NEDERLANDS
FRANÇAIS

GEBRUIKERSHANDLEIDING

LIGHTWAVE COMBI MAGNETRON

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt.

MJ328***

(mnrgm l ccj* p__bnjcce bc k mbcjqncagdga_rgcq)

MFL67160172

www.lg.com

De magnetronfunctie

Microgolven zijn een vorm van energie die vergelijkbaar is met radio- en tv-golven en gewoon daglicht. Normaal gesproken worden de microgolven op hun reis door de atmosfeer zodanig verspreid dat ze geen effect hebben. Deze oven is echter voorzien van een magnetron die gebruik maakt van de energie in microgolven.
De elektriciteit die aan de magnetronbuis wordt geleverd, wordt gebruikt om microgolven te maken.

Deze microgolven worden via een opening in de oven naar de kookzone geleid. In de oven bevindt zich een bakplaat. De microgolven kunnen niet door de metalen wanden van de oven dringen, maar dringen wel door materialen als glas, porselein en papier, de materialen waaruit magnetronbestendige schalen zijn vervaardigd.

De microgolven verwarmen het kookgerei niet. Het kookgerei wordt echter wel warm door de hitte die door het voedsel wordt gegenereerd.

Een zeer veilig apparaat

Uw magnetron is een van de veiligste huishoudelijke apparaten. Wanneer de deur wordt geopend, stopt de oven meteen met het produceren van microgolven. Wanneer de microgolven het voedsel binnendringen, worden ze volledig omgezet in warmte, zodat er geen sprake is van restenergie wanneer u uw voedsel nuttigt.

OPMERKING

We raden u aan om de stekker uit het stopcontact te trekken wanneer u de oven niet gebruikt.

INHOUD

3 **BELANGRIJKE VEILIGHEIDS&LQRPSAR&CQ**

8 **VÓÓR GEBRUIK**

8 Uitpakken en installeren
9 Het gebruik van de accessoires in de verschillende modi
10 Magnetronbestendig kookgerei
11 Bedieningspaneel
12 De klok instellen
12 Draaiplateau Aan/Uit
13 Kinderslot
13 Snelstart

14 **DE VERSCHILLENDE FUNCTIES GEBRUIKEN**

14 Magnetron
14 Vermogensniveaus
15 Grillen
15 Koken met de grillcombi
16 Voorverwarmen met hetelucht
16 Koken met hetelucht
17 Koken met de heteluchtcombi
17 Kortere of langere bereiding
18 Recepten en richtlijnen
21 Hetelucht en richtlijnen
23 Temperatuurinstelling grill en richtlijnen
25 Krokant opwarmen en richtlijnen
26 Stomen en richtlijnen
28 Automatisch ontdooien en richtlijnen

30 **EIGENSCHAPPEN VAN HET VOEDSEL & KOKEN IN DE MAGNETRON**

33 **VRAGEN EN ANTWOORDEN**

34 **GETESTE GERECHTEN (VOLGENS EN 60705)**

35 **TECHNISCHE SPECIFICATIES**

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees en volg alle instructies voordat u uw magnetron gebruikt om het risico van brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel of schade te voorkomen bij het gebruik van het toestel. Deze handleiding is niet van toepassing op alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Contacteer altijd contact uw onderhoudsdienst of fabrikant over problemen die u niet begrijpt.

⚠ WAARSCHUWING

Dit is het veiligheidswaarschuwingssymbool. Dit symbool maakt u attent op mogelijke gevaren die u of anderen kunnen doden of verwonden.
Alle veiligheidsberichten volgen het veiligheidswaarschuwingssymbool en de woorden "WAARSCHUWING" of "OPGEPAST". Deze woorden betekenen:

⚠ WAARSCHUWING

Dit symbool zal u waarschuwen bij de gevaren of onveilige praktijken die ernstige lichamelijke schade of de dood kunnen veroorzaken.

⚠ OPGEPAST

Dit symbool zal u waarschuwen voor de gevaren of onveilige praktijken die kunnen leiden tot lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.

⚠ WAARSCHUWING

1 **Knoei niet met de deur, de deurverzegelingen, het bedieningspaneel, veiligheidsschakelaars vergrendeling of elk ander deel van de magnetron waarbij de verwijdering van bedekking kan leiden tot blootstelling aan de magnetron. Voer ook geen aanpassingen of reparaties uit aan de bovenvermelde onderdelen. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur.**

- In tegenstelling tot andere apparaten is de magnetron een toestel dat gebruik maakt van een hoge spanning en hoge elektrische stroom. Oneigenlijk gebruik of reparatie zou kunnen leiden tot schadelijke blootstelling aan bovenmatige magnetronenergie of een elektrische schok.

2 **Maak geen gebruik van de magnetron met het oog op ontvochtiging. (bv. Gebruikmaken van de magnetron met natte kranten, kleding, speelgoed, elektrische apparaten, huisdieren of kinderen enz.)**

- Het kan de oorzaak zijn van ernstige schade i.v.m. veiligheid zoals brand, brandwonden of een plotselinge dood als gevolg van een elektrische schok.

3 **Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of met gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over gebruik van het toestel op een veilige manier en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.**

- Oneigenlijk gebruik kan leiden tot schade zoals brand, elektrische schokken of branden.

4 **Bereikbare delen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Jonge kinderen mogen geen toegang tot het toestel hebben.**

- Brandwonden kunnen optreden.

5 **Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet worden verwarmd in verzegelde containers omdat ze kunnen ontploffen. Verwijder de plastic verpakking van levensmiddelen voor ze te bereiden of te ontdooien. Merk op dat in sommige gevallen voedsel moet worden bedekt met plastic folie, voor verwarming of bereiding.**

- Ze kunnen ontploffen.

6 **Gebruik zeker geschikte toebehoren tijdens elke bewerkingsmodus, raadpleeg de gids op pagina 12.**

• Oneigenlijk gebruik kan leiden tot schade aan uw magnetron en toebehoren of vonken kunnen leiden tot brand.

7 Het is kinderen niet toegestaan om te spelen met toebehoren, toebehoren mogen ook niet bevestigd worden aan de deurklink.

• Verwondingen kunnen optreden.

8 Als de deur of deurverzegelingen zijn beschadigd, mag de magnetron niet worden gebruikt totdat deze is hersteld door een bevoegd persoon.

9 Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om elk onderhoud of herstelling te verrichten als het gaat om de verwijdering van de bedekking die beschermd tegen de blootstelling energie van de magnetron.

10 Wanneer het toestel wordt gebruikt in de combinatiemodus mogen kinderen de magnetron enkel gebruiken onder toezicht van volwassenen vanwege de hoge gebruikstemperaturen.

11 Het toestel en de bereikbare delen worden warm tijdens het gebruik. Zorg moet worden genomen om te voorkomen dat de warmte-elementen worden aangeraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar mogen geen toegang tot het toestel hebben.

⚠ OPGEPAST

1 U kunt uw magnetron niet gebruiken met een open deur vanwege ingebouwde veiligheidsvergrendeling van het deurmechanisme. Het is belangrijk niet te knoeien met de veiligheidsloten.

Het kan leiden tot schadelijke blootstelling aan bovenmatige magnetronenergie. (Veiligheidsloten schakelen automatisch elke magnetronactiviteit uit met een geopende deur.)

2 Plaats geen enkel object (zoals keukenhanddoeken, servetten, enz.) tussen de voorkant van de magnetron en de deur of voorkom dat voedsel of schoonmaak residu accumuleert op de afdichtingsoppervlakken.

• Het kan leiden tot schadelijke blootstelling aan bovenmatige magnetronenergie.

3 Gebruik uw magnetron na beschadiging ervan. Het is heel belangrijk dat de magnetrondeur goed sluit en dat er geen schade is aan de: (1) deur(verbogen), (2) scharnieren en sloten (stuk of losgemaakt), (3) deurverzegelingen en verzegelingsoppervlakken.

• Het kan leiden tot schadelijke blootstelling aan bovenmatige magnetronenergie.

4 Zorg ervoor dat bereidingstijden correct zijn ingesteld, kleine hoeveelheden voedsel vereisen kortere bereidings- of opwarmtijd.

Het te lang bereiden of verwarmen van voedsel kan resulteren in verbranding van het voedsel en verdere schade aan uw magnetron.

5 Bij het verwarmen van vloeistoffen, zoals soepen, sauzen en dranken in uw magnetron,

* Vermijd het gebruik van rechte dubbelzijdige containers met smalle hals.
* Overhit de vloeistoffen niet.
* Roer de vloeistoffen voordat u de container in de magnetron plaatst en doe dit opnieuw halverwege de verwarmingstijd.
* Na Verwarming, laat het even in de magnetron staan; roer of schud het opnieuw voorzichtig en controleer de temperatuur voor te consumeren om verbranding te voorkomen (vooral bij de inhoud van zuigflessen en babyvoeding).
* Magnetronverwarming van dranken kan leiden tot vertraagd koken, wees dus voorzichtig bij de hantering van de container.

6 Een uitlaatopening bevindt zich op de bovenkant, de onderkant of de zijkant van de magnetron.

Blokkeer de uitlaat niet.

- Het kan resulteren in schade aan uw magnetron en slechte bereidingsresultaten.

7 Gebruik de magnetron niet leeg. Het is het beste om een glas water in de magnetron te plaatsen wanneer deze niet in gebruik is. Het water zal veilig alle magnetronenergie absorberen als de magnetron per ongeluk wordt gestart.

- Oneigenlijk gebruik kan leiden tot schade aan uw magnetron.

8 Bereid geen voedsel verpakt in keukenpapier tenzij uw kookboek hierover aanwijzingen bevat voor de bereiding van het voedsel. Maak geen gebruik van krantenpapier in plaats van keukenpapier bij bereidingen.

- Oneigenlijk gebruik kan leiden tot een ontploffing of brand.

9 Maak geen gebruik van houten containers en keramische containers die metalen bevatten (bv. goud of zilver). Verwijder altijd metalen sluitbevestigingen. Controleer of de gebruiksvoorwerpen geschikt zijn voor gebruik in magnetrons vóór het gebruik ervan.

Metalen containers voor voedsel en dranken zijn niet toegestaan voor magnetronbereidingen.

- Ze kunnen opwarmen en verkolen. Metalen voorwerpen in het bijzonder kunnen een elektrische boog veroorzaken in de magnetron, die ernstige schade kan veroorzaken.

10 Maak geen gebruik van gerecycleerde papierproducten.

- Zij kunnen onzuiverheden bevatten die vonken en/of branden kunnen veroorzaken wanneer gebruikt tijdens bereidingen.

11 Spoel de schijf en het rek niet door deze in water te plaatsen net na het gebruik van de magnetron. Het kan leiden tot breuk of schade.

- Oneigenlijk gebruik kan leiden tot schade aan uw magnetron.

12 Plaats de magnetron zodat de voorkant van de deur zich 8 cm of meer voorbij de rand van het oppervlak bevindt waarop het is geplaatst om te voorkomen dat het toestel per ongeluk gekanteld zou worden.

- Oneigenlijk gebruik kan leiden tot lichamelijk letsel en schade van de magnetron.

13 Perforeer de schil van aardappelen, appelen of dergelijke vruchten of groenten vóór het koken.

- Ze kunnen ontploffen.

14 Kook eieren niet in de schaal. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet verwarmd worden in magnetrons aangezien zij kunnen ontploffen, dit kan optreden zelfs na afloop van de verwarming in de magnetron.

- Druk zal opbouwen binnen het ei en dit zal ontploffen.

15 Frituur niet in uw magnetron.

- Dit kan resulteren in een plotseling overkoken van de hete vloeistof.

16 Als rook wordt waargenomen (of uitgestoten), schakel dan het toestel uit of koppel het los en houdt de deur gesloten om elke vlam te verstikken.

- Ernstige schade kan optreden zoals brand of een elektrische schok.

17 Als voedsel wordt verwarmd of bereid in wegwerpverpakkingen gemaakt van plastic, papier of andere brandbare materialen, houdt dan een oogje op de magnetron en controleer geregeld.

Uw voedsel kan uitvloeien wegens verslechtering van de houder, ook kan er brand veroorzaakt worden.

18 De temperatuur van bereikbare oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel functioneert. Raak de magnetrondeur, externe behuizing, achterzijde behuizing, magnetron interieur, toebehoren en gerechten tijdens de grillmodus, convectiemodus en auto-bereiding niet aan totdat u ervoor zorgt dat deze niet langer warm zijn.

- Aangezien zij warm worden bestaat er een gevaar op brandwonden tenzij er dikke kookhandschoenen worden gebruikt

19 De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten moeten worden verwijderd.

- Het niet behouden van de magnetron in een schone toestand kan leiden tot een verslechtering van het oppervlak en dat kan eventueel leiden tot een gevaarlijke situatie en kan negatieve invloed hebben op de levensduur van het toestel.

20 Gebruik alleen de temperatuursonde aanbevolen voor deze magnetron.

U kunt de temperatuur niet nauwkeurig opmeten met een ongeschikte temperatuursonde.

21 Als er verwarmingselementen zijn, wordt het toestel warm tijdens het gebruik.

Er moet voor worden gezorgd dat de verwarmingselementen in de magnetron niet worden aangeraakt.

- Er bestaat een gevaar voor brandwonden.

22 Volg de exacte aanwijzingen gegeven door elke fabrikant voor hun popcornproduct. Laat de magnetron niet achter zonder toezicht terwijl de popcorn wordt bereid. Als de popcorn bereiding mislukt na de voorgestelde tijden, stop dan met de bereiding. Maak nooit gebruik van een bruine papieren zak voor het bereiden van popcorn. Probeer nooit overgebleven popcorn opnieuw te bereiden.

- Te lange bereiding van de popcorn kan leiden tot brand.

23 Dit toestel moet voorzien worden van een aarding.

De draden in het netsnoer zijn gekleurd volgens de volgende codes

BLAUW ~ neutraal

BRUIN ~ onder spanning

GROEN & GELE ~ aarding

Omdat de kleuren van de kabels in het netsnoer van dit toestel misschien niet overeenkomen met de gekleurde markeringen op de klemmen in uw stekker gaat u als volgt te werk:

De blauw gekleurde draad moet worden verbonden met de stekker gemarkeerd met de letter N of zwart gekleurd. De bruin gekleurde draad

moet worden verbonden met de stekker gemarkeerd met de letter L of die rood gekleurd is. De Groen-Geel gekleurde draad moet worden verbonden met de klem die is gemarkeerd met de letter E of ⏚.

Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een dienst of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon om potentiële gevaren te voorkomen.

- Oneigenlijk gebruik kan ernstige elektrische schade veroorzaken.

24 Gebruik geen bijtende schuurmiddelen voor scherpe metalen krabbers om de glazen magnetrondeur te reinigen.

- Zij kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak die het glas kunnen n het glas verbrijzelen.

25 Deze magnetron mag niet worden gebruikt voor commerciële cateringsdoeleinden.

- Oneigenlijk gebruik kan leiden tot schade aan uw magnetron.

26 De verbinding kan worden bereikt door het toegankelijk hebben van de de stekker of door een schakelaar in de vaste bedrading overeenkomstig de bedradingsregels.

- Het gebruik van een ongeschikte stekker of schakelaar kan leiden tot elektrische schokken of brand.

27 Kinderen mogen niet spelen met het toestel. Reiniging en gebruiksonderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen zonder toezicht.

28 De toestellen zijn niet bedoeld om te worden gebruikt door een externe timer of door een afzonderlijke schakelaar.

29 Gebruik alleen gebruiksvoorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

30 Deze magnetron mag niet worden geplaatst in een kast.

31 De magnetron is bedoeld om vrijstaand te worden gebruikt.

32 Dit apparaat is bedoeld om te worden gebruikt in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals

-personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen

-boerderijen

-door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen

-bed & breakfast type omgevingen

33 De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken.

Drogen van voedsel of kleding en verwarming van verwarmingspads, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en soortgelijke kan leiden tot letsel, ontsteking of brand.

34 De inhoud van zuigflessen en babyvoedsel potten moeten worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór consumptie, om brandwonden te voorkomen.

35 Het toestel mag niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur om oververhitting te voorkomen.

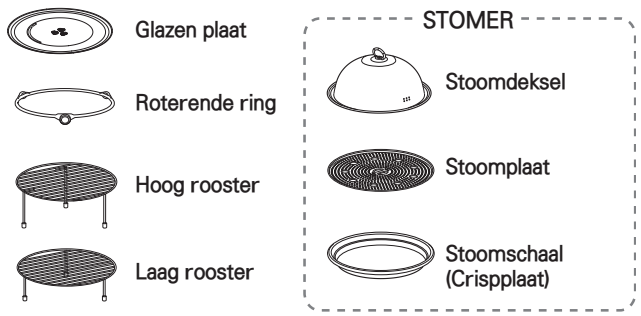
36 Volgens de gestelde installatie-eisen omdat anders warmte-effect van gevaar kan opleveren.

