LG
Life's Good

NEDERLANDS
FRANÇAIS

GEBRUIKERSHANDLEIDING

MAGNETRON MET GRILL EN CONVECTIEOVEN

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG VÓÓR GEBRUIK.

MC8080HLC
MC8080HLCS

MFL06446127

www.lg.com

Inhoud

Hoe uw magnetronoven werkt

Een magnetronoven werkt met microgolven. Dit is een vorm van energie die vergelijkbaar is met radio- en tv-golven en normaal daglicht. Wanneer microgolven zich door de atmosfeer verplaatsen verspreiden ze zich zonder dat er iets gebeurt. Deze oven heeft een magnetronbuis die ontworpen is de energie in microgolven praktisch te gebruiken. De elektriciteit die aan de magnetronbuis wordt toegevoerd, gebruiken wij voor het opwekken van microgolfenergie.

Deze microgolven komen de kookruimte binnen door de openingen aan de binnenzijde van de ovenwand. In de oven is een plateau aanwezig. Microgolven worden tegengehouden door de metalen wanden van de oven maar ze gaan wel door glas, porselein en papier – het materiaal waarvan schotels zijn gemaakt die speciaal voor magnetronovens zijn bedoeld.

De borden, schalen en schotels die u voor het koken gebruikt worden niet door microgolven verhit maar ze kunnen uiteindelijk wel warm worden door de warmte die het voedsel afgeeft.

Een bijzonder veilig apparaat

Uw magnetronoven is een van de veiligste van alle huishoudelijke apparaten. Zodra u de ovendeur opent, stopt de oven automatisch met het opwekken van microgolven. Microgolfenergie die het voedsel binnendringt, wordt volledig in warmte omgezet. Er blijven dus geen "restjes" energie over waaraan u zich bij het eten kunt branden.

Inhoud _____ 2
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen _____ 3 ~ 7
Voorzorgsmaatregelen _____ 8
Uitpakken en installeren _____ 9 ~ 10
Bedieningspaneel _____ 11
Gebruik van toebehoren per model _____ 12
De klok instellen _____ 13
Draaischijf aan/uit Werking _____ 14
Kinderslot _____ 15
Koken met micro-energie _____ 16
Vermogensniveaus van de magnetronfunctie _____ 17
Grillen _____ 18
Koken met de grillcombi _____ 19
Voorverwarmen met hetelucht _____ 20
Koken met hetelucht _____ 21
Koken met de hetelucht combimagnetron _____ 22
Vlug beginnen _____ 23
Grotere en kleinere hoeveelheden bereiden _____ 24
Opwarmen _____ 25
Automatisch koken _____ 26 ~ 28
Automatisch roostern en braden _____ 29 ~ 30
Stoomkoken _____ 31 ~ 33
Krokant bereiden _____ 34 ~ 36
Automatisch ontdooien _____ 37 ~ 38
Combi-ontdooien _____ 39 ~ 40
Geurreiniging _____ 41
Test schotels volgens EN 60705 _____ 42
Magnetronveilig keukengereedschap _____ 43
Eigenschappen van voedsel koken in een magnetronoven _____ 44 ~ 45
Vragen en antwoorden _____ 46
Technische gegevens _____ 47

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later. Lees alle aanwijzingen en volg ze op voordat u uw oven in gebruik neemt. Daardoor voorkomt u brand, kortsluiting en persoonlijk letsel door het gebruik van de oven. Deze gebruiksaanwijzing kan niet alle mogelijke situaties beschrijven. Neem altijd contact op met de leverancier of de fabrikant als u een probleem tegenkomt dat u niet begrijpt.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Dit is het waarschuwingssymbool in verband met de veiligheid. Dit symbool wijst u op mogelijke gevaren voor ernstig of fataal letsel van u en anderen. Alle veiligheidsmaatregelen worden met dit symbool en het woord "WAARSCHUWING" of "LET OP" aangegeven. Dit woord betekent:

WAARSCHUWING Dit symbool waarschuwt u voor gevaren of onveilige handelingen die ernstig of fataal letsel kunnen veroorzaken.

LET OP Dit symbool waarschuwt u voor gevaren of onveilige handelingen die letsel of schade kunnen veroorzaken.

WAARSCHUWING

1. Knoei niet met of verander niets aan de deur, de deursluitingen, het bedieningspaneel, de veiligheidsschakelaars en andere onderdelen van de oven. Dit betreft ook het verwijderen van afdekkingen die u en anderen beveiligen tegen blootstelling aan microgolfenergie. Gebruik de oven niet als de deursluitingen en de bijbehorende onderdelen van de magnetronoven defect zijn. Reparaties mogen alleen door een gespecialiseerde servicemonteur worden uitgevoerd.

- In tegenstelling tot andere huishoudelijke apparaten maken magnetronovens gebruik van hoge spanningen met een hoog amperage. Oneigenlijk gebruik of verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen gevaarlijke blootstelling aan microgolfenergie, kortsluiting of elektrische schokken veroorzaken.

2. Gebruik de oven niet voor drogen. (bijvoorbeeld voor het drogen van natte kranten, kleding, speelgoed, elektrische apparaten, jonge hondjes of katjes e.d.)

- Hierdoor riskeert u brand, verbrandingen of een dodelijke schok.

3. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen en minder valide personen. Kinderen mogen de oven alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken nadat het kind duidelijke aanwijzingen over het gebruik heeft gekregen en het kind in staat is de oven veilig te gebruiken en weet wat de risico's zijn van verkeerd gebruik.

- Verkeerd gebruik kan ernstige gevolgen hebben zoals brand, brandwonden, kortsluiting en elektrische schokken.

4. De bereikbare onderdelen kunnen tijdens het gebruik warm worden, Houd jonge kinderen bij de oven weg.

- Daarmee voorkomt u de kans op verbrandingen.

5. Vloeistoffen en andere levensmiddelen mogen niet in gesloten verpakkingen, blikken, bussen, dozen e.d. worden verwarmd omdat deze dan kunnen exploderen. Verwijder de kunststof ("plastic") wikkels van levensmiddelen voordat u ze in de oven bereidt of ontdooit. Let er wel op dat het voedsel bij het verwarmen of bereiden soms met een kunststof film moet worden bedekt.

- Prik hierin wat gaatjes om openbarsten van de film te voorkomen.

6. Zorg dat u voor elke gebruiksmodus de juiste accessoires gebruikt, zie pagina 12 in de handleiding.

- Onjuist gebruik kan leiden tot beschadigingen aan uw oven en accessoires, of kan een vonk of brand veroorzaken.

7. Kinderen mogen niet met de accessoires spelen of hangen aan het deur handvat.

- Ze kunnen zichzelf verwonden.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later. Lees alle aanwijzingen en volg ze op voordat u uw oven in gebruik neemt. Daardoor voorkomt u brand, kortsluiting en persoonlijk letsel door het gebruik van de oven. Deze gebruiksaanwijzing kan niet alle mogelijke situaties beschrijven. Neem altijd contact op met de leverancier of de fabrikant als u een probleem tegenkomt dat u niet begrijpt.

⚠ LET OP

1. Door de veiligheidssluitingen die in het deurmechanisme zijn gebouwd kunt u de oven niet het open deur gebruiken. Het is van belang dat er niet met deze veiligheidssluitingen wordt geknoeid.

Hierdoor kunnen u en anderen aan een te grote hoeveelheid microgolfenergie worden blootgesteld. (De veiligheidssluitingen schakelen alle kookactiviteiten automatisch uit zodra de deur wordt geopend.)

2. Plaats geen voorwerpen (zoals een keukendoek of servet e.d.) tussen de voorkant van de oven en de ovendeur. Voorkom ook dat resten voedings- of reinigingsmiddelen zich aan het afdichtmateriaal van de ovendeur en de oven hechten.

Hierdoor kunnen u en anderen aan een te grote hoeveelheid microgolfenergie worden blootgesteld.

3. Gebruik de oven niet als deze is beschadigd. Het is van groot belang dat de ovendeur goed sluit en dat de volgende onderdelen onbeschadigd zijn: (1) deur(ophanging), (2) scharnieren en sluitingen (gebroken of los), (3) deurafdichtingsmateriaal en het oppervlak van de afdichtingen.

Hierdoor voorkomt u dat u en anderen aan een te grote hoeveelheid microgolfenergie worden blootgesteld.

4. Stel de bereidingstijden nauwkeurig in. Kleinere hoeveelheden voedingsmiddelen vragen een kortere kook- of bereidingstijd dan grotere.

Door een te lange kooktijd kan het voedsel vlam vatten en als gevolg daarvan uw oven beschadigen.

5. Gebruik voor het verwarmen van vloeistoffen, soepen, sauzen en dranken in uw magnetronoven ,

- *** Geen smalle bekers, kommen, flessen e.d. met een nauwe hals.**
- *** Voorkom oververhitting.**
- *** Roer de vloeistof voordat u de beker, kom, fles e.d. in de oven plaatst. Roer nog eens halverwege de opwarmtijd.**
- *** Laat de beker, kom, fles e.d. na verwarming nog even in de oven staan. Roer of schud de vloeistof nog eens voorzichtig voordat deze wordt gedronken (vooral de inhoud van zuigflessen en kommen babyvoeding). Daardoor kunt u verbrandingen voorkomen.**

Pak de beker, kom, fles e.d. voorzichtig vast. Door verwarming in een magnetronoven kan een vloeistof plotseling gaan koken zonder dat u eerst kookbelletjes ziet. Hierbij kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

6. In de bovenkant, een van de zijkanten of de onderkant van de oven is een afvoeropening aanwezig. Voorkom dat deze wordt geblokkeerd.

Daardoor kan uw oven worden beschadigd en krijgt u een slecht kookresultaat.

7. Schakel de oven niet in als deze leeg is. Zet een glas water in de oven wanneer u hem niet gebruikt. Als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld, absorbeert het water veilig alle microgolfenergie.

Door verkeerd gebruik kan de oven worden beschadigd.

8. Bereid in de oven geen in papier gewikkelde voedingsmiddelen tenzij uw kookboek aangeeft hoe u dat moet doen. Gebruik geen krantenpapier voor het inpakken van voedingsmiddelen die u in de oven bereidt.

Door verkeerd gebruik kan een explosie of brand ontstaan.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later. Lees alle aanwijzingen en volg ze op voordat u uw oven in gebruik neemt. Daardoor voorkomt u brand, kortsluiting en persoonlijk letsel door het gebruik van de oven. Deze gebruiksaanwijzing kan niet alle mogelijke situaties beschrijven. Neem altijd contact op met de leverancier of de fabrikant als u een probleem tegenkomt dat u niet begrijpt.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

⚠ LET OP

9. Gebruik geen houten schalen of bakjes en evenmin keramische schalen (van aardewerk of porselein) met een metalen (bijvoorbeeld gouden of zilveren) inleg. Verwijder altijd metalen bindmateriaal Controleer vóór gebruik altijd of uw keukengereedschap geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

- Zo niet dan kan het heet worden en verkolen. Metalen voorwerpen die u in de oven legt kunnen een vonkboog vormen en aanzienlijke schade veroorzaken.

10. Gebruik geen producten van hergebruikt papier.

- Deze bevatten soms verontreinigingen die bij het koken vonken en/of brand kunnen veroorzaken.

11. Spoel de ovenschaal en het rek niet af door deze meteen na het koken in water te dompelen. Hierdoor kunnen ze breken of schade oplopen.

- Door verkeerd gebruik kan de oven worden beschadigd.

12. Zet de oven zo neer dat de voorkant van de deur 8 cm of meer achter de tafelrand ligt. Daardoor voorkomt u dat uw magnetronoven per ongeluk omkantelt.

- Verkeerd gebruik kan letsel en beschadiging van de oven veroorzaken.

13. Prik in de schil van aardappelen, appels en dergelijk fruit en groenten voordat u ze in de oven bereidt.

- Daardoor voorkomt u dat ze openbarsten.

14. Kook in de oven geen eieren in de schaal. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in een magnetronoven worden verwarmd omdat ze zelfs nadat de oven is uitgeschakeld kunnen openbarsten.

- In het ei kan immers druk ontstaan waardoor het ei barst.

15. In een magnetronoven kunt u niet frituren.

- Hierbij kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

16. Als u rook uit de oven ziet komen, schakel de oven dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en laat de ovendeur dicht om eventuele vlammen te doven.

- Levensmiddelen die vlam hebben gevat bedreigen uw veiligheid door brand, kortsluiting of een elektrische schok.

