bolognese, rundvleesstoofschotel. – Niet roerbaar, bijv.: Lasagna, rundvleespastei (cottage pie). Let op: Prik gesloten zakjes met voedsel vóór de bereiding altijd even door. – Roer roerbaar voedsel even door als u de piep hoort. – Niet-roerbaar voedsel hoeft u bij het piepsignaal niet door te roeren.
Dranken	1 – 2 kopjes	Keramische bekens	Ruimte	1. Weeg $236 \pm 0,1$ g af in een beker van aardewerk of porselein. 2. Stel de watertemperatuur met behulp van een laboratoriumthermometer in op $20,5 \sim 21,6$ °C. 1. Plaats de beker in het midden van de oven. 2. Druk op het plaatje "Beverage" (Dranken) voor één portie drank. 3. U moet de watertemperatuur binnen 10 seconden na het einde van de verwarmingstijd opnemen.
Diepvriesmuffins	1 – 4 elk (50g per stuk)	Papieren handdoeken	Diepvries	1. Leg een papieren handdoek in het midden van de oven. 2. Leg de diepvriesmuffins in het midden van de papieren handdoek.

Automatisch koken

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



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

NL

Categorie Druk op
AUTO COOK

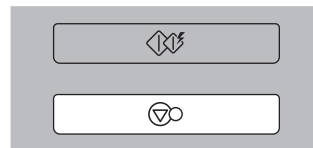
AARDAPPELEN IN DE SCHIL **1** maal

VERSE GROENTEN **2** maal

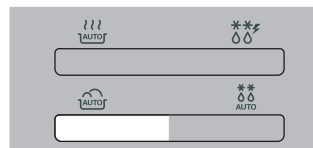
DIEPGEVROREN GROENTEN **3** maal

RIJST **4** maal

Druk op **STOP/CLEAR**.



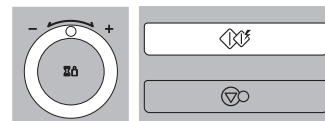
Druk tweemaal op **AUTO COOK** om verse groenten te kiezen.



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



Druk op **START**.



SOORT VOEDSEL	VOEDSELTEMP.	BENODIGDHEDEN	GEWICHTSLIMIET	RICHTLIJNEN																	
1. AARDAPPELEN IN DE SCHIL	Kamertemp.	Glazen draaiplateau	0,2 kg tot 1,0 kg	Was en droog de aardappelen en prik er enkele malen in met een vork. Plaats de aardappelen met drie stukken keukenpapier in het midden van het glazen draaiplateau. Laat na het koken de aardappelen 5 minuten staan. Dek ze af met keukenfolie.																	
2. VERSE GROENTEN	Kamertemp.	Glazen draaiplateau	0,2 kg tot 0,8 kg	Plaats de voorgesneden groenten in een voldoende grote houder (bv. een ovenschotel). Voeg 30 ml water toe per 200 gr groenten. Laat na het koken 2 minuten staan.																	
3. DIEPGEVROREN GROENTEN	Diepgevroren	Glazen draaiplateau	0,2 kg tot 0,8 kg	Plaats de voorgesneden diepgevroren groenten in een voldoende grote houder. Voeg 30 ml water toe per 200 gr groenten. Dek de houder af en plaats hem in het midden van het glazen draaiplateau. Laat na het koken 2 minuten staan.																	
4. RIJST / PASTA	Kamertemp.	Ovenvaste kom	0,1 kg tot 0,3 kg	Was de rijst en laat hem gedurende 30 minuten uildruipen. Doe de rijst en het kookwater in een grote diepe kom en voeg er 1/4 tot 1 koffielepel zout aan toe. <table><tr><td colspan="2">Gewicht</td><td>100gr</td><td>200gr</td><td>300gr</td><td>Afdekken</td></tr><tr><td rowspan="2">Water</td><td>Rijst</td><td>180ml</td><td>330ml</td><td>480ml</td><td>Ja</td></tr><tr><td>Pasta</td><td>400ml</td><td>800ml</td><td>1200ml</td><td>Nee</td></tr></table> ** Rijst - na het koken gedurende 5 minuten of totdat het water is geabsorbeerd laten staan. ** Pasta - Regelmatig roeren tijdens het koken. Na het koken 1 tot 2 minuten laten staan. Spoel de pasta af met koud water.	Gewicht		100gr	200gr	300gr	Afdekken	Water	Rijst	180ml	330ml	480ml	Ja	Pasta	400ml	800ml	1200ml	Nee
Gewicht		100gr	200gr	300gr	Afdekken																
Water	Rijst	180ml	330ml	480ml	Ja																
	Pasta	400ml	800ml	1200ml	Nee																