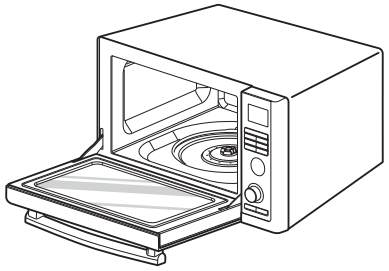
VÓÓR GEBRUIK

Uitpakken en installeren

Door de stappen op de volgende twee pagina's te volgen, kunt u snel controleren of de oven naar behoren werkt. Besteed met name aandacht aan de richtlijnen met betrekking tot de locatie waar u de oven installeert. Wanneer u de oven uitpakt, zorg er dan voor dat u alle accessoires en verpakkingsmaterialen verwijdert. Controleer de oven op eventuele beschadigingen die tijdens het transport kunnen zijn ontstaan.

1 Pak de oven uit en plaats deze op een vlak oppervlak.

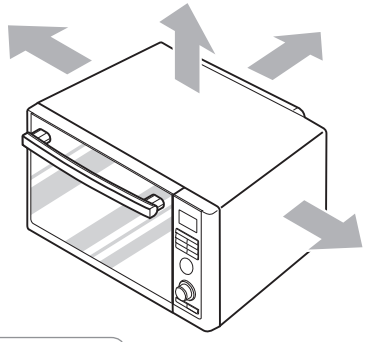




2 Plaats de oven op een vlakke ondergrond met een minimale hoogte van 85 cm en zorg voor voldoende ventilatieruimte: minimaal 20 cm aan de bovenkant en 10 cm aan de achterkant.

De voorkant van de oven moet minimaal 8 cm of meer achter de rand van het oppervlak worden geplaatst waarop de oven staat, zodat het apparaat niet kan vallen.

Aan de onderzijde en zijkant van de oven bevindt zich een ventilatieopening. Wanneer u de opening blokkeert, kan de oven beschadigd raken.



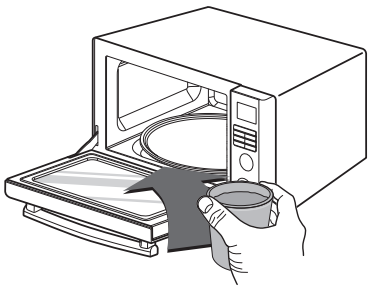
⚠ LET OP

- DE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIËLE CATERINGDOELEINDEN.

3 Sluit de oven aan op een standaard stopcontact. Zorg ervoor dat de oven het enige apparaat is dat op het stopcontact is aangesloten. **Als de oven niet naar behoren functioneert, trekt u de stekker uit het stopcontact om deze vervolgens weer aan te sluiten.**

4 Open de deur door aan de deurgreep te trekken. Plaats de roterende ring in de oven en plaats de glazen plaat boven op de ring.

5 Vul een **magnetronbestendige houder** met 300 ml water. Plaats deze op de glazen plaat en sluit de ovendeur.
Als u niet zeker weet wat voor type houder u moet gebruiken, zie pagina 10.



6 Druk op de toets **STOPPEN/WISSEN** en druk vervolgens één keer op **STARTEN/SNELSTART** om een bereidingstijd van 30 seconden in te stellen.



7 U kunt op het **DISPLAY** zien dat er vanaf 30 seconden wordt afgeteld. Wanneer 0 wordt bereikt, klinkt er een geluidsignaal. Open de ovendeur en test de temperatuur van het water. Als de oven naar behoren werkt, moet het water warm zijn.
Wees voorzichtig wanneer u de houder uit de oven haalt, aangezien deze heet kan zijn.



UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD

8 De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Het gebruik van de accessoires in de verschillende modi

	Magnetron	Grill	Hete lucht	Grillcombi	Heteluchtcombi
 Stomer	○	—	—	—	—
 Hoog rooster	—	○	○	○	○
 Laag rooster	—	○	○	○	○
 Glazen plaat	○	○	○	○	○
 Crispplaat	○	○	○	○	○

Let op: gebruik de accessoires overeenkomstig de bereidingsrichtlijnen!

○ Acceptabel
— Niet acceptabel

Magnetronbestendig kookgerei

Gebruik nooit metalen of met metalen randen gedecoreerde kookmaterialen tijdens de magnetronfunctie

Metalen zijn voor microgolven vrijwel ondoordringbaar. Ze worden weerkaatst door het materiaal, waardoor er vonken ontstaan, een alarmerend fenomeen dat vergelijkbaar is met bliksem. De meeste hittebestendige, niet-metalen kookmaterialen zijn geschikt voor gebruik in de oven. Het kan echter zijn dat bepaalde producten materialen bevatten die niet geschikt zijn voor in de magnetron. Als u twijfelt of een bepaald kookgerei geschikt is voor in de magnetron, kunt u dit op een eenvoudige manier testen. Plaats het betreffende product naast een met water gevulde glazen kom in de magnetron. Schakel vervolgens de magnetronfunctie 1 minuut in op de stand HOOG. Als het water is verwarmd en het keukengerei nog koel is, dan is het keukengerei magnetronbestendig. Als het water echter dezelfde temperatuur behoudt en het keukengerei warm wordt, worden de microgolven geabsorbeerd door het keukengerei en is dit niet geschikt voor gebruik in de magnetron. U beschikt in uw keuken waarschijnlijk over verscheidene producten die prima kunnen worden gebruikt in de magnetron. Lees de volgende controlelijst door.

Borden

Veel soorten serviesgoed zijn geschikt voor gebruik in de magnetron. Als u twijfelt, raadpleegt u de documentatie van de fabrikant of voert u de magnetrontest uit.

Glas

Glasproducten die hittebestendig zijn, kunnen ook zonder problemen in de magnetron worden gebruikt. Dit geldt voor alle merken ovenbestendige kookmaterialen van getemperd glas. Gebruik echter geen teer glaswerk, zoals tuimelglazen of wijnglazen, aangezien deze kunnen barsten als het voedsel warm wordt.

Plastic opbergbakjes

Deze kunnen worden gebruikt voor eten dat snel kan worden opgewarmd. Ze moeten echter niet worden gebruikt voor etenswaren die een langere bereidingstijd vergen, aangezien het plastic uiteindelijk kan vervormen of smelten.

Papier

Papieren borden en houders zijn handig en kunnen zonder problemen veilig voor de magnetronfunctie worden gebruikt, mits de bereidingstijd kort is en het voedsel niet te veel vet of vocht bevat. Papieren doekjes zijn ook zeer handig om etenswaren mee in te pakken of als bekleding voor bakplaten waarin vette etenswaren als bacon worden bereid. U kunt doorgaans beter geen gekleurd papier gebruiken, aangezien de kleur kan afgeven. Bepaalde gerecyclede papierproducten bevatten onzuiverheden. Wanneer dergelijke producten worden gebruikt in de magnetron, kunnen er vonken ontstaan en kunnen deze zelfs vlam vatten.

Plastic kookzakken

Mits ze speciaal zijn gemaakt voor de bereiding van voedsel, zijn kookzakken magnetronbestendig. Zorg er echter voor dat u een opening in de zak maakt, zodat het stoom kan ontsnappen. Gebruik nooit gewone plastic zakken in combinatie met de magnetronfunctie voor kookdoeleinden, aangezien ze zullen smelten.

Plastic magnetrongerei

Er zijn verschillende vormen en maten magnetrongerei verkrijgbaar. Waarschijnlijk kunt u het meeste keukengerei waarover u beschikt, ook in de magnetron gebruiken en hoeft u niet te investeren in nieuw keukengerei.

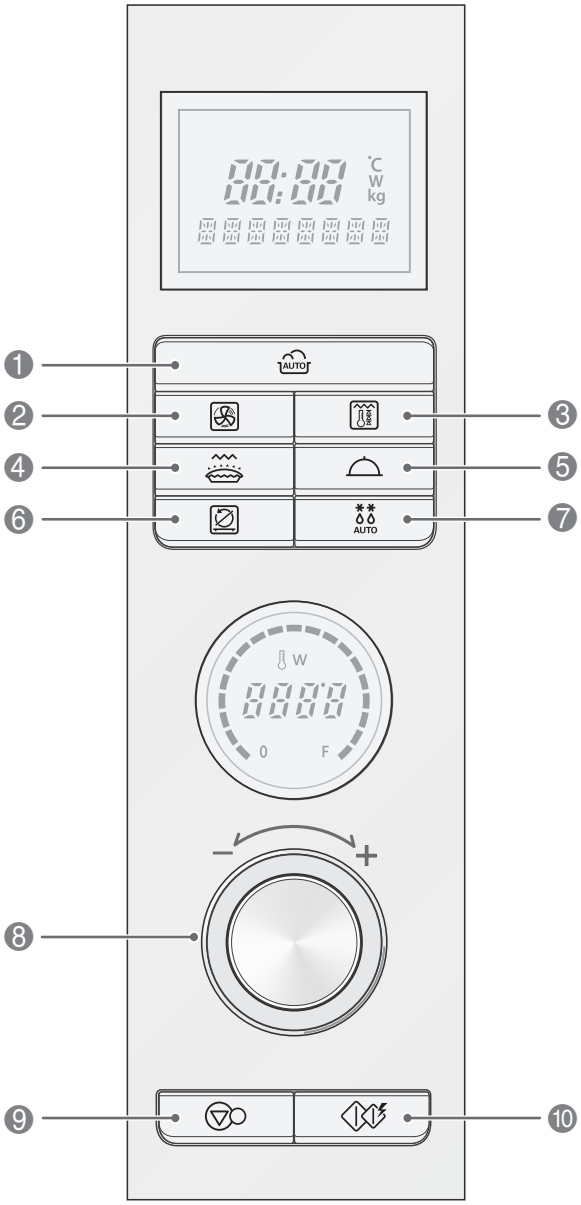
Aardewerk, steengoed en keramiek

Houders die zijn gemaakt van deze materialen, kunnen doorgaans zonder problemen in de magnetron worden gebruikt, maar test ze wel om hier zeker van te zijn.

⚠ LET OP

- Bepaalde items met een hoog gehalte lood of metaal zijn niet geschikt als keukengerei.
- Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetron.

Bedieningspaneel



Onderdeel
❶ RECEPTEN Met Recepten kunt u het merendeel van uw favoriet voedsel koken door het type voedsel en het gewicht van het voedsel te selecteren. Zie pagina 18 "Recepten"
❷ HETELUCHT Zie pagina 21 "Hetelucht"
❸ TEMPERATUURINSTELLING GRILL Zie pagina 23 "Temperatuurinstelling grill"
❹ KROKANT OPWARMEN Zie pagina 25 "Krokant opwarmen"
❺ STOMEN Zie pagina 26 "Stomen"
❻ DRAAIPLATEAU AAN/UIT U kun het draaiplateau in- en uitschakelen.
❼ AUTOMATISCH ONTDOOIEN Zie pagina 28 "Automatisch ontdooien"
❽ SELECTIEKNOP • De kookmodus selecteren. • De bereidingstijd, temperatuur en het vermogen instellen. • Wanneer u de automatische of handmatige bereidingsfunctie gebruikt, kunt u op elk gewenst moment de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de knop te draaien (met uitzondering van de ontdooiingsmodus).
❾ STOPPEN/WISSEN • De oven stoppen en alle invoer wissen, met uitzondering van de tijd.
❿ STARTEN/SNELSTART • Om de geselecteerde kookmodus in te schakelen, drukt u één keer op de toets. • Met de snelstartfunctie kunt u de magnetron met intervallen van 30 seconden op HOOG vermogen inschakelen.

De klok instellen

U kunt een 12-uurs of 24-uurs klok instellen. In het volgende voorbeeld ziet u hoe u de tijd op 14:35 instelt voor de 24-uurs klok.

1 Sluit uw magnetron aan op de netvoeding.

Op het display verschijnt **"24 H".**

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de 24-uurs klok te bevestigen.

(Als u een andere optie wilt selecteren nadat u de klok hebt ingesteld, trekt u de stekker uit het stopcontact en sluit u deze vervolgens weer aan.)



2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "14:00" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om te bevestigen.




3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "14:35" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART.**

De klok is nu ingesteld.




OPMERKING

- Wanneer de oven voor de eerste keer wordt aangesloten op de netvoeding, moet u de klok resetten.
- Als de klok (of het display) vreemde symbolen weergeeft, trekt u de stekker uit het stopcontact en sluit u deze vervolgens weer aan om de klok te resetten.

Draaiplateau Aan/Uit

Voor de beste kookresultaten kunt u het draaiplateau het beste inschakelen. Voor grote schalen kan het worden uitgeschakeld. Druk op **" ⧄ "** om het draaiplateau in of uit te schakelen.

OPMERKING

- Soms wordt de het draaiplateau te heet om aan te raken. Wees voorzichtig wanneer u het draaiplateau tijdens of na de bereiding aanraakt.
- Schakel het apparaat nooit leeg, zonder voedsel, in.

Kinderslot

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u het kinderslot instelt.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Houd de toets **STOPPEN/WISSEN** ingedrukt totdat **"KINDERSLOT"** en **"🔒"** wordt weergegeven op het display en er een piepsignaal klinkt.

Het **KINDERSLOT** is nu ingesteld.

Als er op een toets wordt gedrukt, worden in het display **"KINDERSLOT"** en **"🔒"** weergeven.



3 Als u het **KINDERSLOT** wilt annuleren, houdt u de toets **STOPPEN/WISSEN** ingedrukt totdat **"KINDERSLOT"** verdwijnt. Zodra het apparaat is ontgrendeld, wordt er een piepsignaal weergegeven.



OPMERKING

Uw oven is voorzien van een veiligheidsfunctie waarmee wordt voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Zodra het kinderslot is ingesteld, worden alle functies geblokkeerd en kunt u de oven niet inschakelen.

Snelstart

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u de oven instelt op 2 minuten koken met een hoog vermogen (900 W).

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Druk vier keer op **STARTEN/SNELSTART** om 2 minuten met hoog vermogen (900 W) te selecteren. De oven wordt ingeschakeld voordat u voor de vierde keer op de toets hebt gedrukt.



3 Wanneer u de oven hebt ingeschakeld via **STARTEN/SNELSTART,** kunt u de bereidingstijd verlengen tot 99 minuten en 59 seconden door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.



OPMERKING

Met de functie **STARTEN/SNELSTART** kunt u de magnetron met intervallen van 30 seconden op HOOG vermogen (900 W) inschakelen.

DE VERSCHILLENDE FUNCTIES GEBRUIKEN

Magnetron

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe in 5 minuten voedsel bereid met een vermogen van 720 W.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** om **MAGNETRON TE SELECTEREN.**

De volgende indicatie verschijnt: **" ≋ ".**

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de modus te bevestigen.





3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "720 W" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om het vermogen te bevestigen.





4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "5:00" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART.**





OPMERKING

- Uw oven is voorzien van 5 verschillende vermogensinstellingen. Standaard wordt het hoogste vermogen geselecteerd, maar u kunt u het vermogen wijzigen door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.
- Het voedsel dat u kookt, mag alleen in magnetronbestendig keukengerei worden geplaatst.
- Gebruik de volgende accessoires niet.



Hoog rooster



Laag rooster

Vermogensniveaus

Deze oven is voorzien van 5 vermogensniveaus voor een maximale flexibiliteit en de volledige controle over het bereidingsproces. De onderstaande tabel bevat enkele voorbeelden van etenswaren en de aanbevolen vermogensniveaus voor deze oven.

VERMOGENSNIVEAU	UITVOER	GEBRUIK	ACCESSOIRE
HOOG	900 W	• Water koken • Bruineren van gehakt • Bereiden van stukken gevogelte, vis en groenten • Bereiden van malse stukken vlees	Magnetronbestendige plaat
MEDIUM-HOOG	720 W	• Opwarmen van voedsel • Braden van vlees en gevogelte • Bereiden van paddenstoelen en schaaldieren • Bereiden van voedsel met kaas	
MEDIUM	540 W	• Bakken van cakes en scones • Bereiden van eieren • Bereiden van custard • Bereiden van rijst, soep	
MEDIUM-LAAG	360 W	• Ontdooien • Smelten van boter en chocola • Bereiden van minder malse stukken vlees	
LAAG	180 W	• Zacht maken van boter en kaas • Zacht maken van ijs • Rijzen van deeg met gist	

Grillen

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u de grill gebruikt om in 12 minuten voedsel te bereiden.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** om **GRILL** te selecteren.

De volgende indicatie verschijnt: **" ".**

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de grillmodus te bevestigen.





3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "12:00" wordt weergegeven.



4 Druk op **STARTEN/SNELSTART.**

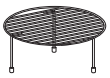


LET OP

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u het voedsel en/of de accessoires uit de oven verwijdert.
De oven en accessoires kunnen zeer heet zijn.

OPMERKING

- Met deze functie kunt u snel voedsel bruineren en voorzien van een krokant laagje.
- Voor de beste resultaten gebruikt u de volgende accessoires.



Hoog rooster

- Gebruik de volgende accessoires niet.



Stomer

Koken met de grillcombi

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u voor de magnetron een vermogen van 360 W instelt en 25 minuten grilt.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** om **GECOMBINEERD GRILLEN** te selecteren.