17. Houd uw oven in het oog gaten en controleer deze regelmatig wanneer u er levensmiddelen in verwarmt in wegwerpverpakkingen van plastic, papier of ander brandbaar materiaal.

- Door breuk van de verpakking kan de etenswaar of de vloeistof tijdens de bereiding in de oven weglekken en zelfs vlam vatten.

18. De temperatuur van de bereikbare onderdelen van de oven kan flink oplopen wanneer de oven in werking is. Raak de ovendeur, de boven- en achterkant en de zijkanten evenals de binnenkant van de oven, de toebehoren en schotels, schalen en borden tijdens het grillen, convectiekoken en automatisch koken niet aan voordat de oven is uitgeschakeld en u hebt vastgesteld dat ze niet heet zijn.

- Omdat al deze onderdelen heet kunnen worden loopt u het risico van verbrandingen tenzij u dikke ovenwanten draagt.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later. Lees alle aanwijzingen en volg ze op voordat u uw oven in gebruik neemt. Daardoor voorkomt u brand, kortsluiting en persoonlijk letsel door het gebruik van de oven. Deze gebruiksaanwijzing kan niet alle mogelijke situaties beschrijven. Neem altijd contact op met de leverancier of de fabrikant als u een probleem tegenkomt dat u niet begrijpt.

⚠ LET OP

19. Reinig de oven regelmatig en verwijder alle voedselresten.

- Als u de oven niet regelmatig reinigt kunnen de binnen- en buitenwanden van de oven beschadigd worden waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en zelfs een mogelijk gevaarlijke situatie kan ontstaan.

20. Gebruik alleen de thermometer die voor deze oven wordt geadviseerd (bij apparaten die voor het gebruik van een thermometer geschikt zijn).

- Door een ongeschikte thermometer te gebruiken weet u nooit zeker of de aangegeven temperatuur juist is.

21. Het apparaat wordt heet als u de eventueel meegeleverde verwarmingselementen gebruikt. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.

- Daardoor kunt u verbrandingen oplopen.

22. Volg bij popcornproducten de aanwijzingen van de fabrikant strikt op. Houd bij het poffen van popcorn de oven in het oog. Als de popcorn na de geadviseerde tijd niet is gepoft, neem dan de popcorn uit de oven en doe hem weg. Gebruik voor het poffen van maïs nooit een gewone bruine papieren zak. Pof popcornrestanten nooit opnieuw.

- Deze kunnen door oververhitting vlam vatten.

23. Dit apparaat moet worden geaard.

De gekleurde draden in de lichtnetkabel van het apparaat voldoen aan de volgende codes:
BLAUW ~ Nulleiding
BRUIN ~ Stroomvoerend
GROEN en GEEL – Aarde

Als de kleuren van de draden in de lichtnetkabel van dit apparaat niet overeenkomen met de gekleurde markeringen waarmee de aansluitpunten in de door u gebruikte stekker zijn aangegeven, ga dan als volgt te werk :

Sluit de BLAUW gekleurde draad aan op het aansluitpunt dat aangegeven is met de letter N of dat ZWART is gekleurd.
Sluit de BRUIN gekleurde draad aan op het aansluitpunt dat aangegeven is met de letter L of dat ROOD is gekleurd.
Sluit ten slotte de GROEN+GEEL of GROEN gekleurde draad aan op het aansluitpunt dat met de letter E is aangegeven ⏚ .

Als het netsnoer beschadigd is, laat het dan veiligheidshalve vervangen door de fabrikant of door een door de fabrikant erkend(e) servicecentrum of monteur.

- Een verkeerde aansluiting kan een ernstige beschadiging van de elektrische leidingen in uw woning veroorzaken.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later. Lees alle aanwijzingen en volg ze op voordat u uw oven in gebruik neemt. Daardoor voorkomt u brand, kortsluiting en persoonlijk letsel door het gebruik van de oven. Deze gebruiksaanwijzing kan niet alle mogelijke situaties beschrijven. Neem altijd contact op met de leverancier of de fabrikant als u een probleem tegenkomt dat u niet begrijpt.

⚠ LET OP

24. Gebruik geen scherp schurende reinigingsmiddelen of een scherpe metalen krabber of pannenspons om het glas van de ovendeur te reinigen.

- Hierdoor kunnen krassen op de ruit ontstaan waardoor het glas kan springen.

25. Deze oven is niet geschikt voor professionele cateringdoeleinden.

- Door verkeerd gebruik kan de oven worden beschadigd.

26. U moet de magnetronoven bedienen terwijl de sierdeur open is.used, then this appliance must be protected by a 13 Amp fuse.

- Als u de deur tijdens het bedienen sluit, wordt de luchtdoorstroming minder wat brand en beschadiging van de oven en de behuizing kan veroorzaken.

27. U kunt de oven op het lichtnet aansluiten door de stekker in het dichtstbijzijnde stopcontact te steken of door een schakelaar in de vaste verbinding tussen de oven en het lichtnet aan te brengen, een en ander volgens de plaatselijke voorschriften voor elektrische installaties.

- Het gebruik van een ongeschikte stekker of schakelaar kan brand, kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.

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

29. De apparaten zijn niet bedoeld om aangestuurd te worden door een externe tijdsklok of door een ander niet LG gerelateerd bediening.

Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen om blootstelling aan te veel microgolfenergie te voorkomen.

Door de veiligheidssluitingen die in het deurmechanisme zijn gebouwd kunt u de oven niet het open deur gebruiken. Deze veiligheidssluitingen schakelen bij het openen van de deur alle kookactiviteiten uit. Zo niet dan kunnen u en anderen bij de bediening van de magnetronoven aan een schadelijke hoeveelheid microgolfenergie worden blootgesteld.
Het is dus van belang dat er niet met deze veiligheidssluitingen wordt geknoeid.

Steek niets tussen de voorkant van de oven en de deur en voorkom dat resten van voedings- of reinigingsmiddelen zich aan het afdichtmateriaal van de ovendeur en de oven hechten.

Gebruik de oven niet als deze is beschadigd. Het is van groot belang dat de ovendeur goed sluit en dat de volgende onderdelen onbeschadigd zijn: de: (1) deur(ophanging), (2) scharnieren en sluitingen (gebroken of los), (3) deurafdichtingsmateriaal en het oppervlak van de afdichtingen.

Laat uw oven uitsluitend door een daarvoor bevoegde servicemonteur afstellen of repareren.

⚠ *WAARSCHUWING*

Stel de bereidingstijden nauwkeurig in omdat het voedsel door te lange bereidingstijden vlam kan vatten en daardoor uw oven kan beschadigen.

Door vloeistoffen als soepen, sauzen en dranken in uw oven met de magnetronfunctie te verwarmen, kan de vloeistof met vertraging plotseling bruisend gaan koken zonder dat kookbelletjes daarvoor waarschuwen. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling overkoken.
U kunt dit als volgt voorkomen:

1 Gebruik geen hoge smalle bekers en kommen of flessen e.d. met een nauwe hals.

.

2 Voorkom oververhitting.

3 Roer de vloeistof voordat u de beker, kom of fles in de oven plaatst. Roer nog eens halverwege de opwarmtijd.

4 Laat de beker, kom, fles e.d. na verwarming nog even in de oven staan. Roer of schud de vloeistof nog eens voorzichtig voordat deze wordt gedronken (vooral de inhoud van zuigflessen en kommen babyvoeding). Controleer ten slotte de temperatuur om een verbrande mond te voorkomen. Pak de beker, kom, fles e.d. voorzichtig vast.

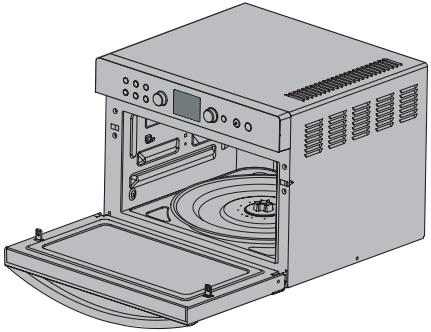
⚠ *WAARSCHUWING*

Laat het voedsel na de bereiding in uw magnetronoven nog even staan en controleer de temperatuur voordat u de drank of het gerecht opdient. Let goed op de temperatuur van de inhoud van zuigflessen en bekertjes voor baby's.

Ga precies als op deze twee pagina's aangegeven te werk om snel te controleren of uw oven goed werkt. Volg de richtlijnen voor de plaats van de oven zorgvuldig op. Leg bij het uitpakken van de oven alle toebehoren en het verpakkingsmateriaal opzij. Controleer de oven nauwgezet op eventuele beschadigingen die bij aflevering zijn ontstaan.

Uitpakken en Installeren

1 Pak de oven uit en plaats deze op een vlakke tafel of aanrecht.





Rechthoekige schaa



Geribbelde schaal



Stoomdeksel



Rechthoekig rek



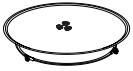
Laag rek



Stoomplaat



Hoog rek

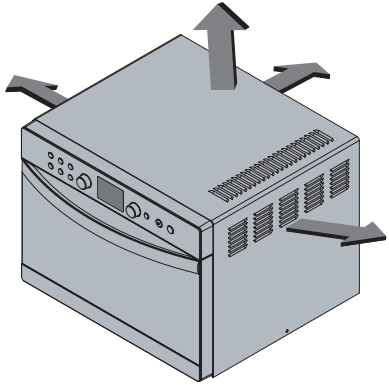


Draairing van glazen schaal



Stoomwater schaal (Metalen schaal, gratineerschaal)

2 Plaats de oven op een vlakke horizontale plaats van eigen keus, minstens 85 cm boven de grond. Zorg dat er voor een goede ventilatie aan de bovenkant van het apparaat minstens 20 cm vrij blijft en 10 cm aan de achterkant. Zorg ervoor dat de voorkant van de oven minstens 8 cm van de rand van het blad vandaan staat om kantelen te voorkomen. In de bodem of aan de zijkant van de oven zit een ventilatieopening.
Het blokkeren van deze opening kan beschadiging van de oven veroorzaken.

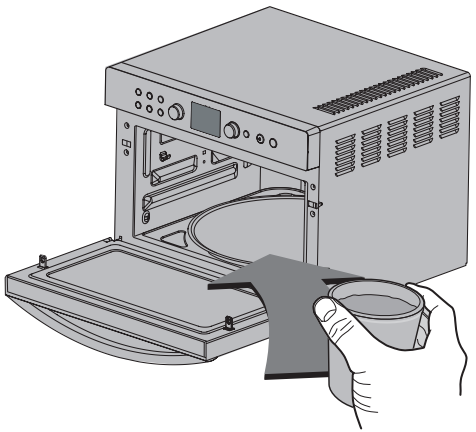


*** DEZE OVEN MAG NIET VOOR COMMERCIËLE CATERINGDOELEINDEN WORDEN GEBRUIKT.**
*** DEZE OVEN IS GESCHIKT VOOR INBOUW.**
*** HIERBIJ MOET DE INBOUWSET VAN LG ELECTRONICS WORDEN GEBRUIKT.**

3 Sluit de oven aan op een stopcontact.
Op dit stopcontact mag u alleen de oven aansluiten.
Als de oven niet goed werkt, trek de lichtnetkabel dan uit het stopcontact en sluit hem weer aan.

4 Open de deur van de oven door aan de **DEURHENDEL** te trekken. Plaats de DRAAIRING in de oven en leg de GLAZEN SCHAAL erop.

5 Vul een voor magnetronovens geschikte beker of kom met water en vul deze met 300 ml schoon water.
Zet de beker of de kom op de GLAZEN SCHAAL en sluit de ovendeur. Kijk op pagina 43 als u twijfelt welke beker of kom u moet gebruiken.



6 Druk op de **Stop/Clear**-knop. Druk vervolgens één keer op de **Start/Quick Start**-knop om 30 seconden kooktijd in te stellen.