Automatisch ontdooien

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

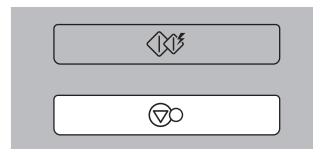


Uw oven heeft vier magnetronontdooistanden:- **MEAT** (vlees), **POULTRY** (gevogelte), **FISH** (vis) en **BREAD** (brood); De vermogensinstelling is per categorie verschillend. Druk meermaals op de toets **AUTO DEFROST** om een andere instelling te kiezen.

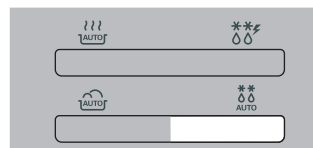
Categorie	Druk op DEFROST	
VLEES	1	maal
GEVOGELTE	2	maal
VIS	3	maal
BROOD	4	maal

Druk op **STOP/CLEAR**.

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

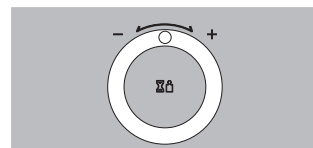


Druk tweemaal op **AUTO DEFROST** om het ontdooiprogramma **GEVOGELTE** te kiezen.

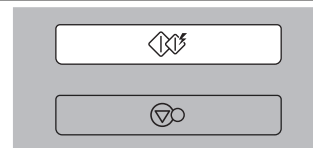


Voer het gewicht in van het diepgevroren voedsel dat u gaat ontdooien.

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



Druk op **START**.



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

RICHTLIJNEN VOOR ONTDOOIEN

- * Het te ontdooien voedsel moet in een ovenvaste houder onafgedekt op het glazen draaiplateau worden geplaatst.
- * Dek indien nodig kleine stukken van het vlees of het gevogelte af met platte stukjes aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat dunne stukken warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de folie de ovenwanden niet raakt.
- * Verdeel voedsel als gehakt, karbonades, worst en spek zo snel mogelijk in stukken. Wanneer u de pieptoon hoort, keert u het voedsel om. Verwijder de ontdooide stukken. Ga voort met het ontdooien van de overige stukken. Laat het voedsel na het ontdooien staan tot het volledig is ontvroren.
- * Grote stukken vlees of een hele kip, bijvoorbeeld, moet u minstens 1 uur LATEN STAAN vóór het koken.

Categorie	Gewichtslimiet	Benodigdheden	Voedsel
Vlees Gevogelte Vis	0,1 ~ 4,0 kg	Ovenvaste houder (vlakke plaat)	Vlees Gehakt, biefstuk, vleesblokjes voor stoofpot, lendestukken, rundsgebraad, roast beef, hamburger Varkenskarbonades, lamskarbonades, gerold gebrad, worst, kalfslapjes (2 cm) Keer het voedsel om na de pieptoon. Laat het voedsel na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan. Gevogelte Hele kip, kippenpoten, kippenborsten, kalkoenborst (minder dan 2 kg) Keer het voedsel om na de pieptoon. Laat het voedsel na het ontdooien nog 20 tot 30 minuten staan. Vis Filets, steaks, hele vis, zeevruchten Keer het voedsel om na de pieptoon. Laat het voedsel na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
Brood	0,1 ~ 0,5 kg	Bakpapier of vlakke plaat	Sneden brood, broodjes, stokbrood, enz.

Snel ontdooien

Laat nadien het voedsel even staan zodat het midden kan ontdooien. In het volgende voorbeeld toon ik hoe u 0,5 kg diepgevroren gehakt ontdooit.

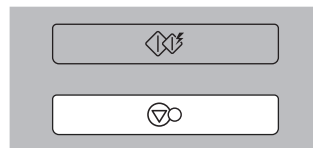


Uw oven beschikt over een snelontdooifunctie (**Gehakt**).

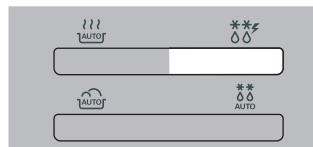
NL

Druk op **STOP/CLEAR**.