De volgende indicaties verschijnen: **" "," ".**

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de modus voor gecombineerd grillen te bevestigen.





3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "360 W" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om het vermogen te bevestigen.





4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "25:00" wordt weergegeven.



5 Druk op **STARTEN/SNELSTART.**



OPMERKING

- Uw oven beschikt over een combinatiefunctie waarmee u het voedsel kunt bereiden met de **VERWARMINGSELEMENTEN** en de **MAGNETRON.**
  Doorgaans betekent dit dat de bereiding van het voedsel minder tijd vergt.
- U kunt drie vermogensniveaus instellen (180 W, 270 W en 360 W) wanneer u de grillcombi gebruikt.
- Met deze functie kunt u het voedsel snel bruineren en voorzien van een krokant laagje.
- Voor de beste resultaten gebruikt u de volgende accessoires.



Hoog rooster

- Gebruik de volgende accessoires niet.



Stomer

Voorverwarmen met hetelucht

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u de oven voorverwarmt tot een temperatuur van 200 °C

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** om **HETELUCHT** te selecteren.

De volgende indicatie verschijnt: **" ".**

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om uw selectie te bevestigen.





3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "200 °C" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de geselecteerde temperatuur te bevestigen.





4 Druk op **STARTEN/SNELSTART.**

Het voorverwarmen wordt gestart en in het display verschijnt de tekst "PREHEAT".



OPMERKING

- De heteluchtoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en 100~230 °C.
- De oven heeft een fermenteringsfunctie bij een temperatuur van 40 °C. U moet mogelijk wachten totdat de oven is afgekoeld, omdat de fermenteringsfunctie niet kan worden gebruikt wanneer de temperatuur van de oven hoger is dan 40 °C.
- Het duurt een paar minuten voordat de oven de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.
- Zodra de juiste temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidsignaal aan te geven dat de juiste temperatuur is bereikt.
- Vervolgens plaatst u het voedsel in de oven en start u de bereiding.

Koken met hetelucht

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u in 50 minuten voedsel bereidt bij een temperatuur van 230 °C.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** om **HETELUCHT** te selecteren.

De volgende indicatie verschijnt: **" ".**

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om uw selectie te bevestigen.





3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "230 °C" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de geselecteerde temperatuur te bevestigen.





4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "50:00" wordt weergegeven.



5 Druk op **STARTEN/SNELSTART.**



LET OP

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u het voedsel en/of de accessoires uit de oven verwijdert.
De oven en accessoires kunnen zeer heet zijn.

OPMERKING

Als u geen temperatuur instelt, wordt standaard 180 °C geselecteerd. U kunt de bereidingstemperatuur wijzigen door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.

Voor de beste resultaten gebruikt u de volgende accessoires.



Laag rooster

Koken met de heteluchtcombi

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u de heteluchtfunctie gebruikt in combinatie met de magnetron. Voor de magnetronfunctie wordt een vermogen van 270 W ingesteld, terwijl voor de heteluchtfunctie een temperatuur van 200 °C en een bereidingstijd van 25 minuten wordt ingesteld.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Draai aan de **SELECTIEKNOP** om **HETELUCHTCOMBI** te selecteren.

De volgende indicaties verschijnen: "≋", "".

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om uw selectie te bevestigen.





3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "270 W" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om het vermogen te bevestigen.





4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "200 °C" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de geselecteerde temperatuur te bevestigen.





5 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "25:00" wordt weergegeven.



6 Druk op **STARTEN/SNELSTART.**



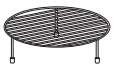
LET OP

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u het voedsel en/of de accessoires uit de oven verwijdert.
De oven en accessoires kunnen zeer heet zijn.

OPMERKING

U kunt voor de magnetron drie vermogensniveaus instellen (180 W, 270 W en 360 W).

- Voor de beste resultaten gebruikt u de volgende accessoires.



Laag rooster

- Gebruik de volgende accessoires niet.



Stomer

Kortere of langere bereiding

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u de voorgedefinieerde bereidingprogramma's wijzigt voor een langere of kortere bereidingstijd.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Stel het gewenste voorgedefinieerde bereidingsprogramma in.

Selecteer het gewicht van het voedsel.



3 Druk op **STARTEN/SNELSTART.**

Draai aan de **SELECTIEKNOP.**

De bereidingstijd wordt verlengd of verkort.





OPMERKING

- Als u constateert dat uw voedsel met een voorgedefinieerd bereidingsprogramma overgaar of niet gaar wordt, kunt u de bereidingstijd wijzigen door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.
- U kunt de bereidingstijd op elk gewenst moment verlengen of verkorten (met uitzondering van de ontdooiingsmodus) door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.

Recepten

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u 0,6 kg rosbief bereidt.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Druk op **RECEPTEN.**
De volgende indicatie wordt weergegeven: **"auto".**



3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "4 ROAST BEEF" wordt weergegeven.
Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de categorie te bevestigen.





4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "0,6 kg" wordt weergegeven.
Druk op **STARTEN/SNELSTART.**
U kunt tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.



OPMERKING

- De Recepten zijn voorgeprogrammeerd.
- Met Recepten kunt u het merendeel van uw favoriet voedsel koken door het type voedsel en het gewicht van het voedsel te selecteren.

Richtlijnen voor Recepten

Categorie	Gewichtslimiet	Keukengerei	Temp. voedsel	Instructies
1. Quiche lorraine (Quiche lorraine)	Zie ingrediënten	Crispplaat op het lage rooster	Kamertemperatuur	**Ingrediënten** *1 zanddeeg, 125 g gerookte plakjes bacon (fijngesneden)* *1 eetlepel olie, 2 eieren, licht geklopt* *125 g melk, 125 g room, nootmuskaat, zout en peper naar smaak* *100 g geraspte kaas* 1. Rol het deeg, op een licht met bloem bestoven oppervlak, uit in de vorm van een cirkel en plaats het deeg op de crispplaat. Snij de randen bij, laat ze een beetje overhangen. Prik met een vork gaatjes in het deeg en zet het geheel aan de kant. 2. Doe een beetje olie in een bakpan en bak de bacon lichtbruin en verwijder het overtollige vet. 3. Meng de eieren, melk, room, nootmuskaat, zout en peper. 4. Verspreid de geraspte kaas gelijkmatig over het deeg. 5. Giet er het ei/room-mengsel over en plaats de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start.

Richtlijnen voor Recepten

<table>
<tr><th>Categorie</th><th>Gewicht-slimiet</th><th>Keuken-gerei</th><th>Temp. voedsel</th><th>Instructies</th></tr>
<tr><td>2. Rice/ Pasta (Rijst/ pasta)</td><td>0,1~0,3 kg</td><td>Magnetron-bestendige schaal (diepe glazen kom)</td><td>Kamer-temperatuur</td><td>
Ingrediënten voor de rijst
<table>
<tr><td>Rijst</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Boter, gesmolten</td><td>30 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Ui, geraspt</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Kippenbouillon of water</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td></tr>
<tr><td>Kruidenbuiltje en zout</td><td colspan="3">Naar smaak</td></tr>
</table>
Doe de rijst en de gesmolten boter in een diepe grote kom (3 l) en meng het geheel goed. Voeg de kokende kippenbouillon of het kokende water, het kruidenbuiltje en het zout toe. Dek de schaal af met folie en breng ventilatiegaatjes aan.
Plaats de schaal in de oven. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Roer het geheel na afloop goed door en laat het gerecht indien nodig nog 5 tot 10 minuten afgedekt staan.
Ingrediënten voor de pasta
<table>
<tr><td>Pasta</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1200 ml</td></tr>
<tr><td>Zout</td><td colspan="3">Naar smaak</td></tr>
</table>
Doe de pasta en het kokende water met zout in een grote, diepe schaal (3 l). Plaats de schaal in de oven. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Laat de pasta vervolgens 1 tot 2 minuten nagaren. Spoel de pasta af met koud water.
</td></tr>
<tr><td>3. Chocolate cake (Chocolade cake)</td><td>Zie ingrediënten</td><td>Cakevorm van 23 x 13 cm op het lage rooster</td><td>Kamer-temperatuur</td><td>
Ingrediënten
70 g yoghurt, 50 g druivenpitolie, 170 g suiker
110 g maïzena, 50 g cacaopoeder
1 theelepel bakpoeder, 3 eieren, licht geklopt
1/4 theelepel zout
Mix de yoghurt en de suiker in een grote mengkom. Voeg de maïzena, de cacaopoeder, het bakpoeder en het zout toe en meng het geheel. Voeg vervolgens de eieren en olie toe en meng het geheel tot een gladde massa. Giet het beslag in een ingevette cakevorm. Plaats de vorm op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start. Zodra de bereidingstijd is verstreken, haalt u de cake uit de oven en laat u deze afkoelen.
</td></tr>
<tr><td>4. Roast beef (Rosbief)</td><td>0,5~2,0 kg</td><td>Laag rooster en lekbak</td><td>Gekoeld</td><td>Wrijf het vlees in met gesmolten boter en voeg naar smaak kruiden toe. Plaats het vlees op het lage rooster met daaronder een lekbak. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Keer het vlees om wanneer het geluidsignaal klinkt. Druk vervolgens op Start om de bereiding te hervatten. Nadat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, dekt u het vlees af met folie en laat u het 10 minuten staan.</td></tr>
<tr><td>5. Stuffed zucchini (Gevulde courgette)</td><td>Zie ingrediënten</td><td>Crispplaat op het lage rooster</td><td>Kamer-temperatuur</td><td>
Ingrediënten
4 ronde courgettes (200 g per stuk), 500 g gehakt
2 eetlepels olijfolie, zout en peper naar smaak
Snijd de toppen van de courgette, die als hoedje dienen, en verwijder de zaadjes. Zorg ervoor dat u hierbij niet het vruchtvlees of de schil beschadigt. Vul de courgettes met gehakt en plaats de hoedjes terug. Plaats de gevulde courgettes op de crispplaat op het lage rooster en besprenkel ze met olijfolie. Kies het menu en druk op Start.
</td></tr>
</table>

Richtlijnen voor Recepten

Categorie	Gewichtslimiet	Keukengerei	Temp. voedsel	Instructies
6. Gratin dauphinois (Gegratineerde aardappelen)	Zie ingrediënten	Ovenschaal van 20 x 20 cm op het lage rooster	Kamertemperatuur	**Ingrediënten** *1 kg aardappelen, 1 teentje knoflook* *20 g boter, 300 g room* *100 g geraspte kaas, nootmuskaat, zout en peper naar smaak* Schil en was de aardappelen en snijd ze vervolgens in schijfjes met een dikte van 5 mm. Wrijf de ovenschaal in met knoflook en boter. Gebruik de helft van de aardappelen om de bodem van de ovenschaal te bedekken en breng het geheel op smaak met kruiden. Voeg vervolgens de resterende aardappelschijfjes toe en breng het geheel op smaak met kruiden. Giet hier vervolgens de room en kaas over. Plaats de ovenschaal op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start.
7. Lasagna (Lasagna)	Zie ingrediënten	Ovenschaal van 26 x 17 cm op het lage rooster	Kamertemperatuur	**Ingrediënten voor de vleessaus** *9 ongekookte lasagnebladeren, 2 kg vlees en tomatensaus* *40 g geraspte kaas, 4 eetlepels olijfolie* *Zout en peper naar smaak* Plaats 3 lasagnebladeren naast elkaar op de bodem van de ovenschaal, zodat de bodem is bedekt. Verdeel 1/3 van het vlees en de tomatensaus over de lasagnebladeren. Bedek de saus weer met 3 lasagnebladeren en voeg weer 1/3 van het vlees en de tomatensaus toe en herhaal dit nog een keer. Strooi er geraspte kaas overheen. Plaats de ovenschaal op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start. **※ Vlees en tomatensaus** *1 selderijstengel, 2 uien, 1 teentje knoflook, 1,4 kg rijpe tomaten* *1 takje tijm, 1 laurierblad, 500 g gehakt, zout en peper naar smaak* Snijd de selderij, uien, knoflook en tomaten fijn. Doe een beetje olie in een braadpan en fruit de selderij, uien, knoflook en tomaten aan. Voeg de tomaten, tijm, laurier, zout en peper toe. Laat het geheel 30 minuten sudderen en roer het af en toe door. Neem een andere braadpan, voeg een beetje olie toe en bak het gehakt in 5 minuten rul. Giet de tomatensaus over het vlees en laat het geheel 5 minuten sudderen.
8. Apple tart (Appeltaart)	Zie ingrediënten	Crispplaat op het lage rooster	Kamertemperatuur	**Ingrediënten** *1 zanddeeg, 5 appels* *20 gram suiker, 2 eetlepels vloeibare honing* 1. Rol het deeg uit, op een licht met bloem bestoven oppervlak, in de vorm van een cirkel en plaats het deeg op de crispplaat. Snij de randen bij, laat ze een beetje overhangen. Prik met een vork gaatjes in het deeg en zet het geheel aan de kant. 2. Snijd 2,5 appels in stukjes en doe dit samen met de suiker in een braadpan. Laat het geheel sudderen totdat de stukjes appel zacht zijn. Snijd de overige appels in plakjes met een dikte van 5 mm. Bedek de deegbodem met de appelschijfjes door deze in spiraalvormige rozetten over de bodem te verdelen. Giet hier vervolgens de honing overheen. 3. Plaats de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start. Zodra de bereidingstijd is verstreken, haalt u de taart uit de oven en laat u deze afkoelen.

Hetelucht

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u 0,3 kg Kip drumsticks / vleugels.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



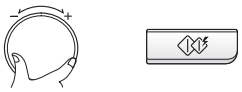
2 Druk op **HETELUCHT.**

De volgende indicatie wordt weergegeven: "".



3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "2 CHICKEN PIECES" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de categorie te bevestigen.



4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "0,3 kg" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART.**

U kunt tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.



OPMERKING

- De heteluchtmenu's zijn voorgeprogrammeerd.
- Met Hetelucht kunt u het merendeel van uw favoriet voedsel koken door het type voedsel en het gewicht van het voedsel te selecteren.

Richtlijnen Hetelucht

Categorie	Gewicht-slimiet	Keuken-gerei	Temp. voedsel	Instructies
1. Roast chicken (Gebraden kip)	0,8~1,8 kg	Laag rooster en lekbak	Gekoeld	Wrijf de kip in met gesmolten boter of olie en voeg naar smaak kruiden toe. Plaats de kip met de borst op het lage rooster boven de lekbak. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Wanneer het geluidsignaal klinkt, leegt u de lekbak en draait u de kip onmiddellijk om. Druk vervolgens op Start om de bereiding te hervatten. Nadat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, dekt u de kip af met folie en laat u deze 10 minuten staan.
2. Chicken pieces (Kip drum-sticks / vleugels)	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het lage rooster	Gekoeld	Wrijf de stukken kip in met gesmolten boter of olie en voeg naar smaak kruiden toe. Plaats het voedsel op de crispplaat op het hoge rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Wanneer er een geluidsignaal klinkt, draait u het voedsel om en drukt u nogmaals op start om de bereiding voort te zetten.
3. Roast pork (Gebraden varkens-vlees)	0,5~2,0 kg	Laag rooster en lekbak	Gekoeld	Wrijf het varkensvlees in met gesmolten boter of olie voeg naar smaak kruiden toe. Plaats het vlees op het lager rooster met daaronder een lekbak. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Nadat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, dekt u het vlees af laat u het 10 minuten staan.