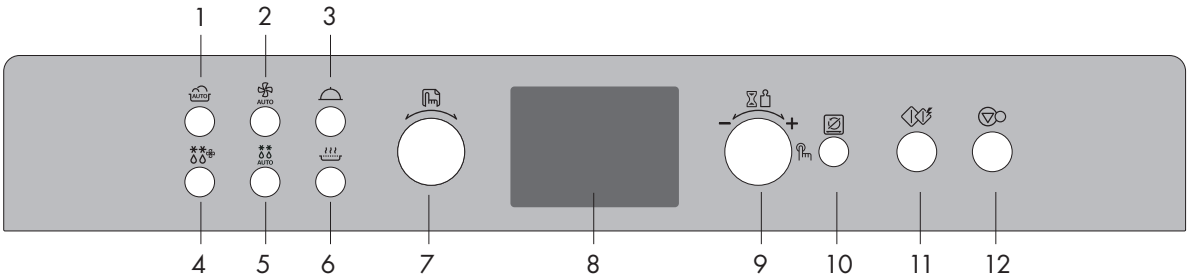
7 Het **PANEEL** telt vanaf 30 seconden terug. Zodra het 0 (nul) bereikt, hoort u een PIEP. Open de ovendeur en test de temperatuur van het water. Als de oven werkt, is het water warm. **Pak de beker of kom voorzichtig vast. Hij kan heet zijn.**



DE OVEN IS NU GEBRUIKSKLAAR!

8 Roer of schud de inhoud van zuigflessen en potjes voor baby's en controleer de temperatuur van de inhoud voordat u deze aanreikt. Daardoor voorkomt u verbranding.

Bedieningspaneel



1. Auto Cook: Met de Auto Cook-functie (automatisch koken) kunt u veel gerechten eenvoudig koken door het type voedingsmiddelen en het gewicht ervan te kiezen.

2. Auto Roast (Automatisch roosteren en braden): Ook bij deze functie kunt u volstaan met het type en het gewicht van het voedsel te kiezen.

3. Stoomkoken: U stelt eenvoudig de soort voedsel en het gewicht van het voedsel in. De oven doet de rest.

4. Combi-ontdooien: Ook hierbij hoeft u slechts het type en het gewicht van het voedsel te kiezen.

5. Auto Defrost (Automatisch ontdooien): Ook hierbij hoeft u slechts het type en het gewicht van het voedsel te kiezen.

6. Crisp Cook (Krokant bereiden): Ook hierbij hoeft u slechts het type en het gewicht van het voedsel te kiezen.

7. MODUS: Hiermee kiest u de bereiding en de soort functie.

8. Afleesvenster: Hierop kunt u de tijd, de bereidingstijd, de temperatuur, het opgenomen vermogen en de soort bereiding aflezen.

9. TIJD/GEWICHT:

- Stel de soort bereiding in.
- Stel de kooktijden, de temperatuur, het elektrisch vermogen en het gewicht in.
- Wanneer u een automatische of handmatige functie hebt ingesteld, kunt u op elk moment de kooktijd verlengen of verkorten door de draaischijf te verstellen (niet in de ontdooistand).

10. DRAAISCHIJF AAN/UIT

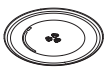
- U kunt de draaischijf uitschakelen.

11. START/QUICK START:

- Druk één keer op deze knop om de gekozen bereidingswijze te starten.
- Door de Quick Start (Snelstart)-knop aan te raken kiest u voor koken met HOOG VERMOGEN met tussenperioden van 30 seconden.

12. STOP/CLEAR (Stoppen/wissen): Hiermee alle door u ingevoerde waarden overslaan en wissen, behalve de tijd.

Gebruik van toebehoren per model

		Magnetron	Grill	Convectie	Grill combi.	Conv. combi	Automatisch roosteren en braden	Krokant bereiden
Rechthoekige schaal		—	—	O	—	O	—	—
Rechthoekig rek		—	—	O	—	—	—	—
Geribbelde schaal		O	O	—	O	O	O	O
Stoomdeksel		O	—	—	—	—	—	—
Hoog rek		—	O	O	O	O	—	O
Laag rek		—	O	O	O	O	O	O
Glazen schaal		O	O	O	O	O	O	O

Voorzichtig: Kijk in de kookgids voor de toebehoren die u nodig hebt.

O *: Aanvaardbaar*

— *: Niet aanvaardbaar*

U kiest tussen 12- en 24-uurs tijdaanwijzing.
In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe bij 24-uurs tijdaanwijzing de klok op 10:30 uur instelt.
Controleer of u al het verpakkingsmateriaal van de oven hebt verwijderd.

De klok instellen



Als u de oven voor de eerste op het lichtnet aansluit of na een stroomstroomstoring, verschijnt een "24H" in het afleesvenster.
U moet de klok nu opnieuw instellen.

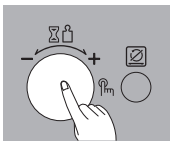
Als u op de klok (of het afleesvenster) vreemde tekens ziet, trek dan de lichtnetkabel van de oven uit het stopcontact, sluit hem weer aan en stel de klok opnieuw in.

1

Zorg ervoor dat de oven correct is geïnstalleerd volgens de aanwijzingen eerder in dit boek.
Als u de oven voor het eerst op de netspanning aansluit, verschijnt er "24H" in het scherm.
(Als u deze instelling wilt wijzigen nadat u de klok al heeft ingesteld, moet u de stekker van de oven uit het stopcontact trekken en weer terug steken.)



Druk op **TIME/WEIGHT.**

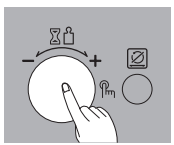


2

Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "10:00" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT.**



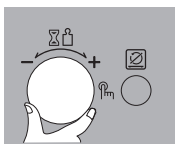


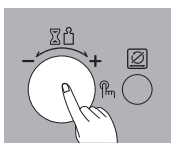
3

Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "10:30" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT.**

De klok begint te tellen.





DRAAISCHIJF AAN/UIT

Werking

In dit voorbeeld zal ik u laten zien hoe u eten kunt koken terwijl de draaischijf is uitgeschakeld.



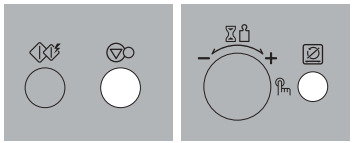
Voor de beste kookresultaten dient de draaischijf ingeschakeld te zijn. Voor grote schotels kan hij echter worden uitgeschakeld.
Druk op de knop **TURNTABLE ON/OFF** om de draaischijf uit te schakelen.

BELANGRIJK:

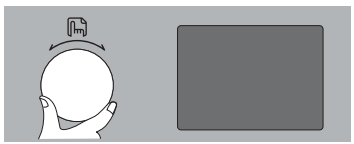
- Als de draaischijf is uitgeschakeld, staat er gedurende 4 seconden "OFF" in het display. Als u op STOP/CLEAR drukt tijdens het koken, zal de tijd verder lopen wanneer u weer op **START/QUICK START** drukt.
  Als u 5 minuten lang niets doet, zal de draaischijf weer ingeschakeld worden.
- Als u de draaischijf uitschakelt en vervolgens 1 minuut lang niets doet, zal de draaischijf weer worden ingeschakeld.
- De draaischijf staat automatisch aan wanneer de oven wordt ingeschakeld.
  Als de oven klaar is met koken terwijl de draaischijf uitgeschakeld is, zal deze automatisch weer worden ingeschakeld.
- Deze optie is alleen beschikbaar voor magnetronfuncties.
- De draaischijf kan soms te warm worden om aan te raken. Wees voorzichtig wanneer u tijdens of na het koken de draaischijf aanraakt.
- Schakel de oven nooit in terwijl hij leeg is.

1 Druk op **STOP/ CLEAR.**

Druk eenmaal op **DRAAISCHIJF AAN/UIT .**

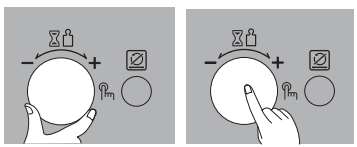


2 Draai **MODE (Stand)** en kies **"Microwave" (Magnetron).**
De volgende indicatie verschijnt: "≋"



3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot u in het afleesvenster "1000W" ziet.

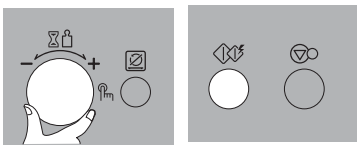
Druk op **TIME/WEIGHT.**



4 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "15:00 " in het afleesvenster verschijnt.

De klok begint te tellen.

Druk op **START/QUICK START.**



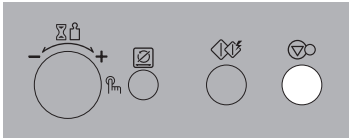
Kinderslot

In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe u het kinderslot instelt.



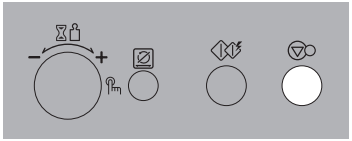
De oven is voorzien van een veiligheidsfunctie die voorkomt dat de iemand de oven per ongeluk inschakelt.
Nadat u het kinderslot hebt ingesteld, kan niemand de ovenfuncties meer gebruiken of de oven inschakelen.
Kinderen kunnen de ovendeur echter nog wel openen.

1 Druk op **STOP/ CLEAR.**



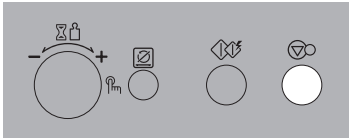
2 Blijf op **STOP/CLEAR** drukken tot "**L**" op het afleesvenster verschijnt en u een PIEP hoort.
Het **KINDERSLOT** is nu ingesteld.

De tijdsaanduiding verdwijnt van het afleesvenster.
Als iemand op een van de knoppen drukt, verschijnt de "**L**" van "Locked" (Vergrendeld) op het afleesvenster.



3 Om het **KINDERSLOT** te annuleren drukt u op **STOP/CLEAR** tot de "**L**" verdwijnt.

Wanneer het kinderslot weer open is, hoort u een PIEP.



Koken met
micro-energie

In het volgende voorbeeld leg ik uit hoe u een hoeveelheid etenswaar met 400W vermogen in 5 minuten kunt koken.



De oven is voorzien van vijf standen van microgolfvermogen. De hoogste stand wordt automatisch gekozen.
Door aan **TIME/WEIGHT** te draaien kunt u een andere stand voor vermogen instellen.

Gebruik altijd een magnetron-bestendige schalen. Gebruik niet de volgende accessoires.

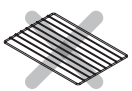
Gebruik de volgende accessoires niet.



Hoog rek



Laag rek



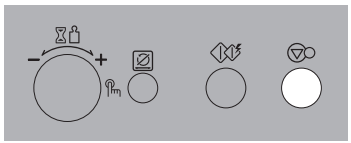
Rechthoekig rek



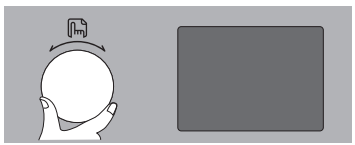
Rechthoekige schaal

1 Controleer eerst of u de oven op de juiste manier hebt geïnstalleerd, zoals eerder in deze handleiding aangegeven.

Druk op **STOP/ CLEAR.**

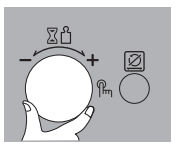


2 Draai **MODE (Stand)** en kies **"Microwave" (Magnetron).**
De volgende indicatie verschijnt: "≋"



3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot u in het afleesvenster "400W" ziet.

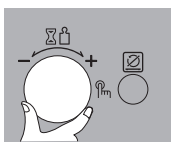
Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keus te bevestigen.

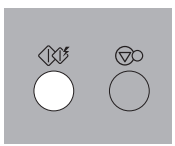




4 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "5:00" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **START/QUICK START.**





Deze oven is voorzien van vijf energieniveaus waardoor u een maximale flexibiliteit hebt en het koken naar behoefte kunt regelen.
In de onderstaande tabel staan een aantal voorbeelden van voedingsmiddelen en het aanbevolen energieniveau om het in deze oven te bereiden.

Vermogensniveaus van de magnetronfunctie



ENERGIENIVEAU	*VERMOGEN*	*TOEPASSING*	*TOEBEHOREN*
HOOG	1000 W	* Water koken * Rundergehakt aanbraden * Kipdelen, vis, groente bereiden * Malse schijven vlees bereiden	Magnetronveilige plaat
MIDDEN HOOG	800 W	* Opwarmen. * Vlees en gevogelte braden * Paddenstoelen en schelpdieren bereiden * Voedingsmiddelen bereiden die kaas en eieren bevatten	
MIDDEN	600 W	* Cake en scones bakken * Eieren bereiden * Vla bereiden * Rijst en soepen bereiden	
ONTDOOIN MIDDEN LAAG	400 W	* Ontdooien * Boter en chocolade smelten * Minder mals vlees bereiden	
LAAG	200W	* Boter en kaas zacht maken * Roomijs zacht maken * Gistdeeg laten rijzen	

Grillen

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u de grill gebruikt voor het bereiden van een hoeveelheid etenswaar in 12 minuten.