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



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



Tijdens het ontdooien zal uw oven een pieptoon laten horen. Open dan de ovendeur, keer het voedsel om en verdeel het voedsel in stukken zodat het gelijkmatig kan ontdooien. Verwijder delen die reeds ontdooit zijn of dek ze af om het ontdooien te vertragen. Sluit vervolgens de ovendeur en druk op **START** om het ontdooien te hervatten.

Uw oven stopt niet met ontdooien (ook niet na de pieptoon) voordat de deur wordt geopend.

RICHTLIJNEN VOOR SNEL ONTDOOIEN

Gebruik deze functie voor het snel ontdooien van gehakt.

Haal het vlees uit de verpakking. Plaats het gehakt op een ovenvaste plaat. Haal na de pieptoon het gehakt uit de oven, keer het om en plaats het terug in de oven. Druk op start om het ontdooien te hervatten. Haal nadat het programma is voltooid het gehakt uit de oven, dek het af met folie en laat het gedurende 5 tot 15 minuten of totdat het volledig is ontvroren staan.

<i>Categorie</i>	<i>Gewicht</i>	<i>Benodigdheden</i>	<i>Richtlijnen</i>
Gehakt	0,5kg	Ovenvaste houder (vlakke plaat)	Gehakt Keer het voedsel om na de pieptoon. Laat het voedsel na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan.

Special bereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u speciale bereidingen kunt maken.

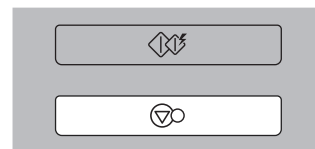


Met de functie SPECIAL COOK kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen gemakkelijk bereiden door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.

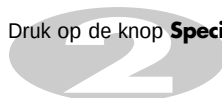
NL

Categorie	Druk op AUTO COOK.	
Havermout	1	keer
Pasta	2	keer
Witte bonen in tomatensaus	3	keer
Hotdogs	4	keer
Hutspot	5	keer
Roerei	6	keer

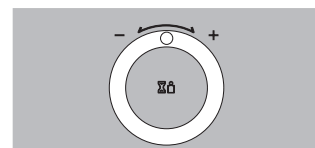
Druk op de toets **STOP/CLEAR (STOP/ANNULEREN)**.



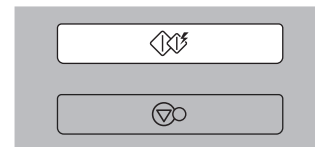
Druk op de knop **Special Cook** van tijd om het voedseltype te selecteren.



Draai aan de draaiknop om het gewicht van de voedingsmiddelen te wegen



Druk op de toets **START**.



SOORT VOEDSEL	VOEDSEL-TEMP.	BENODIGDHEDEN	GE-WICHTSLIMIET	RICHTLIJNEN															
1. Havermout	Kamertem peratuur	Magnetron bestendige kom	1-4 porties	Kies middelgrote aardappelen uit: 170 tot 200 g. Was en droog de aardappelen. Prik met een vork verschillende malen in de aardappelen. Plaats de aardappelen op de glazen schaal. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken <table border="1"> <tr> <th></th><th>1 portie</th><th>2 porties</th><th>3 porties</th><th>4 porties</th></tr> <tr> <td>Havervlokken 1 doos ca. 40 g</td><td>1/3 doos (1 pak)</td><td>2/3 kopje (2 dozen)</td><td>1 kopje (1 doos)</td><td>1 1/3 kopje (4 dozen)</td></tr> <tr> <td>Koude melk</td><td>3/4 kopje (180 ml)</td><td>1 1/2 kopje (360 ml)</td><td>2 1/4 kopjes (540 ml)</td><td>3 kopjes (720 ml)</td></tr> </table>		1 portie	2 porties	3 porties	4 porties	Havervlokken 1 doos ca. 40 g	1/3 doos (1 pak)	2/3 kopje (2 dozen)	1 kopje (1 doos)	1 1/3 kopje (4 dozen)	Koude melk	3/4 kopje (180 ml)	1 1/2 kopje (360 ml)	2 1/4 kopjes (540 ml)	3 kopjes (720 ml)
	1 portie	2 porties	3 porties	4 porties															
Havervlokken 1 doos ca. 40 g	1/3 doos (1 pak)	2/3 kopje (2 dozen)	1 kopje (1 doos)	1 1/3 kopje (4 dozen)															
Koude melk	3/4 kopje (180 ml)	1 1/2 kopje (360 ml)	2 1/4 kopjes (540 ml)	3 kopjes (720 ml)															
2. Pasta	Kamertem peratuur	Magnetron bestendige kom	0,1 kg ~ 0,3 kg	Doe de pasta en het kookwater met 1/4 tot 1 koffielepel zout in een diepe en grote kom. <table border="1"> <tr> <td>Gewicht</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Deksel</td></tr> <tr> <td>Kokend water</td><td>400ml</td><td>700ml</td><td>1.000ml</td><td>Neen</td></tr> </table> Kook zonder deksel. Wanneer de magnetron een akoestisch signaal geeft, roert u de pasta om en drukt u op start om verder te gaan. Na het koken roert u nogmaals door de pasta en laat u deze 1 minuut staan. Spoel de pasta af met koud water.	Gewicht	100g	200g	300g	Deksel	Kokend water	400ml	700ml	1.000ml	Neen					
Gewicht	100g	200g	300g	Deksel															
Kokend water	400ml	700ml	1.000ml	Neen															
3. Witte bonen in tomatensaus	Kamertem peratuur	Magnetron bestendig bord	0,2 kg ~ 0,8kg	Doe de bonen op een magnetronbestendige schotel. Dek af. Plaats de schotel op de glazen schaal. Na opwarmen, roeren en nog 1 tot 2 minuten met deksel laten staan.															