Richtlijnen Hetelucht

Categorie	Gewicht-slimiet	Keuken-gerei	Temp. voedsel	Instructies
4. Fresh pizza (Verse pizza)	Zie in-grediënt-en	Crisplaat op het lage rooster	Kamertem-peratuur	**Ingrediënten** *Deeg:* *120 g tarwe- of broodmeel, 1 theelepel actieve droge gist* *1/3 eetlepel zout, 1 theelepel suiker, 70 ml warm water* *1 theelepel extra virgine olijfolie, plus een beetje voor een finishing touch* *Beleg:* *3 eetlepels tomatensaus, 30 g worst, in plakjes gesneden* *1/2 ui, gesneden, 2 verse paddenstoelen (gesneden)* *1/2 theelepel versgemalen peper, 100 g versnipperde mozzarella* Meng alle ingrediënten in een grote mengkom. Kneed het geheel met een elektrische mixer tot een elastisch deeg. Rol het deeg uit en leg het op de crisplaat. Verdeel de pizzasaus over de bodem. Bedek het geheel met het beleg en de kaas. Plaats de crisplaat op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start.
5. Cookies (Koekjes)	Zie in-grediënt-en	Hoog rooster + laag rooster	Kamertem-peratuur	**Ingrediënten** *80 g bruine suiker, 80 g zachte boter* *1 ei, licht geklopt, 180 g tarwemeel, gezeefd* *1/2 theelepel bakpoeder, 1/2 theelepel baksoda* *100 g kleine stukjes chocola* Meng de bruine suiker en de zachte boter. Voeg geleidelijk het ei toe terwijl u het geheel voorzichtig roert totdat er een luchtig mengsel ontstaat. Voeg het meel, het bakpoeder, de baksoda en de stukjes chocola toe en meng het geheel goed. Bedek het hoge en lage rooster met aluminiumfolie en plaats telkens één eetlepel deeg op het folie. Zorg voor 2 cm ruimte tussen de koekjes. Plaats het hoge rooster in de oven. Kies het menu en druk op Start. Zodra de bereidingstijd is verstreken, haalt u de koekjes uit de oven en laat u deze afkoelen.
6. Baked potatoes (Gebakken aardap-pelen)	0,2~1,0 kg	Laag rooster	Kamertem-peratuur	Gebruik middelgrote aardappelen (200 - 220 g per stuk). Was en droog de aardappelen. Maak gaatjes in de aardappelen door er enkele keren met een vork in te prikken. Plaats de aardappelen op het lage rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start. Nadat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, dekt u de aardappelen af laat u ze 10 minuten staan.
7. Small cakes (Kleine cakejes)	Zie in-grediënt-en	Papieren muffinvor-men op de crisp-plaat op het lage rooster.	Kamertem-peratuur	**Ingrediënten** *60 g suiker, 100 g zachte boter* *2 eieren, licht geklopt, 150 g tarwemeel, gezeefd* *1/2 theelepel bakpoeder* *10-13 papieren muffinvormen (50 mm diameter x 30 mm hoog)* Meng de suiker en de zachte boter. Voeg geleidelijk de eieren toe terwijl u het geheel voorzichtig roert totdat er een luchtig mengsel ontstaat. Voeg het meel en het bakpoeder toe en meng het geheel goed. Vul de papieren muffinvormen gelijkmatig met het mengsel (25~30 g per stuk). Plaats de papieren muffinvormen op de crisplaat op het lage rooster. Kies het menu en druk op Start. Zodra de bereidingstijd is verstreken, haalt u de muffins uit de oven en laat u deze afkoelen.

Temperatuurinstelling grill

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u het voedsel bij een temperatuur 80 °C (hoog) 30 minuten warm houdt.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Druk op **TEMPERATUURINSTELLING GRILL.**
De volgende indicatie wordt weergegeven: **" ".**



3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "2 KEEP WARM" wordt weergegeven.
Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de categorie te bevestigen.



4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "80 °C" wordt weergegeven.
Druk op **STARTEN/SNELSTART.**
Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "30:00" wordt weergegeven.



5 Druk op **STARTEN/SNELSTART.**



OPMERKING

Voor de beste resultaten met de temperatuurinstellingen voor de grill, zorgt u ervoor dat de ovenruimte is afgekoeld.

Richtlijnen voor Temperatuurinstelling grill

Functie	Keuken-gerei	Bereik	Stap	Standaard	Instructies
1. Slow cook (Slow cook-ing)	Hittebesten-dige glazen schaal met deksel op het draaipla-teau	110 °C (Hoog) / 90 °C (Laag)	-	110 °C (Hoog)	Voor deze functie wordt een relatief lage temperatuur gebruikt in vergelijking met andere kooktechnieken (zoals bakken, koken en frituren), zodat u gestoofd rundvlees, stoofschotels en andere soortgelijke schotels uren achtereen kunt bereiden zonder dat u hier naar om hoeft te kijken. **90 °C (laag) inltelling** Met de lage instelling kunt u het voedsel langdurig sudderen, zonder dat het voedsel overgaar wordt of aanbrandt. Bij deze instelling hoeft u niet te roeren. **110 °C (hoog) inltelling** Met de hoge instelling kunt u het voedsel in de helft minder tijd bereiden dan met de lage instelling. Bepaald voedsel kan gaan koken bij de hoge instelling, waardoor u mogelijk extra vloeistof moet toevoegen. Door de stoofschotels en braadschotels af en toe te roeren worden alle smaken goed verdeeld. Het is niet nodig om het voedsel dicht te schroeien of aan te bakken als u gaat stoven, maar het helpt wel om de sappen en smaken te bewaren en het vlees mals te houden. **Richtlijnen voor stoven**

Traditionele bereidingstijd	*Stooftijd (zonder dichtschroeien)*		*Stooftijd (met dichtschroeien)*	
	90 °C(laag)	*110 °C(hoog)*	*90 °C(laag)*	*110 °C(hoog)*
35 tot 60 minuten	*6 tot 10 uur*	*3 tot 4 uur*	*4 tot 6 uur*	*2 tot 3 uur*
1 tot 3 uur	*8 tot 10 uur*	*4 tot 6 uur*	*5 tot 6 uur*	*3 tot 4 uur*

Richtlijnen voor Temperatuurinstelling grill

<table>
<tr><th>Functie</th><th>Keuken-gerei</th><th>Bereik</th><th>Stap</th><th>Standaard</th><th>Instructies</th></tr>
<tr><td>2. Keep warm (Warm houden)</td><td>Hittebestendige glazen schaal met deksel op het draaiplateau</td><td>80 °C
70 °C
60 °C</td><td>10 °C</td><td>70 °C</td><td>De warmte van de elementen aan de boven- en onderzijde wordt gebruikt om de temperatuur stabiel te houden.
U kunt deze functie gebruiken om het voedsel warm te houden totdat het wordt geserveerd.</td></tr>
<tr><td>3. Food dry (Voedsel drogen)</td><td>Crisp-plaat op het lage rooster</td><td>40 °C ~ 90 °C</td><td>10 °C</td><td>70 °C</td><td>Met deze functie kunt u fruit, groenten en vlees drogen en zo gezonde snacks en smaakvolle borrelhapjes maken zonder chemicaliën of conserveringsmiddelen. Bedek de plaat met een vel bakpapier en leg hier één laag voedsel op.
Richtlijnen voor het drogen van voedsel
<table>
<tr><th>Type voedsel</th><th>Voorbereiding</th><th>Ingestelde temperatuur</th><th>Tijd</th><th>Toepassing</th></tr>
<tr><td>Bananen</td><td>Snijd schijfjes met een dikte van 5~6 mm</td><td>60 °C</td><td>5~8 uur</td><td>Snacks, babyvoeding, muesli, koekjes en bananenbrood</td></tr>
<tr><td>Vijgen</td><td>Stelen verwijderen en halveren</td><td>60 °C</td><td>8~10 uur</td><td>Vullingen, cake, pudding, brood en koekjes</td></tr>
<tr><td>Kiwi</td><td>Schillen, in plakjes met een dikte van 8~12 m m snijden</td><td>60 °C</td><td>5~8 uur</td><td>Snacks</td></tr>
<tr><td>Mango's</td><td>Schil verwijderen, in plakjes met een dikte van 6~10 mm snijden</td><td>60 °C</td><td>6~10 uur</td><td>Snacks, ontbijtgranen, bakwaren</td></tr>
<tr><td>Ananas</td><td>Schillen, kern verwijderen, in plakjes met een dikte van 8~12 mm snijden</td><td>60 °C</td><td>6~10 uur</td><td>Snacks, bakwaren, geroosterde muesli</td></tr>
<tr><td>Tomaten</td><td>Wassen en in plakjes van 6 mm snijden</td><td>60 °C</td><td>6~10 uur</td><td>Soepen, stoofschotels, pasta of sauzen</td></tr>
<tr><td>Paddenstoelen</td><td>Afborstelen of schoonwrijven. Niet wassen</td><td>50 °C</td><td>4~8 uur</td><td>Wellen voor soepen, vleesschotels, omeletten of bakken</td></tr>
<tr><td>Gedroogd vlees</td><td>Marineer de plakjes vlees (5~6 mm dik) in een marinade uit de winkel of naar eigen receptuur 6 tot 8 uur in de koelkast</td><td>70 °C</td><td>6~10 uur</td><td>Snack</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>4. Proof (Pekelen)</td><td>Hittebestendige glazen schaal op het lage rooster</td><td>40 °C</td><td>-</td><td>40 °C</td><td>Yoghurt maken
• Schenk 1000 ml melk in een geschikte hittebestendige schaal met deksel.
• Verwarm de melk tot een temperatuur van 60~70 °C en laat het afkoelen tot 40 °C.
• Voeg 150 ml natuurlijke yoghurt aan de schaal toe en roer het geheel goed door.
• Dek de schaal af met het deksel en plaats de schaal in de oven.
• Kies het menu en stel een bereidingstijd van 5-8 uur in.

Gistdeeg laten rijzen
• Doe het deeg in een geschikte, hittebestendige schaal en dek de schaal af met een geschikte folie of met een vochtige doek.
• Plaats de schaal in de oven.
• Kies het menu en stel een bereidingstijd van 40 minuten in totdat het volume van het deeg zich heeft verdubbeld.</td></tr>
<tr><td>5. Plate warming (Verwarmen borden)</td><td>Op laag rooster</td><td>40 °C ~100 °C</td><td>10 °C</td><td>70 °C</td><td>Gebruik deze functies om borden tot een aangenaam warme temperatuur te verwarmen.</td></tr>
</table>

Krokant opwarmen

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u 0,5 kg lasagna opwarmt.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Druk op **KROKANT OPWARMEN.**
De volgende indicatie wordt weergegeven: **" auto ".**



3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "2 LASAGNA" wordt weergegeven.
Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de categorie te bevestigen.



4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "0,5 kg" wordt weergegeven.
Druk op **STARTEN/SNELSTART.**
U kunt tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.



OPMERKING

- De menu's voor Krokant opwarmen zijn voorgeprogrammeerde menu's.
- Met Krokant opwarmen kunt u het merendeel van uw favoriet voedsel opwarmen door het type voedsel en het gewicht van het voedsel te selecteren.

Richtlijnen Krokant opwarmen

Categorie	Gewicht-slimiet	Keuken-gerei	Temp. voedsel	Instructies
1. Cordon bleu (Cordon blue)	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het lage rooster	Gekoeld	Plaats de overgebleven cordon blue (100~150 g/stuk) op de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start.
2. Lasagna (Lasagna)	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het lage rooster	Gekoeld	Snijd de overgebleven lasagna in stukken (200~250 g/stuk). Plaats het voedsel op de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start.
3. Bread (Brood)	0,1~0,3 kg	Laag rooster	Diepgevroren	Plaats het bevroren brood (50~100 g/stuk) op het lage rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start.
4. Pie/Tart (Taart)	0,2~0,8 kg	Crispplaat op het lage rooster	Gekoeld	Snijd de overgebleven pastij of het overgebleven korstgebak in stukken (200~250 g/stuk). Plaats het voedsel op de crispplaat op het lage rooster. Kies het menu en het gewicht en druk op Start.

Stomen

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u 0,6 kg visfilet bereidt.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Druk op **STOMEN.**
De volgende indicatie wordt weergegeven: **"auto".**



3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "3 FISH FILLET" wordt weergegeven.
Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de categorie te bevestigen.





4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "0,6 kg" wordt weergegeven.



5 Druk op **STARTEN/SNELSTART.**
U kunt tijdens de bereiding de bereidingstijd verlengen of verkorten door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.





⚠ LET OP

1. Gebruik altijd ovenwanten om een STOMER uit de oven te halen. Deze is zeer heet.
2. Plaats een hete STOMER niet op een glazen tafel of op een object dat makkelijk smelt. Gebruik altijd een onderlegger of plaat.
3. Voor gebruik van de stomer altijd minstens 300 ml water in de stomer gieten. Als minder dan 300 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat.
4. Wees voorzichtig wanneer u de met water gevulde STOMER verplaatst.
5. Als u de STOMER gebruikt, dienen het deksel en het stoomplateau helemaal recht te staan. De eieren en kastanjes zouden ontploffen zonder het deksels en stoomwaterschaal.
6. Gebruik de stomer nooit in een ander model oven. Dit kan brand en onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.



Stomer

Richtlijnen voor Stomen

Categorie	Gewicht-slimiet	Keukengerei	Temp. voedsel	Instructies
1. Crustacea (Schaal-dieren)	0,2~0,8 kg	 Stoomdeksel  Stoomplaat  Stoomwater-schaal	Gekoeld	Maak het voedsel, zoals garnalen, krab, enz., schoon. (Zorg ervoor dat de stukken niet langer zijn dan 25 cm.) Giet ongeveer 300 ml water in de waterschaal van de stomer. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterschaal. Plaats het voorbereide voedsel op de stoomplaat (niet meer dan één laag). Plaats het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterschaal op het midden van de glazen plaat. Laat de schaal nadat de bereidingstijd is verstreken, nog 3 tot 5 minuten in de oven staan.
2. Shell fish (Schelp - dieren)	0,1~0,6 kg		Gekoeld	Maak het voedsel, zoals mosselen, sint-jakobsschelpen of inktvis, schoon. (Zorg ervoor dat de stukken niet langer zijn dan 25 cm.) Giet ongeveer 300 ml water in de waterschaal van de stomer. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterschaal. Plaats het voorbereide voedsel op de stoomplaat (niet meer dan één laag). Plaats het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterschaal op het midden van de glazen plaat. Laat de schaal nadat de bereidingstijd is verstreken, nog 3 tot 5 minuten in de oven staan.
3. Fish fillet (Visfilet)	0,2~0,6 kg		Gekoeld	Maak het voedsel schoon. Zorg ervoor dat de stukken niet dikker zijn dan 2,5 cm. Giet ongeveer 300 ml water in de waterschaal van de stomer. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterschaal. Plaats het voorbereide voedsel op de stoomplaat (niet meer dan één laag). Plaats het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterschaal op het midden van de glazen plaat. Laat de schaal, nadat de bereidingstijd is verstreken, nog 3 tot 5 minuten in de oven staan.
4. Carrot (Wortelen)	0,2~0,8 kg		Kamertem-peratuur	Maak de groenten schoon en snijd ze in ongeveer even grote stukken. Giet ongeveer 300 ml water in de waterschaal van de stomer. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterschaal. Plaats het voorbereide voedsel op de stoomplaat (niet meer dan één laag). Plaats het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterschaal op het midden van de glazen plaat. Laat de schaal, nadat de bereidingstijd is verstreken, nog 3 tot 5 minuten in de oven staan.
5. Broccoli / Cauliflower (Broccoli/ Bloemkool)	0,2~0,6 kg		Kamertem-peratuur	Zelfde als boven.
6. Green beans (Sperzie - bonen)	0,1~0,3 kg		Kamertem-peratuur	Giet ongeveer 300 ml water in de waterschaal van de stomer. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterschaal. Plaats de sperziebonen op de stoomplaat (niet meer dan één laag). Plaats het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterschaal op het midden van de glazen plaat. Laat de schaal, nadat de bereidingstijd is verstreken, nog 3 tot 5 minuten in de oven staan.
7. Potatoes (Aardap - pelen)	0,2~0,8 kg		Kamertem-peratuur	Zelfde als boven. - Snijd de aardappelen in 4 stukken.
8. Eggs (Eieren)	2~9 eieren		Gekoeld	Giet ongeveer 300 ml water in de waterschaal van de stomer. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterschaal. Plaats de eieren op de stoomplaat (niet meer dan één laag). Plaats het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterschaal op het midden van de glazen plaat. Laat de schaal, nadat de bereidingstijd is verstreken, nog 3 tot 5 minuten in de oven staan.

Automatisch ontdooien

De temperatuur en de dichtheid van het voedsel kan variëren, daarom kunt u het voedsel het beste controleren voordat u begint met koken. Besteed met name aandacht aan grote stukken vlees en kip. Bepaalde soorten voedsel moeten niet volledig worden ontdooid.

Vis wordt bijvoorbeeld zo snel gaar, dat het soms beter is om de vis te koken terwijl deze nog licht bevroren is. Om de kern te ontdooien, is er enige rusttijd nodig.

Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien. Zorg ervoor dat u alle metalen binddraden of wikkels verwijdert. Plaats het voedsel vervolgens in een magnetronbestendige schaal, plaats deze op de glazen plaat in de oven en sluit de ovendeur.

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u 0,8 kg bevroren gevogelte ontdooit.

1 Druk op **STOPPEN/WISSEN.**



2 Druk op **AUTOMATISCH ONTDOOIDEN.**

De volgende indicatie wordt weergegeven: "**".



3 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "2 POULTRY" wordt weergegeven.

Druk op **STARTEN/SNELSTART** om de categorie te bevestigen.





4 Draai aan de **SELECTIEKNOP** totdat "0,8 kg" wordt weergegeven voor het gewicht van het bevroren voedsel.

Druk op **STARTEN/SNELSTART.**





5 Wanneer uw magnetron tijdens het ontdooien een geluidsignaal weergeeft, opent u de deur, keert u het voedsel om en haalt u het van elkaar om te zorgen voor een gelijkmatige ontdooiing. Verwijder stukken die al zijn ontdooit of scherm deze af om het ontdooiingsproces te vertragen. Nadat u het voedsel hebt gecontroleerd, drukt u op **STARTEN/SNELSTART** om het ontdooien te hervatten.

De oven blijft doorgaan met ontdooien (zelfs na een geluidsignnal), tenzij de deur wordt geopend.

OPMERKING

- De magnetron is voorzien van vier ontdooistanden: - **vlees, gevogelte, vis** en **brood**; voor elke categorie wordt een ander vermogen gebruikt.
- Het voedsel dat u kookt, mag alleen in een magnetronbestendig keukengerei worden geplaatst.
- Gebruik de volgende accessoires niet.