Met deze functie kunt u voedsel snel bruinen en krokant bakken.

Voor het beste resultaat gebruik de volgende accessories.



Hoog rek



Hoog rek + Geribbelde schaal

Maak geen gebruik van onderstaande accessoires.



Rechthoekig rek

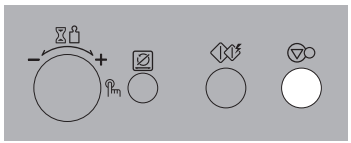


Rechthoekige schaal

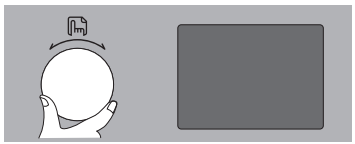


Stoomdeksel

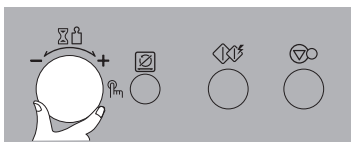
1 Druk op **STOP/ CLEAR.**



2 Draai aan **MODE (Modus)** en kies Grill.
De volgende indicatie verschijnt: "⊓〰"

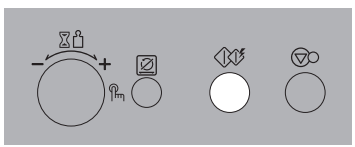


3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "12:00" in het afleesvenster verschijnt.



4 Druk op **START/QUICK START.**

Draag altijd ovenwanten om gerechten en toebehoren uit de oven te halen omdat de oven en de toebehoren erg heet kunnen zijn.



Koken met de grillcombi

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u de oven met 400 W magnetronvermogen en de grill programmeert met een bereidingstijd van 25 minuten.



Uw oven heeft een gecombineerde kookfunctie die u de mogelijkheid biedt gerechten te bereiden met een combinatie van ovenverwarming en magnetron. Dit betekent dat koken u meestal minder tijd kost.

In de grillcombistand kunt u drie niveaus van magnetronvermogen instellen (200, 400 en 600 W).

Voor het beste resultaat gebruik de volgende accessories.



Hoog rek



Hoog rek + Geribbelde schaal

Maak geen gebruik van onderstaande accessoires.



Rechthoekig rek

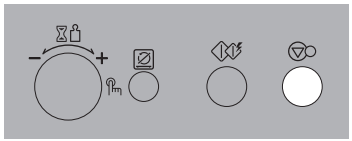


Rechthoekige schaal

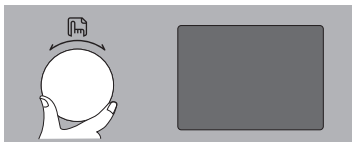


Stoomdeksel

1 Druk op **STOP/ CLEAR.**



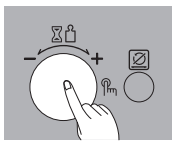
2 Draai aan **MODE (stand)** en kies **Grill Combi.**
De volgende indicatie verschijnt: : "≋", "〰".



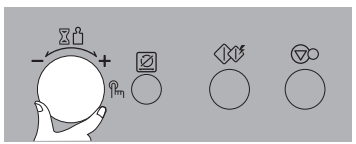
3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot u in het afleesvenster "400 W" ziet.

Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keus te bevestigen.



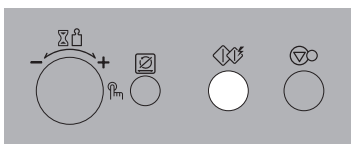


4 Draai aan TIME/WEIGHT tot u in het afleesvenster "25:00" ziet.



5 Druk op **START/QUICK START.**

Draag altijd ovenwanten om gerechten en toebehoren uit de oven te halen omdat de oven en de toebehoren erg heet kunnen zijn.



Voorverwarmen met hetelucht

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u de oven tot een temperatuur van 200 °C voorverwarmt.



De heteluchtoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en 100 ~230 °C (180 °C is automatisch beschikbaar bij het kiezen van de stand Convectie).

De oven heeft een speciale functie voor fermenteren bij een temperatuur van 40 °C.

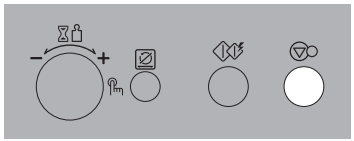
Als de oven warmer is dan 40 °C moet u wachten tot de oven beneden deze temperatuur is afgekoeld voor u deze functie kunt gebruiken.

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

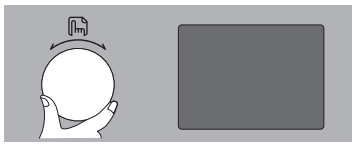
Wanneer de oven de juiste temperatuur heeft bereikt hoort u een PIEPTOON.

Vervolgens kunt u de gerechten in de oven zetten. Daarna kunt u de oven starten.

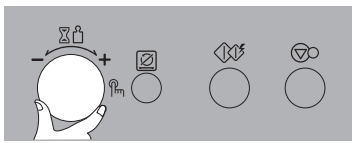
1 Druk op **STOP/CLEAR.**



2 Draai aan **MODE (Stand)** en kies **hetelucht.**
De volgende indicatie verschijnt: "[fan]"

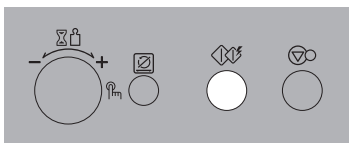


3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "200 °C" in het afleesvenster verschijnt.



4 Druk op **START/QUICK START.**

Het voorverwarmen start terwijl in het afleesvenster "Pr-H" te zien is.

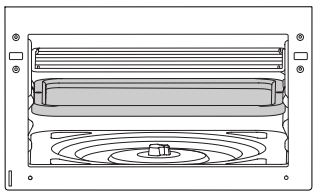


In het volgende voorbeeld wordt getoond hoe u voedsel kookt bij een temperatuur van 230 graden gedurende 50 minuten.

Koken met hetelucht

Als u de temperatuur niet zelf instelt, kiest de oven automatisch 180 °C. U kunt de oventemperatuur aanpassen door aan **TIME/WEIGHT** te draaien.

KOKEN OP TWEE NIVEAUS



1. **Gebruik voor het koken op twee niveaus de meegeleverde kookplaten, de rechthoekige plaat onder en het rechthoekige rek boven in de oven.**
2. **Verwijder de andere toebehoren (ronde glazen schaal en draairing) bij het koken op twee niveaus.**

VOOR EEN NIVEAU KOKEN

Voor het beste resultaat gebruik de volgende accessories.



Laag rek



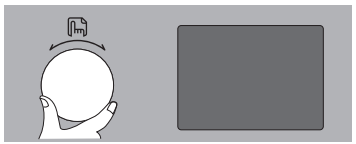
Rechthoekige schaal

1 Druk op **STOP/CLEAR.**

Bij convectiekoken moet de metalen plaat of het metalen rek worden gebruikt.

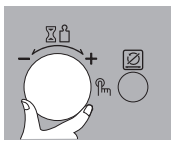


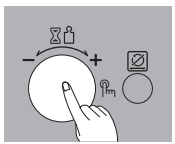
2 Draai aan **MODE (Stand)** en kies **hetelucht.**
De volgende indicatie verschijnt : "[fan]"



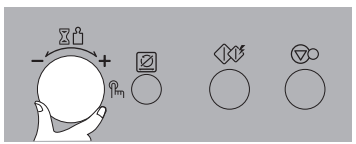
3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "230°C" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om de gekozen temperatuur te bevestigen.



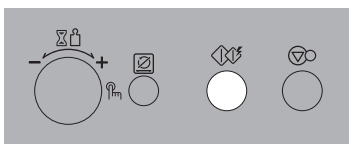


4 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot u in het afleesvenster "50:00" ziet.



5 Druk op **START/QUICK START.**

Draag altijd ovenwanten om gerechten en toebehoren uit de oven te halen omdat de oven en de toebehoren erg heet kunnen zijn.



Koken met de hetelucht
combimagnetron

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u de oven met 300 W magnetronvermogen en een temperatuur van 200 °C programmeert voor een bereidingstijd van 25 minuten.



U kunt het magnetronvermogen op drie niveaus instellen: 200, 300 en 400 W.

Voor het beste resultaat gebruik de volgende accessories.



Laag rek

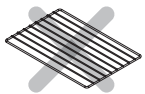


Laag rek + Geribbelde schaal



Square tray

Maak geen gebruik van onderstaande accessoires.



Rechthoekig rek

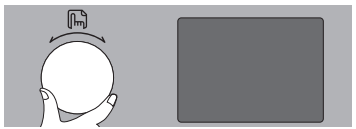


Stoomdeksel

1 Druk op **STOP/CLEAR**.

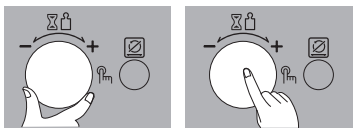


2 Draai aan **MODE (Stand)** en kies **hetelucht combimagnetron.**
De volgende indicatie verschijnt: "≋", "✣".



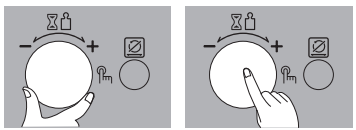
3 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "300 W" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keus te bevestigen.

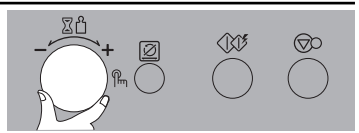


4 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot "200 °C" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om de gekozen temperatuur te bevestigen.

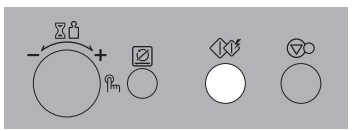


5 Draai aan **TIME/WEIGHT** tot u in het afleesvenster "25:00" ziet.



6 Druk op **START/QUICK START.**

Draag altijd ovenwanten om gerechten en toebehoren uit de oven te halen omdat de oven en de toebehoren erg heet kunnen zijn.



In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u 2 minuten koken met hoog vermogen (1000 W) instelt.



Met de **Quick Start (Snelstart)**-functie kunt u door de **Start/Quick Start**-knop in te drukken koken met HOOG VERMOGEN (1000 W) met tussenpozen van 30 seconden.

Gebruik altijd een magnetron-bestendige schalen. Gebruik niet de volgende accessoires.

Maak geen gebruik van onderstaande accessoires.



Hoog rek



Laag rek

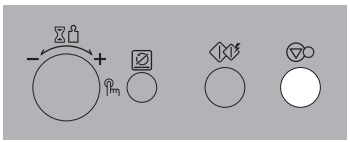


Rechthoekig rek



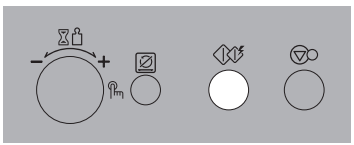
Rechthoekige schaal

1 Druk op **STOP/CLEAR.**



2 Druk vier maal op **START/QUICK START** om 2 minuten HOOG VERMOGEN (1000 W) te selecteren.

De oven start voordat u de vierde maal hebt gedrukt.



Grotere en kleinere hoeveelheden bereiden

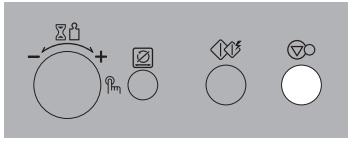
In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u de tijden van vooraf ingestelde KOOK-programma's kunt verlengen of verkorten.



Als u vindt dat de gerechten door het gebruik van een KOOK-programma te gaar of onvoldoende gaar worden, kunt u de kooktijden door draaien aan **TIME/WEIGHT** verlengen of verkorten.

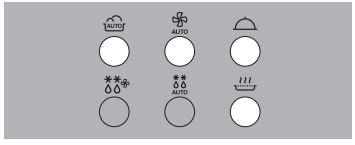
U kunt de bereidingstijden (met uitzondering van de ontdooistand) op elk moment verlengen of verkorten door de **TIME/WEIGHT**-knop te verdraaien.

1 Druk op **STOP/CLEAR**.



2 Stel het gewenste voorgeprogrammeerde **KOOK**-programma in.

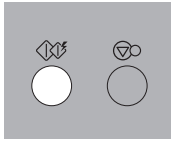
Kies het gewicht van het voedsel.



3 Druk op **START/QUICK START**.

Draai aan **TIME/WEIGHT**.