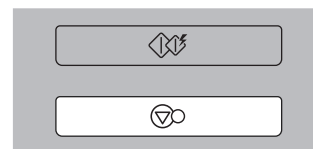
SOORT VOEDSEL	VOEDSEL-TEMP.	BENODIGDHEDEN	GE-WICHTSLIMIET	RICHTLIJNEN
4. Hotdogs	Kamertem peratuur	Magnetron bestendige kom	0,2 kg ~ 0,6 kg	Doe de inhoud van het blik met nat in een magnetronbestendige kom. Verwarm zonder deksel. Omroeren na het opwarmen. Giet af en dien op.
5. Hutspot	Kamertem peratuur	Magnetron bestendige kom	0,2 kg ~ 0,6 kg	Doe de hutspot in een magnetronbestendige kom. Dek losjes met folie af. Goed omroeren na opwarmen en laat gedurende 2 minuten staan
6. Roerei	Gekoeld	Magnetron bestendige kom	1-4 eieren	Doe het gewenste aantal eieren en melk in een grote kom. Klop lichtjes op. Dek met folie af. Neem uit de magnetron na het koken. Roer goed om en laat 1 tot 2 minuten staan met deksel tot het mengsel vast is. Voeg een hoeveelheid melk bij in verhouding tot de hoeveelheid roerei. ** 1 ei: 1 eetlepel melk ** 2 eieren: 2 eetlepels melk ** 3 eieren: 3 eetlepels melk ** 4 eieren: 4 eetlepels melk

Gebruik deze functie om snel warme broodjes voor kinderen te maken.

Kinderen Koken



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



Druk op **Kindern Koken** om het ontdooiprogramma **Warme broodjes** te kiezen.



NL

RICHTLIJNEN VOOR *Kinderen* Koken

Gebruik deze functie om snel warme broodjes voor kinderen te maken.

Categorie	Gewicht	Benodigdheden	Richtlijnen
Warme broodjes	3 stuks	Papieren servet (Voedsel: kamer)	Ingrediënten: Witbrood - 3 sneetjes Aardappel – 1 stuks Kaas – 50 gram Boter – 25 gram Zout en groen naar smaak toevoegen Vorbereiding: 1. Doorprik aardappel op verschillende plaatsen. Kook 5-6 minuten op 100% vermogen. 2. Rasp kaas en gepelde aardappel met grove rasp. Bestrooi aardappel met zout. 3. Beleg boterhammen met achtereenvolgens boter, geraspte aardappel, kaas. 4. Plaats broodjes op papieren servet in de oven. 5. Kies menu en druk op Start.

NL

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

Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen

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

Voedsel	Kooktijd (HIGH)	Speciale richtlijnen
Aardappelpuree (350 gr)	4 tot 4 1/2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Gebakken bonen 1 kop	1 1/2 tot 3 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Ravioli of pasta in saus 1 kop 4 koppen	2 1/2 tot 4 minuten 7 1/2 tot 11 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Rijst 1 kop 4 koppen	1 tot 1 1/2 minuten 3 1/2 tot 5 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Sandwich of broodje 1 broodje	15 tot 30 seconden	In keukenpapier wikkelen en op het glazen draaiplateau plaatsen.
Groenten 1 kop 4 koppen	1 1/2 tot 2 1/2 minuten 3 1/2 tot 5 1/2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Soep 1 portie (1/4 l)	1 1/2 tot 2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.