Hoog rooster



Laag rooster

Richtlijnen Automatisch Ontdooien

* Plaats het voedsel dat u wilt ontdooien in een geschikte magnetronbestendige schaal en plaats deze onafgedekt op de glazen plaat.
* Dek de dunnere delen van het vlees of gevogelte, indien nodig, met stukjes aluminiumfolie af. Zodoende voorkomt u dat deze dunnere delen tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie de ovenwanden niet raakt.
* Producten als gehakt, karbonades, worstjes en bacon moeten zo snel mogelijk van elkaar worden gescheiden.
  Keer het voedsel om wanneer het piepsignaal klinkt. Verwijder de delen die al zijn ontdooid. Ontdooi de resterende stukken.
  Laat het voedsel na het ontdooien rusten totdat alles volledig is ontdooid.

Categorie	Gewichtslimiet	Keukengerei	Instructies
1. Meat (Vlees)	0,1~4,0 kg	Magnetron-bestendige plaat	- Rundergehakt, biefstuk van de haas, vleesblokjes voor hutspot, lendenstuk, braadstuk, rosbief, hamburgers, varkenskoteletten, lamskoteletten, rollade, worst, runder- en kalfslappen (2 cm). - Draai het voedsel om als u een geluidsignaal hoort. - Laat het vlees na het ontdooien afgedekt met aluminiumfolie 5 tot 15 minuten rusten.
2. Poultry (Gevogelte)			- Hele kippen, drumsticks, borstfilet, kalkoenborst (minder dan 2,0 kg). - Draai het voedsel om als u een geluidsignaal hoort. - Laat het gevogelte na het ontdooien 20 tot 30 minuten rusten.
3. Fish (Vis)			- Filets, runder- en varkenslappen, hele vissen, schelp- en schaaldieren. - Draai het voedsel om als u een geluidsignaal hoort. - Laat het voedsel na het ontdooien 10 tot 20 minuten rusten.
4. Bread (Brood)	0,1~0,5 kg	Papieren servet	- Gesneden brood, broodjes, baguettes e.d. - Laat het broodproduct na het ontdooien 1 minuut rusten.

EIGENSCHAPPEN VAN HET VOEDSEL & KOKEN IN DE MAGNETRON

Alles in de gaten houden

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn met veel zorg samengesteld. Uw succes bij het bereiden ervan hangt echter af van de aandacht die u bij het koken aan het voedsel besteedt. Hou de gerechten tijdens het koken altijd in de gaten. Uw magnetron is voorzien van een lampje dat automatisch gaat branden wanneer de oven wordt ingeschakeld, zodat u tijdens het koken alles in de oven goed kunt zien. De aanwijzingen in de recepten voor omkeren, roeren en dergelijke moet u zien als het minste wat u moet doen. Als het voedsel ongelijkmatig kookt, doe dan wat u nodig vindt om het probleem op te lossen.

Factoren die van invloed zijn op de bereidingstijd in een magnetron

Er zijn vele factoren die van invloed zijn op de bereidingstijd. De temperatuur van de ingrediënten die in het recept worden gebruikt, zijn van grote invloed op de bereidingstijd. Als u bijvoorbeeld een cake maakt met ijskoude boter, melk en eieren, vraagt dit een veel langere baktijd dan een cake die met ingrediënten op kamertemperatuur wordt gemaakt. Voor alle recepten in dit boekje worden verschillende bereidingstijden gebruikt. Zo zult u ontdekken dat wanneer u de minimale bereidingstijd instelt, het voedsel niet altijd volledig gaar wordt. En het is niet uitgesloten dat u in sommige gevallen een langere bereidingstijd prefereert dan het aangegeven maximum, afhankelijk van uw eigen voorkeur. De filosofie achter dit boekje is dat we beter voorzichtig met de bereidingstijd kunnen zijn dan te royaal. Te lang gekookt voedsel is immers voor altijd verknoeid. Bij bepaalde recepten, met name voor brood, cake en pudding, wordt u aangeraden het product uit de oven te halen wanneer dit nog niet helemaal gaar is. Dit is geen vergissing. Wanneer u deze producten even laat staan, doorgaans afgedekt, zullen ze nog enigszins nagaren, aangezien de warmte in het buitenste gedeelte langzaam tot de kern van het product doordringt. Als het voedsel volledig in de oven wordt gegaard, wordt het buitenste gedeelte overgaar en kan dit zelfs verbranden. U zult na verloop van tijd steeds beter gevoel krijgen voor zowel de bereidingstijd als de nagaartijden voor de verschillende etenswaren.

Dichtheid van het voedsel

Lichte, poreuze producten als cake en brood zijn sneller gaar dan zware, vaste producten, zoals een braadstuk of een ovenschotel. Bij het bereiden van poreus voedsel in de magnetronoven moet u erop letten dat de buitenkant niet droog en broos wordt.

Hoogte van het voedsel

Het bovenste gedeelte van grote bak- en braadproducten, zoals braadstukken, is sneller gaar dan het onderste gedeelte. Daarom is het verstandig grote stukken vlees en gevogelte tijdens de bereiding in de oven een paar maal te keren.

Het vochtgehalte van voedsel

De hitte die door de microgolven wordt gegenereerd, heeft de neiging het vocht in het voedsel te verdampen. Daarom is het verstandig om relatief droge gerechten als braadstukken en sommige groenten vóór de bereiding in de oven met water te besprenkelen of af te dekken met een geschikte kunststoffolie.

Botten en het vetgehalte van het voedsel

Botten geleiden warmte en vet wordt sneller warm dan vlees. Daarom moet u er bij de bereiding van vlees met botten en veel vet op letten dat het gerecht niet ongelijkmatig of te lang wordt gegaard.

Hoeveelheid voedsel

De hoeveelheid microgolven in uw oven blijft altijd gelijk, ongeacht de hoeveelheid voedsel die u bereidt. Dit betekent dat de bereidingstijd langer wordt naarmate u meer voedsel in de oven plaatst. Vergeet ook niet om de bereidingstijd met ten minste eenderde te verkorten als u de hoeveelheden van een recept halveert.

Vorm van het voedsel

Microgolven dringen niet dieper dan ongeveer 2 cm in het voedsel door. Het binnenste gedeelte van dikke stukken voedsel wordt gegaard doordat de warmte die aan de buitenkant wordt opgewekt, geleidelijk naar binnen dringt. Alleen het buitenste deel van voedsel wordt door de microgolven verwarmd; de rest wordt gekookt door warmtegeleiding. De slechtste vorm van een product dat met microgolven wordt gekookt, is een dik rechthoekige blok. Voordat de kern de gewenste temperatuur heeft bereikt, zijn de hoeken waarschijnlijk al verbrand. Producten met een ronde dunne vorm en ringvormige producten zijn ideaal voor bereiding in een magnetron.

EIGENSCHAPPEN VAN HET VOEDSEL & KOKEN IN DE MAGNETRON

Afdekken

Door het voedsel af te dekken, houdt u de warmte en het stoom vast, waardoor het voedsel sneller gaar wordt. Gebruik dus een deksel of een speciale magnetronfolie waarvan u een hoekje terugvouwt om openscheuren te voorkomen.

Bruinen

Vlees en gevogelte dat een kwartier of langer in de magnetron wordt bereid, bruinen licht in hun eigen vet. Vlees en gevogelte dat een kortere bereidingstijd vraagt, kunt u het beste met een bruiningssaus, zoals Worcestershiresaus, sojasaus of barbecuesaus, inwrijven om een smakelijke kleur te bereiken. Omdat u slechts een kleine hoeveelheid bruiningssaus aan het gerecht toevoegt, verandert de oorspronkelijke smaak van het gerecht niet.

Met vetvrij papier afdekken

Aangezien het papier niet zo goed afdekt als een deksel of kunststoffolie, kan het gerecht wat uitdrogen. Maar juist omdat het minder goed afdekt, bereikt u een droger resultaat.

Schikken en onderlinge afstand

Gerechten die uit afzonderlijke stukken bestaan, zoals gebakken aardappelen, cakejes en hors d'oeuvres, worden gelijkmatiger warm als u ze op gelijkmatige onderlinge afstand in de oven plaatst, het liefst in een cirkelpatroon. Stapel het voedsel nooit op elkaar.

Roeren

Roeren is een van de belangrijkste magnetrontechnieken. Bij conventioneel koken wordt het voedsel geroerd om het te mengen. Voedsel dat in de magnetron wordt bereid, moet worden geroerd om de warmte te verspreiden en opnieuw te verdelen. Roer altijd vanaf de buitenkant naar binnen omdat de buitenkant van het voedsel het eerst wordt opgewarmd.

Keren

Grote, dikke stukken vlees als braadstukken en hele kippen moeten regelmatig worden gekeerd om ervoor te zorgen dat de boven- en onderkant gelijkmatig gaart. Daarnaast wordt u aangeraden om ook stukken kip en lappen vlees af en toe te keren.

De dikste stukken aan de buitenkant

Omdat microgolven worden aangetrokken door de buitenkant van voedsel, is het verstandig de dikkere stukken vlees, gevogelte en vis aan de buitenkant van de ovenschaal te leggen. Zodoende vangen de dikkere delen de meeste microgolven en wordt het voedsel gelijkmatig gegaard.

Afschermen

U kunt stroken aluminiumfolie (die microgolven blokkeren) op de hoeken en randen van rechthoekige stukken voedsel leggen om verbranding van deze gedeelten te voorkomen. Gebruik nooit te veel folie en zorg ervoor dat de folie goed aan de schotel is bevestigd om het ontstaan van vonkbogen in de oven te voorkomen.

Hoger leggen

Dikke of vaste stukken voedsel kunt u het best wat hoger leggen, zodat de microgolven ook aan de onderkant en tot de kern van het voedsel kunnen doordringen.

Doorprikken

Voedsel dat opgesloten zit in een schelp, vel of membraan, kan in de oven openbarsten tenzij u het vóór de bereiding inprikt. Hierbij moet u denken aan eigeel en eiwit, schelpdieren en oesters en hele groenten en fruit in de schil.

De garing controleren

Voedsel in een magnetronoven is zo snel gaar dat u het regelmatig moet controleren. Bepaalde gerechten mogen in de magnetron blijven tot ze helemaal gaar zijn, maar de meeste producten, zoals vlees en gevogelte, moet u uit de oven nemen als ze nog niet helemaal gaar zijn. Wanneer u deze producten buiten de oven afgedekt laat rusten, zullen ze nog nagaren. De interne temperatuur van het voedsel stijgt gedurende deze rusttijd met 3 tot 8 °C.

EIGENSCHAPPEN VAN HET VOEDSEL & KOKEN IN DE MAGNETRON

Nagaartijd

Het is een goede gewoonte het voedsel 3 tot 10 minuten te laten nageren nadat u het uit de oven hebt genomen. Meestal wordt het voedsel tijdens de nagaartijd afgedekt om de warmte vast te houden, tenzij de structuur van het voedsel moet nadrogen, zoals voor sommige soorten cake en koekjes. Gedurende de nagaartijd wordt het voedsel volledig gegaard en kan het zijn volledige smaak en geur ontwikkelen.

De oven reinigen

1 Houd de binnenkant van de oven schoon

Voedselresten of vochtspetters hechten zich aan de ovenwanden of tussen de deur en de deurrubbers. U kunt de gemorste etensresten het beste meteen verwijderen met een vochtige doek. Kruimels en gemorste etensresten absorberen microgolven, waardoor de bereidingstijd toeneemt. Verwijder kruimels die tussen de deur en het frame zijn gevallen met een vochtige doek. Het is belangrijk om dit gedeelte van uw oven altijd schoon te houden om een goede afdichting te behouden. Verwijder vetspatten met een neutraal zeepsopje en een vochtige doek. Neem de oven vervolgens af met een vochtige doek en wrijf de oven daarna droog. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. De metalen plaat kan met de hand of in de afwasautomaat worden gewassen.

2 Houd de buitenkant van de oven schoon

Reinig de buitenkant van de oven met een mild zeepsopje, neem deze vervolgens af met schoon water en wrijf de behuizing ten slotte droog met een zachte doek of keukenpapier. Voorkom dat water in de ventilatieopeningen lekt om beschadiging van de magnetronbuis en de bedrading te voorkomen. Om het bedieningspaneel te reinigen opent u eerst de ovendeur zodat u de oven niet per ongeluk kunt starten. Druk na het reinigen op Stoppen/Wissen.

3 Als er condensvorming aan de binnenkant of aan de buitenkant van de ovendeur optreedt, wrijft u de panelen met een zachte doek droog. Dit kan voorkomen als u de oven in een erg vochtige ruimte gebruikt. Dit duidt niet op een defect aan het apparaat.

4 Houd de ovendeur en de afdichtingen altijd schoon. Gebruik hiervoor een lauw zeepsopje, neem vervolgens alles met een vochtige doek af en wrijf alles grondig droog.
GEBRUIK GEEN SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, ZOALS EEN SCHUURPOEDER, SCHUURMIDDEL OF STALEN OF PLASTIC SCHUURSPONSJE.
De metalen delen van de oven zijn gemakkelijker te onderhouden als u ze regelmatig met een vochtige doek afneemt.

5 Gebruik nooit een stoomreinigingsapparaat.

6 Trek de stekker van de oven uit het stopcontact voordat u het bedieningspaneel met een vochtige doek reinigt of water op het venster van de ovendeur sproeit. Als u de stekker niet uit het stopcontact trekt, kunt u het product inschakelen wanneer u op de toets Snelstart drukt.

VRAGEN EN ANTWOORDEN

Veelgestelde vragen	Antwoord
Wat kan de oorzaak zijn als de ovenlamp niet gaat branden?	Er kunnen verschillende redenen zijn waarom de ovenlamp niet gaat branden. De lamp kan stuk zijn of het elektrisch circuit is defect.
Kunnen microgolven door het kijkvenster in de deur naar buiten komen?	Nee. Het venster laat wel licht maar geen microgolven door.
Waarom hoor ik een geluidsignaal wanneer ik een toets op het bedieningspaneel aanraak?	Het geluidsignaal is bedoeld als bevestiging dat de door u gekozen instelling correct wordt ingevoerd.
Kan de magnetron beschadigd raken als ik deze inschakel terwijl de magnetron leeg is?	Ja. Schakel de magnetron nooit in wanneer deze leeg is.
Waarom barsten eieren soms open?	Tijdens het bakken, koken of pocheren van eieren ontstaat soms stoom in het ei die niet weg kan. Om dit te voorkomen, prikt u eenvoudig een gaatje in de dooier voordat u het ei verwarmt. Plaats nooit eieren in de schaal in de magnetron.
Waarom adviseert u voor gerechten een rusttijd na bereiding in de oven?	Nadat u de bereidingstijd is verstreken, gaart het voedsel buiten de oven nog een tijdje na. De rusttijd zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig wordt gegaard. De duur van de rusttijd hangt af van de dichtheid van het gerecht.
Waarom duurt de bereiding soms langer dan in de gebruiksaanwijzing wordt aangegeven?	Controleer eerst de gebruiksaanwijzing om er zeker van te zijn dat u de aanwijzingen goed hebt gelezen en om te achterhalen waardoor de bereidingstijd kan afwijken. De bereidingstijden in deze gebruiksaanwijzing zijn suggesties die bedoeld zijn om overgaring, het meest voorkomende probleem bij het wennen aan deze oven, te voorkomen. Doordat de grootte, de vorm, het gewicht en de afmetingen van het voedsel kunnen verschillen, is er soms een langere bereidingstijd nodig. Gebruik uw gezonde verstand samen met de suggesties in de kookgids om de toestand van het voedsel regelmatig te keuren, precies zoals u bij een gewoon kooktoestel zou doen.

GETESTE GERECHTEN (VOLGENS EN 60705)

Functie	Maaltijd	Ingesteld vermogen magnetron	Verwarming-stemperatuur	Opmerkingen
Magnetron ontdooien	Vlees	Auto-toetsfunctie	-	Plaats een platte plaat op het midden van de glazen plaat. Gebruik de functie "Automatisch ontdooien 1" en selecteer het juiste gewicht. Wanneer er een geluidsignaal klinkt, draait u het voedsel om en drukt u nogmaals op start om de bereiding voort te zetten.
Magnetron koken	Pudding	360 W, 28~35 min	-	Plaats een Pyrex-schaal op het midden van de glazen plaat.
	Spongecake	900 W, 4~5 min	-	Plaats een ronde Pyrex-schaal met een diameter van 22 cm op het midden van de glazen plaat.
	Gehaktbrood	540 W, 13~25 min	-	Plaats een Pyrex-schaal op het midden van de glazen plaat.
Combi-natiekoken met de magnetron	Gegratineerde aardappelen	360 W, 25~29 min	200 °C	Plaats een ronde Pyrex-schaal met een diameter van 22 cm op het lage rooster.
	Cake	-	170 °C	Plaats een ronde Pyrex-schaal met een diameter van 22 cm op het lage rooster.
	Kip	Auto-toetsfunctie	-	Plaats de kip met de borst op het lage rooster boven de lekbak. Gebruik de functie "Hetelucht 1" en selecteer het juiste gewicht. Wanneer er een geluidsignaal klinkt, draait u het voedsel om en drukt u nogmaals op start om de bereiding voort te zetten.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

MJ328***		
Netvoeding		230 V~ 50 Hz
Uitvoer		900 Watt (IEC60705-beoordelingsnorm)
Magnetronfrequentie		2450 MHz +/- 50MHz (Groep 2/Klasse B)
Buitenafmetingen		530 mm(W) X 322 mm(H) X 533 mm(D)
Stroomverbruik	Max.	2600 watt
	Magnetron	1400 Watt
	Grill	1250 Watt
	Hetelucht	1250 Watt (Max. 2450 Watt)
	Combinatie	Max. 2600 Watt

Groep 2 apparatuur: groep 2 omvat alle ISM RF apparatuur waarmee radio-frequentie-energie in het frequentiegebied van 9 kHz tot 400 GHz opzettelijk opgewekt en gebruikt wordt, of enkel gebruikt in de vorm van elektromagnetische uitstraling, inductie en/of capaciteitskoppeling, voor de behandeling van materiaal of voor inspectie-/analysedoeleinden.