Hierdoor kunt de bereidingstijd verlengen of verkorten.





Opwarmen

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u vaste en vloeibare gerechten bij een temperatuur van 90 °C gedurende 30 minuten warm kunt houden.



In de stand Opwarmen heeft de oven een traploos instelbaar temperatuurbereik van 30 ~ 90 °C. Wanneer u op de functie Opwarmen drukt, wordt om te beginnen 60 °C gekozen.

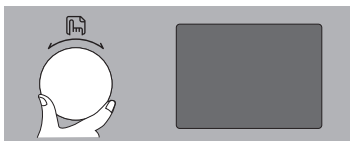
Het duurt een paar minuten voor de oven de gekozen temperatuur bereikt.

Wanneer de oven de juiste temperatuur heeft bereikt hoort u een PIEPTOON.

1 Druk op **STOP/CLEAR**.



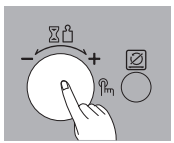
2 Verdraai **MODE (Stand)** tot het afleesvenster "60 °C" aangeeft.
De volgende indicatie verschijnt: "[fan]"



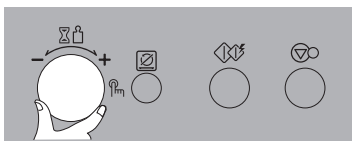
3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot "90°C" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om de gekozen temperatuur te bevestigen.

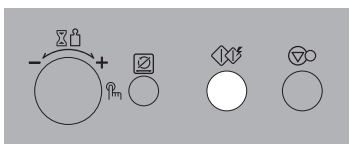




4 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot u in het afleesvenster "30:00" ziet.



5 Druk op **START/QUICK START**.



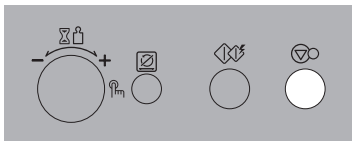
Automatisch
koken

In het volgende voorbeeld laat ik u zien hoe u 0.6kg diepvriesgroente bereidt.

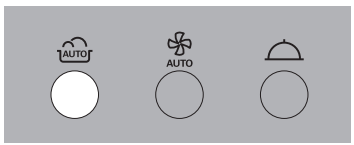


De menu's voor het automatisch koken zijn voorgeprogrammeerd.
Enkel het type voedsel en het gewicht hoeft te worden aangegeven.

1 Druk op **STOP/CLEAR**.

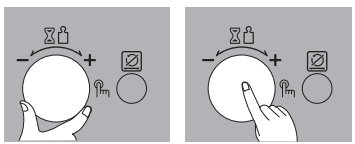


2 Druk op **Auto Cook (Automatisch koken).**
De volgende indicatie verschijnt: " AUTO "



3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "Ac 3" aangeeft.

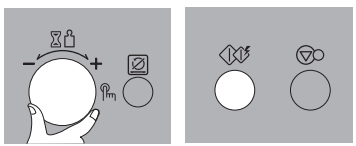
Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.



4 Verdraai **TIME/WEIGHT** het afleesvenster "0,6kg" aangeeft.

Druk op **START/QUICK START.**

Tijdens het kookproces kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door **TIME/WEIGHT** te verdraaien.



GIDS VOOR AUTOMATISCH KOKEN

<table>
<tr><th>Functie</th><th colspan="2">Categorie</th><th>Gewichtsgrens</th><th>Accessories</th><th>Voedseltemp.</th><th>Instructies</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Automatisch koken</td><td>Ac 1</td><td>Aardappelen in de schil</td><td>0.2~1.0 kg</td><td>Hoog rek
</td><td>Kamertempe - ratuur</td><td>Neem 120-220 g middelgrote aardappelen.
Was en droog te aardappelen. Prik een paar maal met een vork in de aardappelen. Plaats de aardappelen op het rek.
Stel het gewicht in en druk op Start. Als u een piep hoort keert u het gerecht.
Laat de aardappelen na het koken vijf minuten onder aluminiumfolie rusten.</td></tr>
<tr><td>Ac 2</td><td>Verse groente</td><td>0.2~0.8 kg</td><td>Magnetronveilig e kom</td><td>Kamertempe - ratuur</td><td>Doe de groente in een magnetronveilige kom.
Voeg de nodige hoeveelheid water toe.
** 0.2kg -0.4kg : 2 eetlepels van 15 ml elk
** 0.2kg -0.4kg : 4 eetlepels van 15 ml elk
Bedek met plasticfolie. Plaats het voedsel in de oven. Roer 3-4 seconden na het koken. Laat 3 minuten afgedekt rusten.</td></tr>
<tr><td>Ac 3</td><td>Diepvriesgro ente</td><td>0.2~0.8 kg</td><td>Magnetronveilig e kom</td><td>Bevroren</td><td>Doe de groente in een magnetronveilige kom.
Voeg de nodige hoeveelheid water toe.
** 0.2kg -0.4kg : 2 eetlepels van 15 ml elk
** 0.2kg -0.4kg : 4 eetlepels van 15 ml elk
Bedek met plasticfolie. Plaats het voedsel in de oven. Roer 3-4 seconden na het koken. Laat 3 minuten afgedekt rusten.</td></tr>
<tr><td>Ac 4</td><td>Rijst/pasta</td><td>0.1~0.3 kg</td><td>Magnetronveilig e kom</td><td>Kamertempe - ratuur</td><td>Doe de rijst of pasta en kokend water met 1/4 tot 1 theelepel zout in een grote diepe kom (3 L).
<table><tr><td colspan="2">Gewicht</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Bedekken</td></tr><tr><td rowspan="2">Water</td><td>Rijst</td><td>250ml</td><td>500ml</td><td>750ml</td><td>Bedek en ventileer met een doek.</td></tr><tr><td>Pasta</td><td>400ml</td><td>800ml</td><td>1200ml</td><td>Verwijder de doek.</td></tr></table>** Rijst – Laat de rijst na het koken 5 minuten of tot al het water is geabsorbeerd onder een doek rusten.
** Pasta – Onder het koken een paar keer doorroeren. Na het koken 1 tot 2 minuten laten rusten. De gare paste direct onder koud water afspoelen.</td></tr>
</table>

GIDS VOOR AUTOMATISCH KOKEN

Functie	*Categorie*		*Gewichtsgrens*	*Accessories*	*Voedseltemp.*	*Instructies*
Automatisch koken	Ac 5	Cake	0.5~1.0 kg	Ovenvaste glazen cakevorm op het onderste rek	Kamertempe - ratuur	Volg het onderstaande recept voor sponscake nauwkeurig op. Plaats de cakevorm op het onderste rek in de oven.
	Ac 6	Gekoelde kant-en-klaarmaaltijden	0.3~0.6 kg	Eigen schaal	Gekoeld	Prik een paar keer met een vleesspies in de folie. Doe het voedsel op de glazen schaal. Laat na het koken nog 2 minuten rusten. – Roerbaar, bijv: Spaghetti bolognese, rundvleesstoofschotel. – Niet roerbaar, bijv: Lasagna, rundvleespastei (cottage pie). **Let op:** Prik bij kant-en-klaarmaaltijden in zakken een paar keer in het gedeelte met het vlees en/of de rijst of pasta. – Roerbare gerechten indien nodig een paar keer doorroeren.
	Ac 7	Diepvries kant-en-klaarmaaltijden	0.3~0.6 kg	Eigen schaal	Bevroren	Plaats diepvries kant-en-klaarmaaltijden onafgedekt op de glazen schaal.
	Ac 8	Soepen en sauzen	0.2~0.8 kg	Magnetronveilige kom	Kamertempe - ratuur	Stort soepen en sauzen in een magnetronveilige kom. Bedek met plasticfolie. Plaats het voedsel in de oven. Roer het gerecht na het koken even door en laat het 3 minuten rusten. Roer het gerecht ten slotte nog eens door.

* Ac 5 Recept voor sponscake (500 gram).

Ingrediënten	Recept
170 g bloem 170 g suiker 100 ml water 125 g eieren 50 g gesmolten boter 10 g bakpoeder.	1. Meng de eieren en de suiker 2 tot 3 minuten in een kom krachtig dooreen. 2. Voeg de gesmolten boter, de bloem, de bakpoeder en het water toe. 3. Meng alles met een spatel goed dooreen. 4. Vet een ovenvaste glazen cakevorm in en bekleed de bodem met vetvrij papier. Doe het cakemengsel met een opscheplepel in de cakevorm en werk de bovenkant glad af.

Automatisch roosteren en braden

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u 1,4 kg rosbief bereidt.



Auto Roast (Automatisch vlees braden) biedt u de mogelijkheid veel van uw favoriete gerechten heel gemakkelijk te bereiden door het type voedsel te kiezen en het gewicht van het voedsel in te voeren.

Voor het beste resultaat gebruik de volgende accessories.



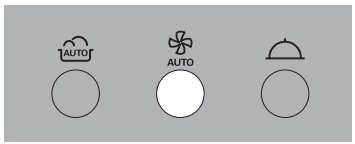
Laag rek + Geribbelde schaal

WAARSCHUWING:
Draag altijd ovenwanten om gerechten en toebehoren uit de oven te halen omdat de oven en de toebehoren erg heet kunnen zijn.

1 Druk op **STOP/CLEAR**.

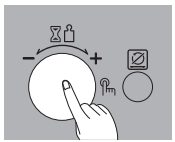


2 Druk op **Auto Roast (Automatisch braden).**
De volgende indicatie verschijnt in het afleesvenster: " AUTO "

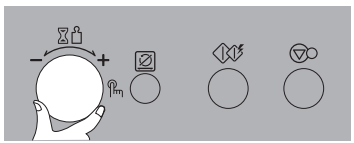


3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot "Ar 1" in het afleesvenster verschijnt.
Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.



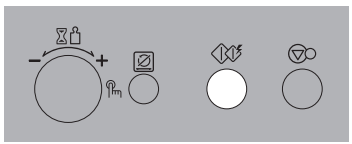


4 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "1,4kg" aangeeft.



5 Druk op **START/QUICK START.**

Tijdens het kookproces kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door **TIME/WEIGHT** te verdraaien.



GIDS VOOR AUTOMATISCH VLEES BRADEN

Functie	*Categorie*		*Gewichtsgrens*	*Accessories*	*Voedseltemp.*	*Instructies*
Automatisch braden 	Ar 1	Rosbief	0.5~1.5 kg	Crisp bak op het lage rooster	Gekoeld	Wrijf het vlees met olie in. Plaats oop de crisp bak op het lage rooster. Als u een piep hoort, keert u het gerecht. Laat het gerecht na het koken 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.
	Ar 2	Varkensbraadstuk	0.5~1.5 kg	Crisp bak op het lage rooster	Gekoeld	Wrijf het vlees met olie in. Plaats oop de crisp bak op het lage rooster. Als u een piep hoort, keert u het gerecht. Laat het gerecht na het koken 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.
	Ar 3	Geroosterde hele kip	0.8~1.5 kg	Crisp bak op het lage rooster	Gekoeld	Was en droog de huid goed af. Wrijf de kip met olie in. Bind de poten met een katoenen draad bij elkaar. Plaats oop de crisp bak op het lage rooster. Als u een piep hoort, keert u het gerecht. Laat het gerecht na het braden nog 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.

Stoomkoken

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u 0,6kg *visfilet bereidt.*

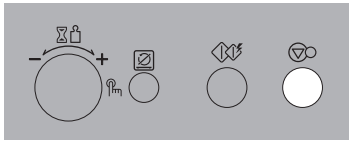
Met deze functie kunt u koken met stoom.

WAARSCHUWING:

1. **Draag altijd ovenwanten wanneer u een STOMER uit de oven neemt. Deze is gloeiend heet.**
2. **Plaats een hete STOMER niet op een tafel of een blad van materiaal dat niet tegen een hete panbodem bestand is, zoals glas, hout of kunststof. Gebruik altijd een onderzetter.**
3. **Als u de stomer gebruikt, moet u deze vóór gebruik met ten minste 0,3 L water vullen. Als u minder dan 0,3 liter water in de stomer doet, wordt de etenswaar niet gaar of riskeert u brand of onherstelbare beschadiging van het product.**
4. **Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de met water gevulde STOMER.**
5. **Wanneer u de STOMER gebruikt, moeten het stoomdeksel en de stoomwaterkom perfect recht staan. Eieren en kastanjes kunnen openbarsten als het stoomdeksel en de stoomwaterkom niet goed zijn aangebracht.**
6. **Gebruik deze stomer nooit met een product van afwijkend model. Dit kan brand en onherstelbare beschadiging van het product veroorzaken.**

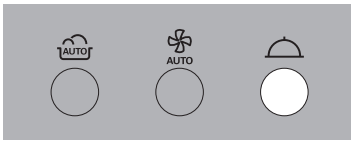


1 Druk op **STOP/CLEAR.**



2 Druk op **STOOMKOKEN.**

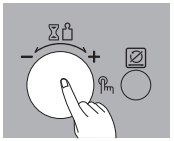
De volgende indicatie verschijnt in het afleesvenster: " ⌓ ".