Richtlijnen voor verse groenten

NL

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

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

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt.

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

Veiligheidsvoorschriften

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

Veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

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

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

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

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

Magnetronbestendig kookgerei

Gebruik nooit metalen of met metaal afgewerkt kookgerei in uw magnetronoven

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

Servies

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

Glaswerk

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

Plastic opbergdozen

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

Papier

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

Plastic kookzakjes

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

Plastic magnetron-kookgerei

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

Aardewerk, steengoed en keramiek

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

OPGELET

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

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

Houd het voedsel in het oog

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

Factoren die de kooktijd in de magnetron beïnvloeden

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

Dichtheid van voedsel

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

Hoogte van het voedsel

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

Vochtgehalte van voedsel

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

Benen en vet

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

Hoeveelheid voedsel

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

Vorm van het voedsel

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

Afdekken

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

Bruinen

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

Afdekken met vetbestendigheid papier

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

Schikken en ruimte laten

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

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

Roeren

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

Omkeren

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

Dikkere stukken aan de buitenkant plaatsen

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

Afschermen

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

Hoger plaatsen

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

Doorprikken

Etenswaren die in een schaal, schil of vlies zitten barsten makkelijk open in de oven als u ze niet vooraf doorprik. Voorbeelden hiervan zijn eierdooiers en eiwit, mosselen en oesters en hele stukken groenten en fruit.

Controleren of het voedsel gaar is

Voedsel wordt zo snel gaar in een magnetronoven dat u het regelmatig moet controleren. Bepaalde etenswaren blijven in de magnetron tot ze volledig gaar zijn, maar de meeste etenswaren, bijvoorbeeld vlees en gevogelte, worden uit de oven gehaald terwijl ze nog niet helemaal gaar zijn en koken verder gedurende de 'standtijd'. De inwendige temperatuur van het voedsel zal tijdens de standtijd stijgen met 5°F (3°C) tot 15°F (8°C).

Standtijd

Vaak moeten etenswaren nadat u ze uit de oven hebt gehaald nog 3 tot 10 minuten blijven staan. Gewoonlijk wordt het voedsel gedurende deze standtijd afgedekt om de warmte te bewaren, tenzij het voedsel moet drogen (cakes en koekjes, bijvoorbeeld). Door het voedsel nog even te laten staan, wordt het gelijkmatig gekookt en krijgt het zijn volle smaak.

Uw oven reinigen

1. Houd de binnenkant van de oven schoon

Spatten van etenswaren of gemorst vloeistof koeken vast aan de ovenwanden en tussen de afdichting en het deuropervlak. U veegt gemorst voedsel het best onmiddellijk weg met een vochtige doek. Kruimels en spatten slopen microgolvenenergie op en verlengen de kooktijd. Veeg kruimels die tussen de deur en het frame vallen weg met een vochtige doek. Het is belangrijk dat u dit deel schoon houdt met het oog op een goede afdichting van de oven. Verwijder vetspatten met een in zeepwater gedrenkte doek. Daarna afspoelen en laten drogen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Het glazen draaiplateau mag worden afgewassen met de hand of in de vaatwasmachine.

2. Houd de buitenkant van de oven schoon

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

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

Vragen en antwoorden

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

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

V Bringt de microgolvenenergie door het kijkvenster in de deur?

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

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

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

V Wordt de magnetronoven beschadigd als men hem leeg gebruikt?

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

V Waarom spatten eieren soms open?

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

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

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

V Kan men popcorn maken in een magnetronoven?

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

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

OPGELET

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

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

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

Informatie over de stekker/

Technische gegevens

Waarschuwing

Dit apparaat moet worden geaard

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

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

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

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

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

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

Technische gegevens

	MS2589DR/MS2589DRS/MS2589DRB
Ingangsspanning	230 V AC, 50Hz
Vermogen	850 W (IEC60705-norm)
Microgolffrequentie	2450 MHz
Buitenafmetingen	507 mm(B) X 283mm(H) X 418 mm(D)
Stroomverbruik	1250 Watts

<Dutch>

Uw oude toestel wegdoen

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

NL