Klasse B apparatuur is apparatuur geschikt voor gebruik in huishoudelijke omgeving en in omgevingen aangesloten op een laag-voltage stroomnetwerk dat gebouwen voor huishoudelijk gebruik voorziet van stroom.

Verwijdering van uw oude apparaat



1 Dit symbool van de doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische producten (WEEE) afzonderlijk van het huishoudelijke afval moeten worden verwijderd.
2 Oude elektrische producten kunnen gevaarlijke stoffen bevatten, dus een juiste verwijdering van uw oude apparaat helpt bij het voorkomen van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid. Uw oude apparaat kan herbruikbare onderdelen bevatten die gebruikt zouden kunnen worden voor het repareren van andere producten, en andere waardevolle materialen die kunnen worden gerecycleerd voor het behoud van beperkte grondstoffen.
3 U kunt uw apparaat meenemen naar de winkel waar u het product hebt gekocht, of u kunt contact opnemen met uw plaatselijke afvalinstantie voor de gegevens van uw dichtstbijzijnde geautoriseerde WEEE-verzamelpunt. Voor de meest geactualiseerde informatie voor uw land wordt verwezen naar www.lg.com/global/recycling

LG
Life's Good

FRANÇAIS

MANUEL DE L'UTILISATEUR

SOLAR SERIES

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

MJ328 ***

(Selon les modèles. Vérifiez les spécifications de votre modèle)

www.lg.com

Comment fonctionne le micro-ondes

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

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

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

Un appareil très sûr

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

REMARQUE

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

TABLE DES MATIÈRES

3 **CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ**

8 **AVANT L'UTILISATION**

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

14 **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

14 Cuisson micro-ondes
14 Niveaux de puissance des micro-ondes
15 Cuisson au gril
15 Cuisson combinée gril + micro-ondes
16 Préchauffage par chaleur pulsée
16 Cuisson par chaleur pulsée
17 Cuisson combinée chaleur pulsée + micro-ondes
17 Modulation du temps de cuisson
18 Recettes du chef et guide
21 Chaleur pulsée active et guide
23 Niveaux de puissance du gril et guide
25 Réchauffage et guide
26 SteamChef et guide
28 Décongélation automatique
29 Guide de décongélation

30 **CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES**

33 **QUESTIONS ET RÉPONSES**

34 **PLATS TESTÉS CONFORMÉMENT A LA NORME EN 60705**

35 **SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques dangereuses pouvant produire des blessures graves ou la mort.

⚠ ATTENTION

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

⚠ AVERTISSEMENT

1 N'essayez pas de modifier ou d'entreprendre des ajustements ou des réparations de la porte, des joints des portes, du panneau de contrôle, des interrupteurs d'enclenchement de sécurité ni de toute autre pièce du four, qui impliquerait d'enlever des plaques qui protègent contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. N'utilisez pas le four si les joints des portes et les parties adjacentes du four à micro-ondes sont endommagés. Les réparations ne doivent être réalisées que par un personnel qualifié.

- À la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est du matériel à haut voltage et haut courant. Une utilisation ou une réparation inappropriée peut aboutir à une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou à un choc électrique.

2 N'utilisez pas le four pour déshumidifier. (Par ex., Utiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, des animaux ou des enfants, etc.)

- Cela peut causer de graves périls à la sécurité, comme un incendie, une brûlure ou une mort soudaine produite par un choc électrique.

3 Cet appareil peut être utilisé par des enfants, âgés de plus de 8 ans, et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou ayant peu d'expérience et de connaissances, si ceux-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées pour leur sécurité et comprennent les dangers impliqués.

- Une utilisation incorrecte peut causer des dégâts comme un incendie, un choc électrique et une brûlure.

4 Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ils peuvent se brûler.

5 Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement, puisque ceux-ci peuvent éclater. Enlevez l'enveloppe en plastique des aliments avant de les cuire ou de les décongeler. Cependant, notez que dans certains cas les aliments doivent être couverts avec du film en plastique pour les chauffer ou les cuire

- Ils peuvent éclater.

6 Utilisez uniquement les accessoires appropriés à chaque mode de cuisson, reportez vous à la page 12 de ce guide.

- Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre micro-ondes et ses accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.

7 Ne laissez pas les enfants jouer avec les accessoires ou se suspendre à la poignée de la porte

- Ils pourraient être blessés.

8 Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.

9 Toute intervention ou réparation, impliquant la dépose d'un couvercle de protection contre les ondes de l'appareil, est dangereuse et doit être effectuée exclusivement par un technicien compétent.

10 Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne peuvent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.

11 L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds au cours de son utilisation. Il faut ainsi veiller à éviter de toucher ces éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils soient constamment surveillés.

⚠ ATTENTION

1 Vous ne pouvez pas utiliser votre four la porte ouverte à cause des verrouillages de sécurité intégrés dans mécanisme de la porte. Il est important de ne pas altérer les verrouillages de sécurité
- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive. (Les verrouillages de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson si la porte du four est ouverte.)

2 Ne placez aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou de table, etc.) entre la face frontale du four et la porte et ne permettez aucune accumulation d'aliments ou de résidus de produits nettoyage sur les surfaces des joints.
- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive.

3 N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement se fermer correctement et il ne doit y avoir aucun dommage au niveau : (1) de la porte (déformation), (2) des charnières et des systèmes de verrouillage (cassés ou desserrés), (3) des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.
- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie de micro-ondes excessive.

4 Veuillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, des petites quantités d'aliments nécessitant un temps de cuisson ou de chauffage plus court.
- La cuisson excessive peut entrainer que les aliments prendront feu, et de ce fait des dégâts dans votre four.

5 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:
* Éviter d'utiliser des récipients à bord droit et à col étroit.
* Ne pas surchauffer.
* Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four, agiter à nouveau à mi-cuisson.
* 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.
* Soyez prudent lorsque vous manipuler le récipient. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement.

6 Il y a une évacuation sur le haut, le bas ou le côté du four. Ne la bloquez pas.
- Cela peut aboutir à un endommagement de votre four et à une cuisson appauvrie.

7 Ne faites pas fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four, lorsqu'il n'est pas inutilisé. L'eau absorbera toutes les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.
- Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

8 Ne cuisez pas les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. Et n'utilisez pas de papier journal au lieu des serviettes, pour préparer.
- Une utilisation incorrecte peut produire une explosion ou un incendie.

9 N'utilisez pas de récipients en bois ni des récipients en céramique ayant des parties métalliques (par exemple, en or ou en argent). Enlevez toujours les attaches en métal. Vérifiez que les ustensiles sont adaptés à un usage dans des fours à micro-ondes avant de les utiliser.
Les récipients en métal pour les aliments et les boissons sont interdits au cours de la cuisson à micro-ondes.
- Ils peuvent se réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber dans le four, ce qui peut produire des dégâts importants.

10 N'utilisez pas de produits en papier recyclés.
- Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou un incendie s'ils sont utilisés pour cuire.

11 Ne rincez pas le plateau et la grille en les mettant dans de l'eau juste après la cuisson. Ils pourraient se briser ou se casser.
- Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

12 Veillez à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.
- Une utilisation incorrecte peut aboutir à des blessures et à des dégâts pour votre four.

13 Avant la cuisson, percez la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.
- Ils peuvent éclater.

14 Ne cuisez pas d'œufs dans leurs coques. Il ne faut pas cuire les œufs dans leurs coques ni chauffer les œufs durs dans le four à micro-ondes car ils peuvent éclater, même une fois que le réchauffage est terminé.
- La pression augmentera à l'intérieur de l'œuf, et il peut éclater.

15 N'utilisez pas le four pour frire.
- Cela peut aboutir à une ébullition soudaine du liquide chaud.

16. En cas de fumée, n'ouvrez pas la porte du four afin d'étouffer les flammes, éteignez ou débranchez le four de la prise de courant.
- Cela peut nuire gravement à votre sécurité, en produisant un incendie ou un choc électrique.

17 Lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, en papier ou faits avec un autre matériel combustible, surveillez le four et jetez-y un coup d'œil de temps en temps.
- Vos aliments peuvent être dénaturés à cause de la détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.

18 La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité interne du four, ni les accessoires, ni les assiettes en modes gril, chaleur tournante et cuisson automatique; vérifiez qu'ils ne sont pas chauds avant d'enlever les aliments.
- Comme ils se réchauffent, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas de gants épais.

19 Le four doit être régulièrement nettoyé et tout dépôt alimentaire doit être enlevé.
Ne pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement provoquer une situation dangereuse.

20 N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four.
- Vous ne pouvez pas être sûr que la température est correcte avec une sonde à température non indiquée.

21 L'appareil deviendra chaud au cours de son l'utilisation.
Faites attention à éviter de toucher les éléments de chauffage se trouvant à l'intérieur du four.
- Un risque de brûlure existe.

22 Suivre les instructions données par chaque fabricant de popcorn. Lors de la préparationdu popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. Si au terme des temps de cuisson indiqués le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. Ne jamais utiliser de sac papier marron pour préparer du popcorn. Ne jamais essayer de faire éclater les graines restantes.
- Le fait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.

23 Cet appareil doit être relié à la terre.
Les codes des couleurs des fils électriques sont les suivants :
BLEU ~ Neutre
MARRON ~ Phase
VERT ET JAUNE ~ Terre
Si les couleurs des fils électriques de cet appareil ne correspondent pas aux repères de couleur qui identifient les bornes de votre prise, procédez comme suit :
Le fil BLEU doit être relié à la borne qui porte le repère N ou qui est en NOIR. Le fil MARRON doit être relié à la borne qui porte le repère L ou qui est en ROUGE. Les fils VERT ET JAUNE ou VERT doivent être reliés à la borne qui porte le repère E ou ⏚.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent, ou par toute personne qualifiée, pour éviter tout danger.
- Une utilisation incorrecte peut produire des dégâts électriques graves.

24 N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four en verre.
- Ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner la rupture du verre.

25 Ce four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles.
- Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

26 La connexion peut être établie en rendant le cordon accessible ou en intégrant un commutateur dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.
- L'utilisation incorrecte d'une prise ou d'un interrupteur peut produire un choc électrique ou un incendie.

27 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

28 Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande séparée.

29 Utilisez uniquement des ustensiles pouvant être utilisés pour des fours à micro-ondes.

30 Ce four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire.

31 Ce four à micro-ondes est destiné à être utilisé de façon autonome.

32 Cet appareil est réservé à un usage domestique courant, ou à d'autres utilisations comme:
- par les employés dans les cuisines des magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- dans les domaines agricoles;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
- Environnements de type gîte touristique

33 Le four à micro-ondes est destiné à faire chauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage des vêtements des pantoufles, des éponges, des chiffons humides et similaires peut conduire à un risque de lésion, de flamme ou d'incendie.

34 Les contenus des biberons et des petits pots pour bébés doivent être remués ou secoués et la température doit être vérifiée avec la consommation, afin d'éviter les brûlures.

35 L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte fermée, afin d'éviter toute surchauffe.

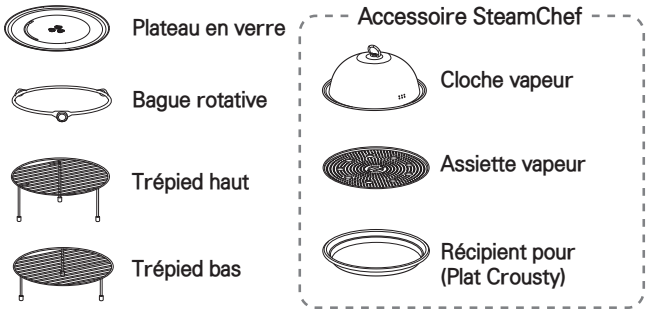
36 Le produit doit être installé selon les exigences définies d'installation, sinon l'impact de la chaleur peut constituer un risque.

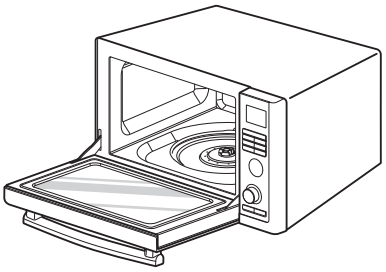
AVANT L'UTILISATION

Déballage et installation

En suivant les deux étapes de base mentionnées sur ces deux pages, vous pourrez vous assurer que votre four fonctionne correctement. Suivez bien les conseils qui vous sont donnés pour l'installation de votre four.
Lorsque vous déballez votre four, veillez à enlever tous les accessoires ainsi que l'emballage.
Vérifiez que votre four n'a pas été endommagé lors du transport.

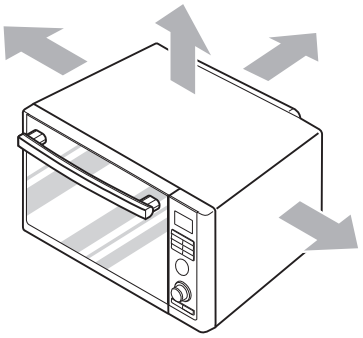
1 Déballez votre four et placez-le sur une surface plate.





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

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



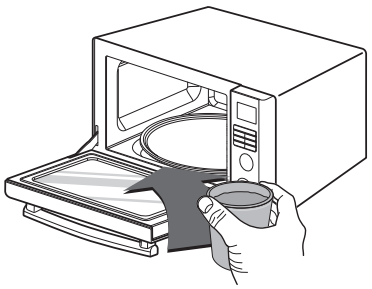
ATTENTION

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

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

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

5 Remplissez un **récipient pour micro-ondes avec** 300 ml d'eau. Placez-le sur le PLATEAU EN VERRE et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes quant au type de récipient à utiliser, reportez-vous à la page 10.



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



7 **L'AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes.
Une fois arrivé à 0, l'appareil émettra un signal sonore.
Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau.
Si votre four fonctionne correctement, l'eau devrait être chaude.
Faites attention lorsque vous saisissez le récipient ; il peut être chaud.



VOTRE FOUR EST MAINTENANT PRÊT

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

Utilisation des accessoires par mode de cuisson

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

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

○ Acceptable
— Pas Acceptable

Ustensiles pour micro-ondes

Si vous utilisez la fonction micro-ondes, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou qui ont des parties métalliques

Les ondes ne peuvent pas pénétrer le métal. Elles risquent de faire rebondir tout objet métallique se trouvant dans le four et de provoquer un arc électrique, un phénomène similaire à celui de l'éclair. La plupart des ustensiles non métalliques et résistants à la chaleur peuvent être utilisés sans risque pour votre four à micro-ondes. Toutefois, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent inappropriés pour être utilisés dans un four à micro-ondes. Si vous avez un doute sur un ustensile, il y a un moyen très simple de savoir si vous pouvez l'utiliser avec la fonction Micro-ondes.
Placez l'ustensile en question à côté d'un récipient en verre rempli d'eau, en mode Micro-ondes, sur la position de puissance HIGH (ELEVEE) pendant 1 minute. Si l'eau se réchauffe, mais que l'ustensile est froid au toucher, cela signifie que l'ustensile peut être utilisé dans votre four à micro-ondes. Toutefois, si l'eau ne change pas de température, mais que l'ustensile devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par l'ustensile: cela signifie que cet ustensile ne peut pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Vous avez certainement dans votre cuisine un grand nombre d'ustensiles que vous pourriez utiliser pour votre four à micro-ondes. Lisez simplement la liste des ustensiles ci-dessous.

Vaisselle de table

Un grand nombre d'articles de vaisselle de table peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes.
Si toutefois vous avez des doutes, consultez la documentation du fabricant ou bien réalisez le test dans votre four à micro-ondes.

Récipients en verre

Les récipients en verre, qui résistent à la chaleur, peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes.
Cela comprend toutes les marques de récipients en verre trempé. Toutefois, n'utilisez pas de récipients en verre délicats, tels que les grands verres ou les verres à vin, car ils risquent de se briser au fur et à mesure que les aliments chauffent.