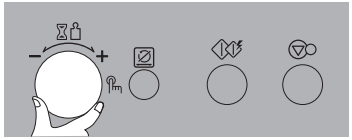
3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot “Sc 2” in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.



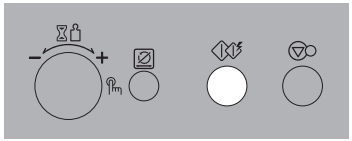


4 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster “0,6kg” aangeeft.



5 Druk op **START/QUICK START**.

Tijdens het kookproces kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door **TIME/WEIGHT** te verdraaien.



GIDS VOOR KOKEN MET STOOM

Functie	*Categorie*		*Maximaal gewicht*	*Keukengereedschap*	*Voedseltemperatuur*	*Aanwijzingen*
Stoomkoken 	Sc 1	Schaaldieren	0,1~0,4 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Uit de koelkast	Maak de schaaldieren zoals garnalen of krab goed schoon. (let erop dat de lengte ervan niet groter mag zijn dan 25 cm) Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Plaats het voorbereide voedsel in één laag op de stoomplaat. Bedek alles met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.
	Sc 2	Visfilet	0,2~0,6 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Kamertemperatuur	Maak het voedsel schoon; het mag niet dikker zijn dan 2,5 cm. Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Plaats het voorbereide voedsel in één laag op de stoomplaat. Bedek alles met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.
	Sc 3	Wortelen	0,2~0,8 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Kamertemperatuur	Maak de groente schoon en snij ze in gelijke stukken. Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Plaats het voorbereide voedsel in één laag op de stoomplaat. Dek het af met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.
	Sc 4	Eieren	2~9 eieren	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Uit de koelkast	Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Plaats de eieren in één laag op de stoomplaat. Bedek alles met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.

GIDS VOOR KOKEN MET STOOM

Functie	*Categorie*		*Maximaal gewicht*	*Keukengereedschap*	*Voedseltemperatuur*	*Aanwijzingen*
Stoomkoken 	Sc 5	Broccoli	0,2~0,6 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Kamertemperatuur	Bereiding als boven.
	Sc 6	Sperziebonen	0,1~0,3 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Kamertemperatuur	Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Leg de sperziebonen in één laag op de stoomplaat. Bedek alles met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.
	Sc 7	Appels	0,2~0,8 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Kamertemperatuur	Maak de groente schoon en snij ze in gelijke stukken. Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Plaats het voorbereide voedsel in één laag op de stoomplaat. Dek het af met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.
	Sc 8	Schelpdieren	0,2~0,6 kg	Stoomwaterkom Stoomplaat Stoomdeksel	Uit de koelkast	Maak het voedsel schoon. zoals venusschelpen, oesters, sint-jakobsschelpen en inktvis (sepia). (let erop dat de lengte ervan niet groter mag zijn dan 25 cm) Vul de stoomwaterkom met 0,3 L kraanwater. Plaats de stoomplaat op de stoomwaterkom. Plaats het voorbereide voedsel in één laag op de stoomplaat. Bedek alles met het stoomdeksel. Plaats de stoomwaterkom in het midden van de glazen plaat. Laat het gerecht na het koken nog 1 minuut in de oven staan.

Krokant
bereiden

In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u 0.4kg patates bevroren pizza.



Met deze functie kunt u krokant afbakken.

Voor het beste resultaat gebruik de volgende accessories.



Geribbelde schaal + Hoog rek
(Laag rek)

WAARSCHUWING:

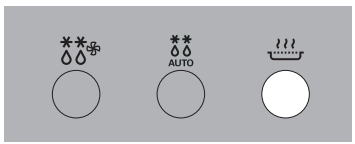
1. **Draag altijd ovenwanten wanneer u een afbakschaal uit de oven neemt. Deze is gloeiend heet.**
2. **Plaats een hete afbakschaal niet op een glazen tafel of een blad dat niet tegen een gloeiend hete panbodem bestand is, zoals hout en kunststof. Gebruik altijd een onderzetter. Gebruik de afbakschaal nooit met producten van afwijkend model. Dit kan brand en fatale beschadiging van het product veroorzaken.**

1 Druk op **STOP/CLEAR**.



2 Druk op **Crisp Cook (Krokant bereiden).**

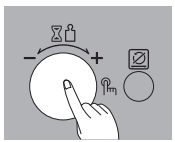
De volgende indicatie verschijnt in het afleesvenster: " AUTO ".



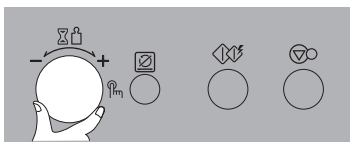
3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot "cc 1" in het afleesvenster verschijnt.

Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.



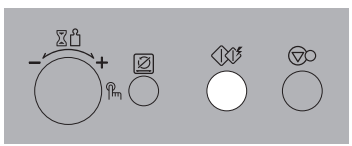


4 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "0,4 kg" aangeeft.



5 Druk op **START/QUICK START.**

Tijdens het kookproces kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door **TIME/WEIGHT** te verdraaien.



GIDS VOOR KROKANT AFBAKKEN

Functie	*Categorie*		*Gewichtsgrens*	*Accessories*	*Voedseltemp.*	*Instructies*
Krokant bereiden 	cc 1	Bevroren pizza	0.3~0.5 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Kamertempe - ratuur	Deze functie is voor het klaarmaken van bevroren pizza. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats op de crispy bak op het hoge rooster. Na koken laat u het 1-2 minuten staan. **LET OP: De hulpmiddelen en de oven zullen erg heet worden. Gebruik ovenwanten!**
	cc 2	Verse pizza	0.6 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Gekoeld	Volg het recept van de verse pizza nauwkeurig op. Plaats de crispy bak in de oven op het lage rooster.
	cc 3	Bevroren quiche	0.3~0.6 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Bevroren	Plaats de worst op de crispy bak. Hetzelfde als hierboven.
	cc 4	Verse quiche	0.8 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Gekoeld	Volg het recept van de verse quiche nauwkeurig op. Plaats de crispy bak in de oven op het lage rooster.
	cc 5	Verse fruitvlaai	0.8 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Gekoeld	Volg het gekozen “enkele bodem appeltaart” recept hieronder op. Plaats de crispy bak in de oven op het lage rooster.
	cc 6	Kippenborst	0.2~0.8 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Gekoeld	Plaats de kippenborst op de crispy bak. Plaats de crispy bak op de hoge rooster in de oven. Draai het voedsel om bij de pieptoon.
	cc 7	Kippenvleugels	0.2~0.8 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Gekoeld	Plaats de kippenvleugels op de crispy bak. Hetzelfde als hierboven.
	cc 8	Gegratineerde aardappelen	1.0 kg	Crisp bak op het hoge rooster	Kamertempe - ratuur	Gebruik voorgekookte gegratineerde aardappelen. Plaats de aardappelen in de crisp bak met 60g geraspte kaas. Plaats de crisp bak op het lage rooster.

* CRISP COOK (CC2/ CC4 / CC5) RECEPT

	Ingrediënten	*Recept*
cc2 verse pizza	1 pizzabodem 60g pizzasaus 150g geraspte kaas 70g paprika 40g uien 50g ham	Plaats de bodem op de crispy bak en prik met een vork in het oppervlakte. Plaats de pizzasaus, 50g geraspte kaas, paprika, uien, ham en 100g geraspte kaas op de bodem. laats de crispy bak op het lage rooster.
cc4 Uien en spek quiche	1 bladerdeeg 140g uien 3 stukken spek 3 eieren 300g slagroom 120g melk 120g geraspte kaas	Sauteer de gehakte ui en spek in een bakpan. Meng eieren, slagroom, melk en geraspte kaas. Plaats de bodem in de crispy bak en prik met een vork in het oppervlakte. laats de ui en spek op de bodem en schenk het mengsel. Plaats de crispy bak op het lage rooster.
cc5 enkele bodem appeltaart	1 taartbodem $^3/_4$ kop witte suiker 2 eetlepels boter, zacht $^1/_3$ kop bloem $^1/_4$ theelepel gemalen nootmuskaat 2 verse appels, ontpit, ontveld en gesneden	Plaats de bodem op de crispy bak en prik met een vork in het oppervlakte. Meng de suiker en de boter samen. Voeg bloem, nootmuskaat en mengsel toe. Verspreid de helft van het mengsel in de taartbodem. Leg de appels bovenop het mengsel en strooi de resterende kruimels over de appels. Plaats de crispy bak op het lage rooster.

De temperatuur en de dichtheid van het voedsel zijn verschillend. Ik raad u daarom aan het voedsel te controleren voordat u het in de oven bereidt. Let vooral op de dikke gedeelten van runds- of varkensvlees en kip. Het is mogelijk dat sommige delen niet helemaal zijn ontdooid voordat het garen in de oven begint. Aan de andere kant is vis zo snel gaar dat het soms beter is de bereiding in de oven te starten voordat de vis helemaal is ontdooid. In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u diepvriesgevogelte in de oven bereidt. Het kost enige tijd voordat diepvriesgevogelte tot in de kern is ontdooid. In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe u diepvriesgevogelte in de oven bereidt.

Automatisch ontdooien



De oven is voorzien van vier standen voor het ontdooien met microgolfenergie. Elke categorie voedingsmiddelen - **vlees, gevogelte, vis** en **brood** - vraagt om een andere energie-instelling.

Gebruik altijd een magnetron-bestendige schalen. Gebruik niet de volgende accessoires.

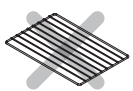
Maak geen gebruik van onderstaande accessoires.



Hoog rek



Laag rek

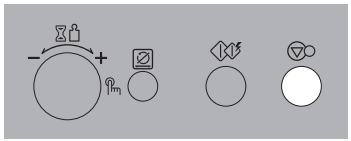


Rechthoekig rek

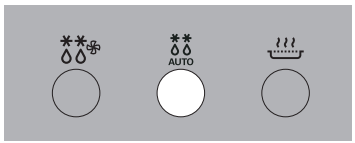


Rechthoekige schaal

1 Druk op **STOP/CLEAR.**
Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien.
Verwijder alle metalen bandjes en verpakkingsmateriaal waarin metaal is verwerkt. Plaats het voedsel vervolgens op een magnetronveilig bord op de glazen schaal in de oven en sluit de ovendeur.



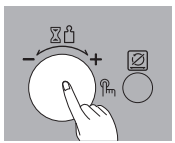
2 Druk op **Auto Defrost (Automatisch ontdooien).**
De volgende indicatie verschijnt in het afleesvenster: " AUTO "



3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "dEF2" aangeeft.

Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.

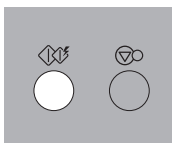




4 Druk op **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "0.8kg" voor het gewicht van het diepvriesvoedsel aangeeft.

Press **START/QUICK START**.





5 Tijdens het ontdooiproces hoort u een PIEP-signaal. Open dan de ovendeur, keer het voedsel en maak het los om voor een gelijkmatige ontdooiing te zorgen. Verwijder alle ontdooide delen of dek ze af om het ontdooiproces te helpen vertragen. Controleer het voedsel, sluit de ovendeur en druk op **Start/Quick Start** om het ontdooien te hervatten. **De oven blijft doorgaan met ontdooien (zelfs na een piepsignaal) tenzij de deur wordt geopend.**

GIDS VOOR ONTDOOIEN

- Doe het voedsel dat u wilt ontdooien in een geschikte magnetronveilige bak en plaats deze onafgedekt op de glazen schaal onder in de oven.
- Dek de dunnere delen van het vlees of gevogelte indien nodig met blaadjes aluminiumfolie af. Hierdoor voorkomt u dat deze dunnere delen tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie de ovenwanden niet raakt.
- Scheid producten als gehakt, karbonades, koteletten, worst(jes) en bacon zo snel mogelijk van elkaar.
  Als u een piep hoort, keert u het product. Verwijder de delen die zijn ontdooid. Ga door het met ontdooien van resterende delen.
  Laat het voedsel na het ontdooien rusten tot alles volledig is ontdooid.