Récipients en plastique

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

Papier/Récipients en carton et essuie-tout

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

Sacs plastiques spécial cuisson

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

Récipients en plastique spécial micro-ondes

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

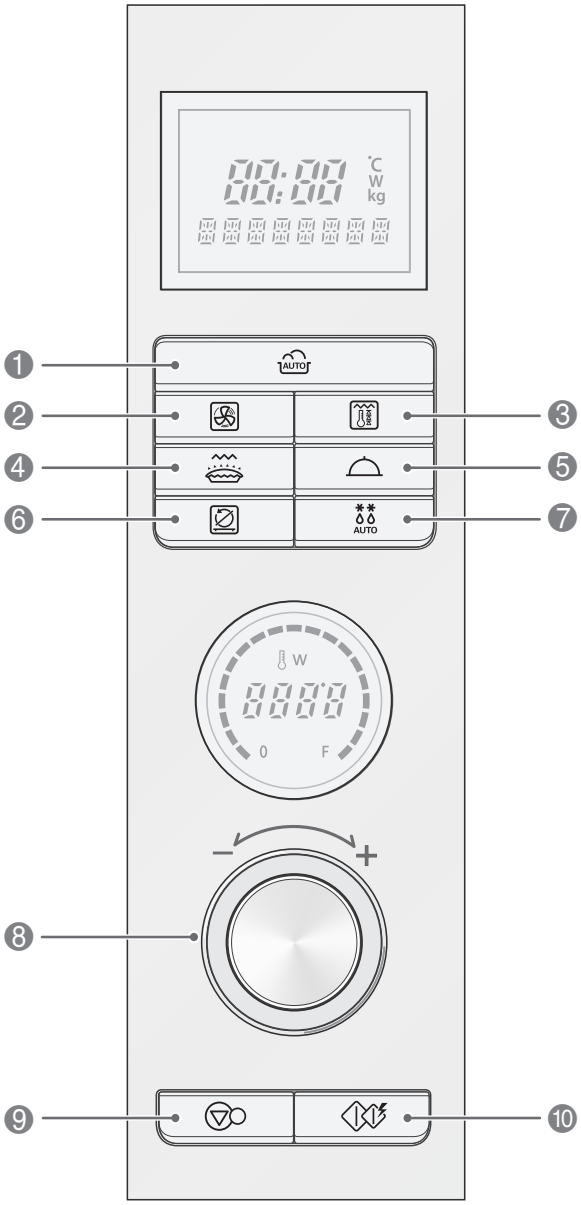
Récipients en poterie, grès et céramique

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

⚠ ATTENTION

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

Panneau de commande



Section
❶ RECETTES DU CHEF Le mode Recette du chef vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids. Voir "Recettes du chef", page 18
❷ CHALEUR PULSEE ACTIVE Voir "Chaleur pulsée active", page 21
❸ NIVEAUX DE PUISSANCE DU GRIL Voir "Niveaux de puissance du gril", page 23
❹ RÉCHAUFFAGE Voir "Réchauffage", page 25
❺ STEAMCHEF Voir "SteamChef", page 26
❻ PLATEAU DEBRAYABLE Permet d'activer ou de désactiver la rotation du plateau.
❼ DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE Voir "Décongélation automatique", page 28
❽ MODE DE CUISSON • Permet de choisir le mode de cuisson. • Vous pouvez régler la durée de la cuisson, la température et la puissance. • En mode automatique et en mode manuel, vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson à tout moment en tournant le cadran (sauf en mode décongélation).
❾ ARRÊT/EFFACER • Permet de remettre tous les réglages à zéro à l'exception de l'heure.
❿ DÉPART/DÉPART RAPIDE • Une simple pression sur ce bouton permet de démarrer la cuisson dans le mode sélectionné. • Appuyez sur ce bouton pour définir des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance élevée.

Réglage de l'horloge

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

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

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



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




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




REMARQUE

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

Plateau débrayable

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

REMARQUE

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

Sécurité enfant

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2 Maintenez la touche **ARRÊT/EFFACER** enfoncée jusqu'à ce que **"SÉCURITÉ ENFANT"** et **"🔒"** s'affichent et qu'un BIP retentisse.
La **SÉCURITÉ ENFANT** est maintenant activée.
Si vous appuyez sur un bouton quelconque, le message **"SÉCURITÉ ENFANT"** et **"🔒"** s'affichent.



3 Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'indication **"SÉCURITÉ ENFANT"** disparaisse.
Un signal sonore indiquera qu'elle est désactivée.



REMARQUE

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

Fonction départ rapide

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



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



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



REMARQUE

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

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Cuisson micro-ondes

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



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

L'indication suivante s'affiche: **" ≋ ".**

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



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

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



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

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE.**



REMARQUE

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



Trépied haut



Trépied bas

Niveaux de puissance des micro-ondes

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

PUISSANCE	SORTIE	UTILISATION	ACCESSOIRE
ELEVEE	900 W	• Faire bouillir de l'eau • Faire dorer du bœuf haché • Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes • Cuire des morceaux de viande tendres	Plat pour micro-ondes
MOYENNE-ELEVEE	720 W	• Réchauffer • Faire rôtir de la viande ou de la volaille • Cuire des champignons et des fruits de mer • Cuire des plats à base de fromage et d'œufs	
MOYENNE	540 W	• Cuire des gâteaux et des brioches • Préparer des œufs • Cuire de la crème • Préparer du riz ou de la soupe	
MOYENNE-FAIBLE	360 W	• Décongeler • Faire fondre du beurre ou du chocolat • Cuire des morceaux de viande moins tendres	
FAIBLE	180 W	• Ramollir du beurre ou du fromage • Ramollir de la crème glacée • Faire lever de la pâte à levure	

Cuisson au gril

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



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

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

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





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



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



ATTENTION

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

REMARQUE

- Cette fonction vous permettra de faire dorer et de griller rapidement les aliments.
- Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépied haut

- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Accessoire SteamChef

Cuisson combinée gril + micro-ondes

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



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

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

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





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

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





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



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



REMARQUE

- Votre four dispose d'une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire des aliments avec le **Gril** et le système à **Micro-ondes.** Grâce à cette fonction, les aliments cuisent généralement plus vite.
- En mode cuisson combinée gril + micro-ondes, vous avez le choix entre trois niveaux de puissance de micro-ondes (180, 270 et 360 W).
- Cette fonction vous permettra de faire dorer et de griller rapidement les aliments.



- Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.

Trépied haut

- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Accessoire SteamChef

Préchauffage par chaleur pulsée

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



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

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

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





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

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





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

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



REMARQUE

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

Cuisson par chaleur pulsée

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



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

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

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





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

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





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



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



ATTENTION

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

REMARQUE

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

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépied bas

Cuisson combinée chaleur pulsée + micro-ondes

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



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

L'indication suivante s'affiche: "≋", "⊛".

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

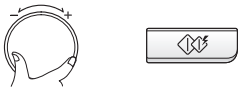


3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "270 W".

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



4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "200° C".
Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer la température.



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



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



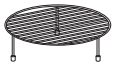
ATTENTION

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

REMARQUE

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

- Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépied bas

- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Accessoire SteamChef

Modulation du temps de cuisson

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



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



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

Tournez la molette **MODE DE CUISSON.**

La durée de cuisson augmentera ou diminuera.



REMARQUE

- Si vous trouvez que vos aliments sont trop ou pas assez cuits lorsque vous utilisez le programme de CUISSON prédéfini, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant la molette **MODE DE CUISSON.**
- Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson (à l'exception du mode décongélation) à tout moment en tournant la molette **MODE DE CUISSON.**

Recettes du chef

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2 Appuyez sur **RECETTES DU CHEF.**
L'indication suivante s'affiche: **" auto ".**



3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "4 ROAST BEEF".
Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner la catégorie d'aliment.



4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "0,6 kg".
Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE.**
Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson en faisant tourner le cadran **MODE DE CUISSON.**



REMARQUE

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

Guide du mode recettes du chef

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Temp. aliments	Instructions
1. Quiche lorraine (Quiche lorraine)	Voir Ingrédients	Plat sur le trépied bas	Ambiante	**Ingrédients** *1 pâte brisée / 125 g de bacon fumé, fromage râpé* *1 cuillère à soupe d'huile / 2 œufs légèrement battus* *125 g de lait / 125 g de crème / noix de muscade, sel et poivre* *100 g de fromage râpé* 1. Saupoudrez le plat avec de la farine, étalez la pâte et placez le plat sur le trépied bas. Rognez les bords en laissant la pâte déborder le moins possible. Piquez avec une fourchette et mettez de côté. 2. Faites frire le bacon dans une poêle légèrement huilée jusqu'à ce qu'il soit doré puis retirez l'huile. 3. Mélangez les œufs, le lait, la crème, la noix de muscade, le sel et le poivre. 4. Étalez le fromage râpé de manière homogène sur la pâte. 5. Versez le mélange d'œufs et de crème puis placez le plateau à brunir dans le compartiment inférieur. Choisissez le menu puis appuyez sur Start.

Guide du mode recettes du chef

<table>
<tr><th>Catégorie</th><th>Limite de poids</th><th>Ustensile</th><th>Temp. aliments</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td>2. Rice/Pasta (Riz/pâtes)</td><td>0,1~0,3 kg</td><td>Bol pour micro-ondes (en verre)</td><td>Ambiante</td><td>
Ingrédients pour le riz
<table>
<tr><td>Riz</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Beurre fondu</td><td>30 g</td><td>40 g</td><td>50 g</td></tr>
<tr><td>Oignons découpés en petits morceaux</td><td>50 g</td><td>75 g</td><td>100 g</td></tr>
<tr><td>Bouillon de poule ou eau</td><td>250 ml</td><td>500 ml</td><td>750 ml</td></tr>
<tr><td>Bouquet garni et sel</td><td colspan="3">A votre goût</td></tr>
</table>
Versez le riz et le beurre fondu dans un grand récipient (3 L) et mélangez bien. Versez le bouillon de poule ou l'eau puis ajoutez le bouquet garni et le sel. Couvrez avec un torchon.
Placez le récipient dans le four. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, remuez et laissez couvert 5 à 10 minutes.
Ingrédients pour les pâtes
<table>
<tr><td>Pâtes</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr>
<tr><td>Eau</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1200 ml</td></tr>
<tr><td>Sel</td><td colspan="3">A votre goût</td></tr>
</table>
Versez les pâtes et l'eau bouillante salée dans un grand récipient (3 L). Placez le récipient dans le four. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, laissez reposer 1 à 2 minutes. Rincez les pâtes à l'eau froide.
</td></tr>
<tr><td>3. Chocolate cake (Gâteau au chocolat)</td><td>Voir Ingrédients</td><td>Moule à pain de 23x13 cm dans le compartiment inférieur</td><td>Ambiante</td><td>
Ingrédients
70 g de yaourt / 50 g d'huile de grains de raisin / 170 g de sucre
110 g de Maïzena / 50 g de cacao en poudre
1 cuillère à café de levure / 3 œufs légèrement battus
1/4 de cuillère à café de sel
Mélangez le yaourt et le sucre dans un grand bol. Ajoutez la Maïzena, le cacao en poudre, la levure et le sel puis mélangez le tout. Ensuite, ajoutez les œufs et l'huile puis remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Versez de la pâte à frire dans un moule à pain. Posez le moule sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur Start.
A la fin de la cuisson, retirez du four puis laissez refroidir.
</td></tr>
<tr><td>4. Roast beef (Rôti de boeuf)</td><td>0,5~2,0 kg</td><td>Soucoupe sur le trépied bas</td><td>Réfrigéré</td><td>
Enduisez le bœuf de beurre fondu ou d'huile puis assaisonnez.
Déposez les aliments sur une soucoupe et placez celle-ci sur le trépied bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.
Lorsqu'un BIP retentit, retournez. Ensuite, appuyez de nouveau sur Start pour terminer la cuisson. A la fin de la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes.
</td></tr>
<tr><td>5. Stuffed zucchini (Courgettes farcies)</td><td>Voir Ingrédients</td><td>Plat sur le trépied bas</td><td>Ambiante</td><td>
Ingrédients
4 courgettes rondes (200 g pièce) / 500 g de bœuf haché
2 cuillères à soupe d'huile d'olive / sel et poivre à votre goût
Coupez l'extrémité des courgettes de manière à former des chapeaux et mettez-les de côté en veillant à ne pas percer la chair ou la peau.
Farcissez les courgettes avec la viande de bœuf hachée puis remettez les chapeaux en place. Placez les courgettes farcies sur le plateau à dorer du compartiment inférieur puis faites rissoler à l'huile d'olive. Choisissez le menu puis appuyez sur Start.
</td></tr>
</table>

Guide du mode recettes du chef

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Temp. aliments	Instructions
6. Gratin dauphinois (Gratin dauphinois)	Voir Ingrédients	Moule à pain de 20x20 cm sur le trépied bas	Ambiante	**Ingrédients** *1 kg de pommes de terre / 1 gousse d'ail* *20 g de beurre / 300 g de crème* *100 g de fromage râpé / noix de muscade, sel et poivre* Epluchez les pommes de terre et lavez-les, puis découpez-les en tranches de 5 mm. Frottez l'intérieur d'un moule avec une gousse d'ail et enduisez de beurre. Disposez les tranches de pommes de terre dans le moule et assaisonnez. Disposez le reste des pommes de terre et assaisonnez. Ensuite versez la crème et saupoudrez le fromage. Placez le moule sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur Start.
7. Lasagna (Lasagnes)	Voir Ingrédients	Moule à pain de 26x17 cm sur le trépied bas	Ambiante	**Ingrédients pour sauce à la viande** *9 lasagnes crues / 2 kg de sauce bolognaise* *40 g de fromage râpé / 4 cuillères à soupe d'huile d'olive* *Sel et poivre* Placez 3 lasagnes côte à côte au fond d'un moule et couvrez. Etalez 1/3 de la sauce bolognaise sur les lasagnes. Posez 3 nouvelles lasagnes et un deuxième tiers de sauce bolognaise, puis terminez par les 3 dernières lasagnes et le reste de la sauce. Saupoudrez le reste du fromage râpé. Placez le moule sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur Start. **※ Sauce bolognaise** *1 tige de céleri / 2 oignons* *1 gousse d'ail / 1,4 kg de tomates bien mûres* *1 brin de thym / 1 feuille de laurier* *500 g de viande de bœuf hachée / sel et poivre* Emincez le céleri, les oignons, l'ail et les tomates. Faites revenir le céleri, les oignons et l'ail dans une poêle légèrement huilée. Ajoutez les tomates, le thym, le laurier, le sel et le poivre. Remuez et laissez mijoter 30 minutes. Faites cuire la viande hachée dans une autre poêle pendant 5 minutes tout en remuant. Versez la sauce tomate sur la viande et laissez encore 5 minutes sur le feu.
8. Apple tart (Tarte aux pommes)	Voir Ingrédients	Plat sur le trépied bas	Ambiante	**Ingrédients** *1 feuille de pâte brisée / 5 pommes* *20g de sucre / 2 cuillères à soupe de miel liquide* 1. Saupoudrez le plat avec de la farine, étalez la pâte et placez le plat sur le trépied bas. Rognez les bords en laissant la pâte déborder le moins possible. Piquez avec une fourchette et mettez de côté. 2. Emincez deux pommes et demie puis mettez-les dans une poêle avec le sucre. Laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes soient ramollies. Découpez le reste des pommes en tranches de 5 mm. Etalez les pommes cuites sur la pâte et disposez les pommes découpées en tranches en spirale sur toute la surface. Etalez le miel sur le tout. 3. Placez le moule à tarte sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, retirez du four puis laissez refroidir.

Chaleur pulsée active

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2 Appuyez sur **CHALEUR PULSEE ACTIVE.**
L'indication suivante s'affiche: **" ".**



3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "2 CHICKEN PIECES".
Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner la catégorie d'aliment.



4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "0,3 kg".
Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE.**
Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson en faisant tourner le cadran **MODE DE CUISSON.**



REMARQUE

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

Guide de la Chaleur pulsée active

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Temp. aliments	Instructions
1. Roast chicken (Poulet roti)	0,8~1,8 kg	Trépied bas sur le plat Crousty	Réfrigéré	Enduisez le poulet de beurre fondu ou d'huile puis assaisonnez. Disposer le poulet entier sur le trépied bas, sur le plat Crousty, poitrine orientée vers le bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. Lorsqu'un BIP retentit, enlevez le jus puis retournez le poulet. Ensuite, appuyez de nouveau sur Start pour terminer la cuisson. A la fin de la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes.
2. Chicken pieces (Morceaux de poulet)	0,2~0,8 kg	Plat sur le trépied haut	Réfrigéré	Enduisez les morceaux de poulet de beurre fondu ou d'huile puis assaisonnez. Placez-les dans un plat sur le trépied haut. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. Lorsqu'un BIP retentit, retournez les morceaux puis appuyez sur Start pour continuer.
3. Roast pork (Rôti de porc)	0,5~2,0 kg	Trépied bas sur le plat Crousty	Réfrigéré	Enduisez le porc de beurre fondu ou d'huile puis assaisonnez. Déposez les aliments sur la trépied bas, sur le plat Crousty. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes.