Functie	*Categorie*		*Gewichtsgrens*	*Accessories*	*Voedsel*
Automatisch ontdooien	dEF1	Vlees	0.1~4.0 kg	Magnetronveilige 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 piep hoort. Laat het vlees na het ontdooien afgedekt met aluminiumfolie 5 tot 15 minuten rusten.
	dEF2	Gevogelte			Hele kippen, drumsticks, borstfilet, kalkoenborst (minder dan 2,0 kg). Draai het voedsel om als u een piep hoort. Laat het gevogelte na het ontdooien 20 tot 30 minuten rusten.
	dEF3	Vis			Filets, runder- en varkenslappen, hele vissen, schelp- en schaaldieren. Draai het voedsel om als u een piep hoort. Laat het voedsel na het ontdooien 10 tot 20 minuten rusten.
	dEF4	Brood	0.1~0.5 kg	Papieren servet	Gesneden brood, broodjes, baguettes e.d. Laat het broodproduct na het ontdooien 1 minuut rusten.

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food be checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. For example fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how of frozen poultry.

Combi-ontdooien



De oven is voorzien van vier standen voor het ontdooien met microgolfenergie. Elke categorie voedingsmiddelen - **vlees, gevogelte, vis** en **brood** - vraagt om een andere energie-instelling.

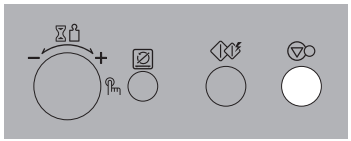
De oven is voorzien van een gecombineerde ontdooifunctie waarmee u voedsel kunt ontdooien in combinatie met **verwarming** en **magnetron.**
Deze functie geeft beter resultaten bij het ontdooien van voedingsmiddelen.

Maak geen gebruik van onderstaande accessoires.

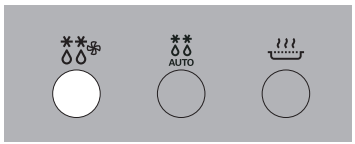


Hoog rek

1 Druk op **STOP/CLEAR.**
Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien.
Verwijder alle metalen bandjes en verpakkingsmateriaal waarin metaal is verwerkt. Plaats het voedsel vervolgens op een magnetronveilig bord op de glazen schaal in de oven en sluit de ovendeur.

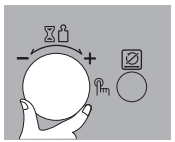


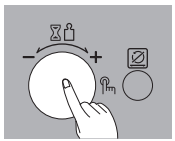
2 Druk op **Combi-ontdooien.**
De volgende indicatie verschijnt in het afleesvenster: " ⁂ "



3 Verdraai **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "dEF2" aangeeft.

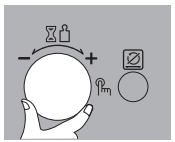
Druk op **TIME/WEIGHT** om uw keuze te bevestigen.

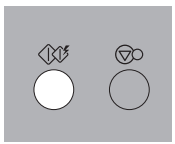




4 Druk op **TIME/WEIGHT** tot het afleesvenster "0.8kg" voor het gewicht van het diepvriesvoedsel aangeeft.

Press **START/QUICK START**.





5 Tijdens het ontdooiproces hoort u een PIEP-signaal. Open dan de ovendeur, keer het voedsel en maak het los om voor een gelijkmatige ontdooiing te zorgen. Verwijder alle ontdooide delen of dek ze af om het ontdooiproces te helpen vertragen. Controleer het voedsel, sluit de ovendeur en druk op **Start/Quick Start** om het ontdooien te hervatten. **De oven blijft doorgaan met ontdooien (zelfs na een piepsignaal) tenzij de deur wordt geopend.**

GIDS VOOR ONTDOOIEN

- Dek de dunnere delen van het vlees of gevogelte indien nodig met blaadjes aluminiumfolie af. Hierdoor voorkomt u dat deze dunnere delen tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie de ovenwanden niet raakt.
- Scheid producten als gehakt, karbonades, koteletten, worst(jes) en bacon zo snel mogelijk van elkaar.
  Als u een piep hoort, keert u het product. Verwijder de delen die zijn ontdooid. Ga door het met ontdooien van resterende delen.
  Laat het voedsel na het ontdooien rusten tot alles volledig is ontdooid.

Functie	*Categorie*		*Gewichtsgrens*	*Accessories*	*Voedsel*
Automatisch ontdooien	dEF1	Vlees	0.1~4.0 kg	Bovenrek (Als het voedsel te groot is voor ontdooien op het bovenrek, gebruik dan het onderrek.) 	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 piep hoort. Laat het vlees na het ontdooien afgedekt met aluminiumfolie 5 tot 15 minuten rusten.
	dEF2	Gevogelte			Hele kippen, drumsticks, borstfilet, kalkoenborst (minder dan 2,0 kg). Draai het voedsel om als u een piep hoort. Laat het gevogelte na het ontdooien 20 tot 30 minuten rusten.
	dEF3	Vis			Filets, runder- en varkenslappen, hele vissen, schelp- en schaaldieren. Draai het voedsel om als u een piep hoort. Laat het voedsel na het ontdooien 10 tot 20 minuten rusten.
	dEF4	Brood	0.1~0.5 kg		Gesneden brood, broodjes, baguettes e.d. Laat het broodproduct na het ontdooien 1 minuut rusten.

Geurreiniging

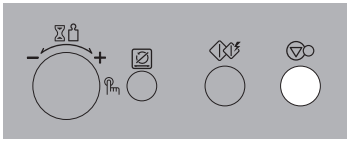
In het volgende voorbeeld leg ik u uit hoe ongewenste geuren uit de oven verwijdert.



De oven is voorzien van een speciale functie waarmee u geuren uit de oven kunt verwijderen.

U kunt de EZ Clean-functie gebruiken zonder dat de oven voedsel bevat.

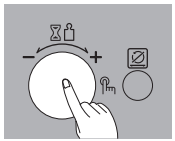
1 Druk op **STOP/CLEAR.**



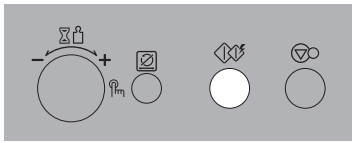
2 Verdraai MODE (Stand) tot het afleesvenster “230°” aangeeft.
De volgende indicatie verschijnt in het afleesvenster: “ ”.

Druk op **TIME/WEIGHT** om de door u gekozen stand te bevestigen.





3 Druk op **START/QUICK START.**



Test schotels volgens
EN 60705

Functie	Maaltijd	Magnetron instelling wattage	Type verwarmingstemperatuur in ˚C	Opmerkingen
Magnetron ontdooien	Vlees	200W, 10~11 min. Of Auto toetsfunctie	–	Plaats een platte plaat op het midden van de glazen plaat. Draai naar de helft van de totale kooktijd. Of gebruik de functie “Auto Ontdooien 1(0,5kg)”.
Magnetron koken	Custard	400W, 25~30min.	–	Plaats een Pyrex schotel op het midden van de glazen plaat.
	Sponscake	1 000 W, 4~5 min.	–	Plaats een 22cm Pyrex schotel op het midden van de glazen plaat.
	Gehakt	600 W, 13~17 min.	–	Plaats een Pyrex schotel op het midden van de glazen plaat.
Combinatie koken met de magnetron.	Gegratineerde aardappelen	400 W, 25~29 min	200˚ C	Plaats een Pyrex schijf op onderste rek.
	Cake	-	180˚ C	Plaats een Pyrex schijf op onderste rek.
	Kip	300W, 38~42min. Of Auto toetsfunctie	200˚ C	Plaats kip met de borst omlaag op onderste rek van de kruimelplaat. Draai om bij de helft van de kooktijd. Of gebruik de “Auto Grillen 3 (1,3kg)” functie.

Magnetronveilig keukengereedschap

Gebruik nooit metalen of met metaal versterkt keukengereedschap voor het gebruik van magnetronfuncties

Microgolven kunnen niet door metalen dringen. Ze worden door alle metalen voorwerpen in de oven weerkaatst en kunnen een vonkboog vormen, een gevaarlijk verschijnsel dat op bliksem lijkt. De meeste hittebestendige niet-metalen keukengereedschappen kunnen veilig in uw oven worden gebruikt. Sommige echter kunnen stoffen bevatten waardoor ze ongeschikt zijn als keukengereedschap voor magnetronovens. Als u betwijfelt of een bepaald keukengereedschap geschikt is, kunt u op eenvoudige wijze vaststellen of u het voor uw magnetronoven kunt gebruiken. Plaats het betreffende gereedschap naast een met water gevulde kom terwijl u de magnetronoven inschakelt. Schakel de oven gedurende 1 minuut in op HOOG magnetronvermogen. Als het water warm wordt terwijl het gereedschap bij aanraking koud blijkt, kunt u het veilig voor uw magnetronoven gebruiken. Als het water echter niet van temperatuur verandert terwijl het gereedschap warm wordt, absorbeert dit microgolven en kunt u het niet voor uw magnetronoven gebruiken.

Waarschijnlijk hebt u in uw keuken allerlei gereedschappen die u nu voor uw magnetronoven kunt gebruiken. Lees even de volgende controlelijst na.

Eetborden

Veel soorten aardewerk en porselein zijn veilig voor gebruik in een magnetronoven. Als u twijfelt kijk dan de documentatie van de fabrikant erop na of doe de magnetrontest.

Glaswerk

Hittebestendig glaswerk is veilig voor gebruik in een magnetronoven. Hiertoe behoren allerlei merken vuurvast glaswerk voor kookdoeleinden. U kunt beter geen broos glaswerk gebruiken als tumblers en wijnglazen omdat deze kunnen barsten wanneer hierin voedingsmiddelen of dranken worden verwarmd.

Kunststof (plastic) bewaarbakjes

Deze kunt u gebruiken voor voedingsmiddelen die snel moeten worden verwarmd. U kunt dit materiaal beter niet gebruiken voor voedsel dat lang in de oven moet blijven omdat plastic door verwarmd voedsel kan vervormen en smelten.

Papier

Papieren borden, schalen en bakjes zijn gemakkelijk en veilig te gebruiken voor magnetronoventoepassingen mits de bereidingstijd kort is en het voedsel dat u wilt bereiden weinig vet en vocht bevat. Papieren servetten komen goed pas voor het inpakken van voedsel en het bekleden van bakvormen waarin vethoudend voedsel zoals bacon wordt bereid. Gekleurd papier kunt u beter niet gebruiken omdat de kleur kan uitlopen. Sommige producten van hergebruikt papier kunnen verontreinigingen bevatten die vonkbogen en zelfs brand kunnen veroorzaken als ze in een magnetronoven worden gebruikt.

Kunststof bakzakken

Bak- en kookzakken kunt u veilig in een magnetronoven gebruiker op voorwaarde dat ze speciaal voor dit doel zijn genaakt. Maak altijd een knipje in de zak zodat de stoom kan ontsnappen. Gebruik nooit gewone plastic zakken voor het koken in een magnetronoven omdat ze kunnen smelten en scheuren.

Magnetronkeukengerei van plastic

Er is een ruim aanbod van keukengerief voor magnetronovens in allerlei maten en vormen. Meestal kunt u de keukenspullen gebruiken die u al hebt. U hoeft dus geen nieuwe keukeninventaris aan te schaffen.

Potten, aardewerk en porselein

Schotels, kommen en schalen van dit materiaal kunt u meestal zonder problemen in uw nieuwe oven gebruiken maar voor de zekerheid kunt ze beter testen.

LET OP

Sommige producten met een hoog lood- of ijzergehalte zijn niet als magnetrongereedschap geschikt.

Het beste is uw keukengerei te controleren om zeker te weten dat ze voor uw magnetronoven geschikt zijn.