Guide de la Chaleur pulsée active

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Temp. aliments	Instructions
4. Fresh pizza (Pizza fraiche)	Voir Ingrédi-ents	Plat sur le trépied bas	Ambiante	**Ingrédients** *Pâte à tarte :* *120 g de farine ordinaire / 1 cuillère à café de levure en poudre* *1 pincée de sel / 1 cuillère à café de sucre / 70 ml d'eau chaude* *1 cuillère à café d'huile d'olive extravierge plus quelques gouttes pour le glaçage* *Garniture :* *3 cuillères à soupe de sauce tomate / 30 g de saucisse tranchée* *1/2 oignon tranché / 2 champignons frais tranchés* *1/2 poivron frais / 110 g de mozzarella en tranches* Mélangez tous les ingrédients dans un grand récipient. Mélangez dans un mixeur électrique afin d'obtenir une pâte lisse et élastique. Etalez la pâte sur le plat. Etalez la sauce à pizza. Ajoutez la garniture et le fromage. Placez le moule à tarte sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur start.
5. Cookies (Cookies)	Voir Ingrédi-ents	Trépied haut + Trépied bas	Ambiante	**Ingrédients** *80 g de cassonade / 80 g de beurre* *1 oeuf légèrement battu / 180g de farine ordinaire tamisée* *1/2 cuillère à café de levure / 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude* *100 g de pépites de chocolat* Mélangez la cassonade et le beurre. Ajoutez progressivement l'oeuf et battez le tout jusqu'à obtenir un mélange très léger. Ajoutez la farine, la levure, le bicarbonate de soude et les pépites de chocolat puis mélangez bien le tout. Déposez la pâte à la cuillère sur le trépied haut et couvrez le trépied bas avec une feuille d'aluminium. Les biscuits doivent être à 2 cm les uns des autres. Placez les plateaux dans le four. Choisissez le menu puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, retirez du four puis laissez refroidir.
6. Baked potatoes (Pommes de terre au four)	0,2~1,0 kg	Trépied bas	Ambiante	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (200~220 g pièce). Lavez-les et séchez-les. Percez-les plusieurs fois avec une fourchette. Posez-les sur le trépied bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 10 minutes.
7. Small cakes (Petits gateaux)	Voir Ingrédi-ents	Placez les moules à biscuit sur le plat sur le trépied bas.	Ambiante	**Ingrédients** *60 g de sucre / 100 g de beurre fondu* *2 œufs légèrement battus / 150 g de farine ordinaire tamisée* *1/2 cuillère à café de levure* *Moules à gâteaux de 50x30 mm (base x hauteur)* Mélangez le sucre et le beurre fondu. Ajoutez progressivement les œufs et battez le tout jusqu'à obtenir un mélange très léger. Ajoutez la farine et la levure puis mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Beurrez les moules en papier (25~30 g chacun). Posez les moules à biscuit sur le plat sur le trépied bas. Choisissez le menu puis appuyez sur Start. A la fin de la cuisson, retirez du four puis laissez refroidir.

Niveaux de puissance du gril

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2 Appuyez sur **NIVEAUX DE PUISSANCE DU GRIL.**
L'indication suivante s'affiche: " ".



3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "2 KEEP WARM".
Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner la catégorie d'aliment.



4 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "80° C".
Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE.**
Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "30:00".



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



REMARQUE

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

Guide des Niveaux de puissance du gril

Fonction	Ustensile	Plage de températures	Pas	Par défaut	Instruction
1. Slow cook (Cuisson basse température)	Plat en verre résistant à la chaleur avec couvercle sur plateau tournant	110° C (maxi) / 90° C (mini)	-	110° C (maxi)	En comparaison aux autres méthodes de cuisson (cuire à feu vif, bouillir et frire), cette fonction maintient une température relativement faible pendant plusieurs heures et permet la préparation de ragoûts et autres plats mijotés. **90° C (mini)** Ce réglage permet de faire mijoter les plats pendant une période prolongée sans risque de les faire trop cuire ou brûler. Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments. **110° C (maxi)** Ce réglage permet de cuire les aliments environ deux fois plus vite. Certains aliments peuvent nécessiter l'ajout de liquide supplémentaire pour ne pas bouillir. Remuer les ragoûts de temps à autre améliore la distribution des saveurs. Bien saisir les aliments à feu vif avant de les faire mijoter n'est pas nécessaire, mais cela présente l'avantage de conserver les sucs et la saveur, ainsi que la tendreté de la viande. **Guide de la cuisson basse témperature** *Temps de cuisson traditionnel* / *Temps de cuisson en mode lent (sans faire revenir à feu vif)* / *Temps de cuisson à feu doux (en faisant revenir à feu vif)* *90° C(mini)* / *110° C(maxi)* / *90° C(mini)* / *110° C(maxi)* *35 à 60 minutes* / *6 à 10 heures* / *3 à 4 heures* / *4 à 6 heures* / *2 à 3 heures* *1 à 3 heures* / *8 à 10 heures* / *4 à 6 heures* / *5 à 6 heures* / *3 à 4 heures*
2. Keep warm (Maintien au chaud)	Plat en verre résistant à la chaleur sur plateau tournant	80° C 70° C 60° C	10° C	70° C	La chaleur émise par le dessus et le dessous maintient la température sélectionnée. Cette fonction vous permet de garder les plats au chaud en attendant de les servir.

Guide des Niveaux de puissance du gril

<table>
<tr><th>Fonction</th><th>Ustensile</th><th>Plage de tempéra-tures</th><th>Pas</th><th>Par défaut</th><th>Instruction</th></tr>
<tr><td>3. Food dry (Fruits secs)</td><td>Plat sur le trépied bas</td><td>40° C ~ 90° C</td><td>10° C</td><td>70° C</td><td>Elle permet également de dessécher des fruits, des légumes et de la viande de bœuf et d'en faire des petits snacks nutritifs sans produits chimiques ni conservateurs. Il vous suffit d'étaler du papier alimentaire sur le plateau puis d'y disposer une couche de fruits, de légumes ou de viande.

Guide de fruits secs
<table><tr><th>Type d'aliment</th><th>Préparation</th><th>Réglez la tempéra-ture</th><th>Durée</th><th>Utilisation</th></tr><tr><td>Bananes</td><td>Découpez des tranches de 5~6 mm</td><td>60° C</td><td>5~8 heures</td><td>Snacks, aliments pour bébés, barres de céréales, biscuits et cake à la banane</td></tr><tr><td>Figues</td><td>Retirez les tiges et coupez en deux</td><td>60° C</td><td>8~10 heures</td><td>Farces, gâteaux, puddings, pain et biscuits</td></tr><tr><td>Kiwis</td><td>Pelez ou épluchez puis coupez en tranches de 8~12 mm</td><td>60° C</td><td>5~8 heures</td><td>Snacks</td></tr><tr><td>Mangues</td><td>Retirez la peau et découpez des tranches de 6~10 mm</td><td>60° C</td><td>6~10 heures</td><td>Snacks, céréales, aliments cuits</td></tr><tr><td>Ananas</td><td>Pelez ou épluchez, évidez et coupez en tranches de 8~12 mm</td><td>60° C</td><td>6~10 heures</td><td>Snacks, aliments cuits, céréales cuites</td></tr><tr><td>Tomates</td><td>Lavez et découpez des tranches de 6 mm</td><td>60° C</td><td>6~10 heures</td><td>Soupes, ragoûts, pâtes ou sauce</td></tr><tr><td>Champi-gnons</td><td>Essuyez avec une brosse douce ou un chiffon
Ne pas laver</td><td>50° C</td><td>4~8 heures</td><td>Réhydratation de soupes, plats de viande, omelettes ou friture</td></tr><tr><td>Charqui de bœuf</td><td>Faites mariner les tranches de viande (5~6 mm) pendant 6 à 8 heures au réfrigérateur</td><td>70° C</td><td>6~10 heures</td><td>Snack</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>4. Proof (Fer-menta-tion)</td><td>Plat en verre résistant à la chaleur sur le trépied bas</td><td>40° C</td><td>-</td><td>40° C</td><td>Préparation de yaourt
• Versez 1000ml de lait dans un récipient résistant à la chaleur avec couvercle.
• Faites chauffer le lait jusqu'à 60~70° C puis laissez-le refroidir jusqu'à environ 40° C.
• Ajoutez 150 ml de yaourt entièrement naturel et mélangez jusqu'à obtention d'un liquide homogène.
• Placez le récipient fermé dans le four.
• Choisissez le menu et réglez le temps de cuisson sur 5~8 heures.

Faire lever de la pâte
• Placez la pâte dans un récipient résistant à la chaleur et couvrez-le avec du papier de cuisson ou un chiffon humide.
• Placez le récipient dans le four.
• Choisissez le menu adéquat puis réglez le temps de cuisson sur approximativement 40 minutes, de manière à ce que la pâte double de volume.</td></tr>
<tr><td>5. Plate warming (Chauffe-plat</td><td>Sur le trépied bas</td><td>40° C ~100° C</td><td>10° C</td><td>70° C</td><td>Cette fonction permet de faire chauffer les plats à une température optimale.</td></tr>
</table>

Réchauffage

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2 Appuyez sur **RÉCHAUFFAGE**

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



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

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



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

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE.**

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



REMARQUE

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

Guide du mode réchauffage

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Temp. aliments	Instructions
1. Cordon bleu (Cordons bleus)	0,2~0,8 kg	Plat Crousty sur le trépied bas	Réfrigéré	Placez les restes de cordon bleu (100~150 g/pièce) dans un plat Crousty sur le trépied bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.
2. Lasagna (Lasagnes)	0,2~0,8 kg	Plat Crousty sur le trépied bas	Réfrigéré	Découpez les restes de lasagnes en morceaux de 200~250 g. Placez-les dans un plat Crousty sur le trépied bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.
3. Bread (Pain)	0,1~0,3 kg	Trépied bas	Congelé	Placez le pain congelé (50~100 g) sur le trépied bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.
4. Pie/Tart (Tarte/ Quiche)	0,2~0,8 kg	Plat Crousty sur le trépied bas	Réfrigéré	Découpez les restes de gâteau/tarte en morceaux de 200~250 g. Placez-les dans un plat Crousty sur le trépied bas. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Start.

SteamChef

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2 Appuyez sur **STEAMCHEF.**
L'indication suivante s'affiche: **" auto ".**



3 Faites tourner le cadran **MODE DE CUISSON** jusqu'à ce qu'il affiche "3 FISH FILLET".
Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner la catégorie d'aliment.





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



5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE.**
Pendant la cuisson, vous pouvez prolonger ou raccourcir le temps de cuisson en faisant tourner le cadran **MODE DE CUISSON.**





⚠ ATTENTION

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



Accessoire SteamChef

Guide du mode SteamChef

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Temp. aliments	Instructions
1. Crustacea (Crustacés)	0,2~0,8 kg	 Cloche vapeur  Assiette vapeur  Récipient pour cuisson à la vapeur	Réfrigéré	Lavez les crevettes, crabes, etc. (Leur longueur ne doit pas dépasser 25 cm.) Versez 300 ml d'eau du robinet dans le SteamChef. Posez le plateau sur le récipient. Disposez les aliments préparés sur le plateau en une seule couche. Posez le couvercle. Placez le SteamChef au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laissez reposer 3~5 minute dans le four.
2. Shell fish (Fruits de mer)	0,1~0,6 kg		Réfrigéré	Lavez les coquillages (clams, pétoncles, couteaux). (Leur longueur ne doit pas dépasser 25 cm.) Versez 300 ml d'eau du robinet dans le SteamChef. Posez le plateau sur le récipient. Disposez les aliments préparés sur le plateau en une seule couche. Posez le couvercle. Placez le SteamChef au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laissez reposer 3~5 minute dans le four.
3. Fish fillet (Filet de poisson)	0,2~0,6 kg		Réfrigéré	Rincez les aliments. (Leur épaisseur ne doit pas dépasser 2,5 cm.) Versez 300 ml d'eau du robinet dans le SteamChef. Posez le plateau sur le récipient. Disposez les aliments préparés sur le plateau en une seule couche. Posez le couvercle. Placez le SteamChef au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laissez reposer 3~5 minute dans le four.
4. Carrot (Carottes)	0,2~0,8 kg		Ambiante	Lavez les légumes et découpez-les en morceaux égaux. Versez 300 ml d'eau du robinet dans le SteamChef. Posez le plateau sur le récipient. Disposez les aliments préparés sur le plateau en une seule couche. Posez le couvercle. Placez le SteamChef au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laissez reposer 3~5 minute dans le four.
5. Broccoli / Cauliflower (Brocolis/ Chou-fleur)	0,2~0,6 kg		Ambiante	Idem ci-dessus.
6. Green beans (Haricots verts)	0,1~0,3 kg		Ambiante	Versez 300 ml d'eau du robinet dans le SteamChef. Posez le plateau sur le récipient. Disposez les haricots verts sur le plateau en une seule couche. Posez le couvercle. Placez le SteamChef au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laissez reposer 3~5 minute dans le four.
7. Potatoes (Pommes de terre)	0,2~0.8 kg		Ambiante	Idem ci-dessus. - Coupez en 4.
8. Eggs (Œufs)	2~9 Œufs		Réfrigéré	Versez 300 ml d'eau du robinet dans le SteamChef. Posez le plateau sur le récipient. Disposez les œufs sur le plateau en une seule couche. Posez le couvercle. Placez le SteamChef au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laissez reposer 3~5 minute dans le four.

Décongélation automatique

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

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

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

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2 Appuyez sur **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.**

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



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

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





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

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE.**





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

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

REMARQUE

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



Trépied haut



Trépied bas

Guide de décongélation

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

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

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

Surveiller les aliments pendant la cuisson

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

Facteurs ayant une influence sur le temps de cuisson

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

Densité des aliments

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

Hauteur des aliments

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

Teneur en humidité des aliments

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

Os et matières grasses contenus dans les aliments

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

Quantité d'aliments

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

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

Forme des aliments

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

Couvrir les aliments

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

Brunir les aliments

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

Couvrir les aliments avec du papier sulfurisé

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

Disposition et espacement

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

Remuer les aliments

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

Retourner les aliments

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

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

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

Protection avec du papier aluminium

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

Placer les aliments plus haut

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

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

Piquer les aliments

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

Vérifier fréquemment les aliments pour voir s'ils sont cuits

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

Temps de repos

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

Pour nettoyer votre four

1 **Garder l'intérieur du four propre**

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

2 **Garder l'extérieur du four propre**

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

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

4 La porte et les joints de porte doivent être gardés propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude et savonneuse, rincez, puis séchez complètement.
NE PAS UTILISER DE MATERIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES A RECURER OU LES TAMPONS LAINE D'ACIER ET PLASTIQUE.
Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment à l'aide d'un chiffon humide.

5 N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

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

QUESTIONS ET RÉPONSES

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

PLATS TESTÉS CONFORMÉMENT A LA NORME EN 60705

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MJ328✱✱✱		
Alimentation		230 V~ 50 Hz
Puissance restituée		900 Watt (Valeur standard IEC60705)
Fréquence des micro-ondes		2 450 MHz +/- 50 MHz (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures de l'appareil		530 mm(L) X 322 mm(H) X 533 mm(P)
Consommation électrique	Max.	2 600 Watt
	Micro-ondes	1 400 Watt
	Gril	1 250 Watt
	Chaleur pulsée	1 250 Watt (Max. 2 450 Watt)
	Combinée	Max. 2 600 Watt

Équipement Groupe 2 : le groupe 2 correspond à tous les équipements ISM RF pour lesquels l'énergie de fréquence radio de la gamme de fréquences 9 kHz à 400 GHz est intentionnellement générée et utilisée, ou, elle est uniquement utilisée sous forme de rayonnements électromagnétiques, de couplage inductif ou capacitif, pour le traitement de matières ou à des fins d'inspection/d'analyse.
L'équipement de classe B est un équipement qui convient pour une utilisation dans un environnement domestique et des environnements directement branchés à un réseau de basse tension qui alimente les bâtiments utilisés comme un environnement domestique.

Recyclage de votre ancien appareil



1 Ce symbole de poubelle barrée d'une croix indique que votre équipement électrique et électronique (EEE) ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit faire l'objet d'un tri et d'une collecte sélective séparée.
2 Les équipements électriques que vous jetez peuvent contenir des substances dangereuses. Il est donc important de les jeter de façon appropriée afin d'éviter des impacts négatifs sur l'environnement et la santé humaine. L'équipement que vous jetez peut également contenir des pièces réutilisables pour la réparation d'autres produits ainsi que des matériaux précieux pouvant être recyclés pour préserver les ressources de la planète.
3 Vous pouvez rapporter votre appareil au commerçant qui vous l'a vendu ou contacter votre collectivité locale pour connaitre les points de collecte de votre EEE. Vous trouverez également des informations à jour concernant votre pays en allant sur www.quefairedemesdechets.fr


LG
Life's Good