Eigenschappen van voedsel
Koken in een magnetronoven

De dingen in het oog houden

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn met veel zorg samengesteld. Uw succes bij het bereiden ervan hangt af van de aandacht die u bij het koken aan het voedsel besteed. Verlies de gerechten tijdens het koken geen moment uit het oog. Uw magnetronoven is voorzien van een lampje dat automatisch gaat branden als de oven werkt zodat u tijdens het koken alles in de oven goed kunt zien. De aanwijzingen in de recepten voor omkeren, omroeren 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 de kooktijden in een magnetronoven beïnvloeden

De kooktijden worden door allerlei factoren beïnvloed. De temperatuur van de ingrediënten die in een recept worden gebruikt, heeft een grote invloed op de kooktijd. Een cake bijvoorbeeld die u met ijskoude boter, melk en eieren maakt, vraagt een veel langere baktijd dan een cake die met ingrediënten op kamertemperatuur wordt gemaakt. Alle recepten in dit boekje zijn gebaseerd op verschillende kooktijden. Zo kunt u ontdekken dat het voedsel aan de onderkant van de tijdschaal niet gaar is. En het is niet uitgesloten dat u in sommige gevallen een langere kooktijd prefereert boven het aangegeven maximum, afhankelijk van uw eigen voorkeur. De gedachtegang achter dit boekje dat we beter voorzichtig met kooktijden kunnen zijn dan te royaal. Te lang gekookt voedsel is immers voor altijd verknoeid. Sommige recepten, en vooral die voor brood, cake en puddingen, adviseren u het voedsel uit de oven te nemen wanneer het product nog niet helemaal doorbakken is. Dit is geen fout. Wanneer u dit voedsel na verblijf in de oven afgedekt even laat rusten, gaat het bakken buiten de oven gewoon door omdat de warmte die door de buitenkant van het voedsel wordt vastgehouden zich geleidelijk naar binnen verplaatst. Als we het bakproduct echter in de oven laten tot het door en door is gebakken, wordt de buitenkant te lang gebakken en kan deze zelfs verbranden. Zo krijgt u steeds meer ervaring in het schatten van de kook- en rusttijd voor verschillende soorten voedsel.

Dichtheid van het voedsel

Licht, poreus voedsel zoals cakes en brood gaart sneller dan zwaar, vast voedsel als gebraad en stoofschotels. 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.

Vochtgehalte van voedsel

Het is logisch dat de hitte die door microgolven wordt opgewekt de neiging heeft het vocht in het voedsel te verdampen. Daarom is het verstandig betrekkelijk droge gerechten als braadstukken en sommige groenten vóór de bereiding in de oven met water te bedruipen of met een geschikte kunststoffolie af te dekken.

Botten en vetgehalte van vlees en gevogelte

Botten geleiden warmte en vet wordt sneller warm dan vlees. Daarom moet u er bij het bereiden van vlees dat botten en veel vet bevat op letten dat het gerecht niet ongelijkmatig gaart of gedeeltelijk te lang wordt verhit.

Hoeveelheid voedsel

De hoeveelheid microgolven in uw oven blijft altijd gelijk ongeacht de hoeveelheid voedsel die u bereidt. Dat betekent dat de bereidingstijd langer wordt naarmate u meer voedsel in de oven plaatst. Aan de andere kant is het verstandig de bereidingstijd met ten minste een derde 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 de buitenkant van voedsel wordt door microgolfenergie gekookt; de rest wordt gekookt door warmtegeleiding. De slechtste vorm van een product dat met microgolven wordt gekookt is een dikke rechthoekige blok. De hoeken verbranden lang voordat de kern zelfs maar warm is. Producten met een ronde dunne vorm en ringvormige producten zijn ideaal voor bereiding in een magnetronoven.

Afdekken

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

Bruinen

Vlees en gevogelte die een kwartier of langer in de magnetronoven worden bereid bruinen licht in hun eigen vet. Vlees en gevogelte dat een kortere kooktijd vraagt, kunt u het best met een bruiningssaus zoals Worcestershiresaus, sojasaus of barbecuesaus inborstelen 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

Het gebruik van vetvrij papier voorkomt spatten en houdt de warmte beter vast. Maar omdat papier niet zo goed afdekt als een deksel of kunststoffolie kan het gerecht wat uitdrogen.

Schikken en onderlinge afstand

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

Roeren
Roeren is een van de belangrijkste van alle magnetrontechnieken. Bij conventioneel koken wordt het voedsel geroerd om het te mengen. Voedsel dat met microgolven 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 te bereiken dat de boven- en onderkant gelijkmatig gaar worden. Het is ook een goed idee om kip in stukken en vlees in lappen 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 van vlees, gevogelte en vis aan de buitenkant van de bakschaal te leggen. Daardoor vangen de dikkere delen de meeste microgolfenergie op en wordt het voedsel gelijkmatig gaar.

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 tot de onderkant en 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. Hiertoe behoren eigeel en eiwit, schelpdieren en oesters en hele groenten en fruit in de schil.

Keuren op garing
Voedsel in een magnetronoven is zo snel gaar dat u het regelmatig moet keuren. Sommige gerechten mogen in de magnetronoven blijven tot ze helemaal gaar zijn. De meeste soorten voedsel echter zoals vlees en gevogelte moet u uit de oven nemen als ze nog niet helemaal gaar zijn. De bedoeling is dat ze gaar worden terwijl u ze buiten de oven afgedekt laat rusten. De inwendige temperatuur van het voedsel stijgt gedurende deze rusttijd met 3 tot 8 °C.

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

De oven reinigen

1. **Zorg ervoor dat de binnenkant van de oven schoon blijft.**
   Spatten en geknoeide vloeistoffen blijven aan de ovenwanden plakken en tussen de afdichting en het deuroppervlak. Voedselresten kunt u het best direct na het koken met een vochtige doek uit de oven verwijderen. Kruimels en voedselresten adsorberen microgolfenergie en verlengen de kooktijd. 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. Vetspatten verwijdert u met een doek die u in een sopje van een neutraal afwasmiddel hebt bevochtigd. Lap de oven daarna met water af en wrijf hem droog. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen. De metalen schaal 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 zacht sopje, vervolgens met schoon water en droog hem ten slotte 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. Reinig het paneel vervolgens met een vochtige doek en direct daarna met een droge doek. Druk hierna op Stop/Clear.
3. Als aan de binnenkant of aan de buitenkant van de ovendeur condens neerslaat, wrijft u deze met een zachte doek weg. Dit kan voorkomen als u de oven in een erg vochtige ruimte gebruikt en het wijst niet op een defect van het apparaat.
4. Houd de ovendeur en de afdichtingen altijd schoon. Gebruik hiervoor een lauw sopje en neem daarna alles met een vochtige doek af.
   GEBRUIK GEEN SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN ZOALS SCHUURPOEDER, SCHUURMIDDEL OF STALEN OF HARDPLASTIC SPONZEN.
   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 lichtnetkabel van de oven uit het stopcontact voordat u het bedieningspaneel met een vochtige doek reinigt of water op het venster van de ovendeur sproeit. U kunt de oven bedienen door de Quick Start-knop in te drukken.

Vragen en
Antwoorden

V Wat kan de oorzaak zijn als de ovenlamp niet gaat branden?

A Er kunnen verschillende redenen zijn waarom de ovenlamp niet gaat branden.
De lamp is stuk.
De schakelaar is defect.

V Kan microgolfenergie door het kijkvenster in de deur naar buiten komen?

A Nee. Het venster laat wel licht door maar geen microgolfenergie.

V Waarom hoor ik een pieptoon als ik een knop op het bedieningspaneel aanraak?

A De pieptoon is bedoeld als bevestiging dat de door u gekozen instelling correct wordt ingevoerd.

V Wordt mijn magnetronoven beschadigd als ik hem inschakel terwijl hij leeg is?

A Het antwoord is ja. Schakel nooit een lege oven in.

V Waarom barsten eieren soms open?

A 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 bolle kant van het ei voordat u het verwarmt. Magnetronovens zijn niet geschikt voor het bereiden van eieren in de schaal.

V Waarom adviseert u voor gerechten een rusttijd na bereiding in de oven?

A Nadat u de bereiding van voedsel in uw magnetronoven hebt beëindigd, gaat het kookproces tijdens de rusttijd buiten de oven nog een tijdje door. De rusttijd zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig gaar kan worden. De duur van de rusttijd hangt af van de dichtheid van het gerecht.

V Waarom kookt mijn oven niet zo snel als de gebruiksaanwijzing aangeeft?

A Controleer eerst de gebruiksaanwijzing om er zeker van te zijn dat u de aanwijzingen goed hebt gelezen. Daarin kunt u ook lezen wat de oorzaak van een afwijkende bereidingstijd kan zijn. De tijden die u in deze gebruiksaanwijzing (en in andere kookgidsen) vindt zijn suggesties die bedoeld zijn om u te helpen te lang doorkoken te voorkomen, het meest voorkomende probleem bij het wennen aan deze oven.Verschillen in de grootte, de vorm, het gewicht en de afmetingen van het voedsel kunnen een langere kooktijd nodig maken. Gebruik uw gezonde verstand samen met de suggesties in de kookgids om de conditie van het voedsel regelmatig te keuren, precies zoals u bij een gewoon kooktoestel zou doen.

Technische gegevens

		MC8080HLC/MC8080HLCS
Voltage		230 V~ 50 Hz
Vermogen		1000 W (Beoordelingsnorm IEC60705)
Microgolffrequentie		2450 MHz
Afmetingen buitenzijde		474 mm(W) X 380 mm(H) X 564 mm(D)
Opgenomen vermogen	Max.	3000 W
	Magnetron	1500 W
	Grill	1250(Max. 2650) W
	Convectie	1500(Max. 2650) W
	Combinatie	Max. 3000 W

<Nederlands>

Uw oude toestel wegdoen

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

LG
Life's Good

FRANÇAIS

MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES/GRILL/CONVECTION

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

MC8080HLC
MC8080HLCS

www.lg.com

Table des matières

Comment fonctionne le micro-ondes

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

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

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-onde , 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.

Table des matières _____ 50
Consignes importantes de sécurité _____ 51 ~ 55
Précautions _____ 56
Déballage et installation _____ 57 ~ 58
Panneau de commande _____ 59
Utilisation des accessoires par mode _____ 60
Réglage de l'horloge _____ 61
Fonction TURNTABLE ON/OFF _____ 62
Sécurité enfants _____ 63
Par micro-ondes Cuisson _____ 64
Niveau de puissance des micro-ondes _____ 65
Gril Cuisson _____ 66
Combinée gril + micro-ondes Cuisson _____ 67
Par convection Préchauffage _____ 68
Par Convection Cuisson _____ 69
Combinée convection + micro-ondes Cuisson _____ 70
Fonction Quick Start _____ 71
Modulation du temps de cuisson _____ 72
Maintien au chaud _____ 73
Automatique Cuisson _____ 74 ~ 76
Automatique Rôtissage _____ 77 ~ 78
Vapeur Cuisson _____ 79 ~ 81
Crousty Cuisson _____ 82 ~ 84
Automatique Décongélation _____ 85 ~ 86
Combi-Defrost _____ 87 ~ 88
Nettoyage Facile _____ 89
Ustensiles pour micro-ondes _____ 90
Caractéristiques des aliments et Cuisson par micro-ondes _____ 91 ~ 92
Questions et réponses _____ 93
Plats testés conformemént á la norme EN 60705 _____ 94
Spécifications techniques _____ 95

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 pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

Consignes importantes de sécurité

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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, n'enlever aucune des plaques qui protègent contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. N'utilisez pas le four si les joints des portes et les parties adjacentes du four à micro-ondes sont endommagées. Les réparations ne doivent être réalisées que par du personnel qualifié.

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

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 mascottes 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. L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des petits enfants ou des personnes infirmes. Permettez aux enfants d'utiliser le four sans supervision seulement s'ils ont reçu des instructions complètes et s'ils sont capables d'utiliser le four en sécurité et comprennent les risques d'une utilisation incorrecte.

- Une utilisation incorrecte peut aboutir à des atteintes à la sécurité, comme un incendie, un choc électrique et une brûlure.

4. Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four. Lors de l'utilisation de la chaleur tournante (mode combiné), il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

- Ils peuvent se brûler.

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 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 les accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.

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

- Ils pourraient être blessés.

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 pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

1. Vous ne pouvez pas utiliser votre four la porte ouverte à cause des enclenchements de sécurité du mécanisme de la porte. Il est important de ne pas altérer l'enclenchement de sécurité.

Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive. (Les interlocks de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson si la porte du four est ouverte.)

2. Ne placez aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou de table, etc.) entre le front du four et la porte et ne permettez aucune accumulation d'aliments ou de résidus de nettoyage sur la surface des joints.

Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.

3. N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement fermer correctement et il ne doit y avoir aucun dommage au niveau : (1) de la porte (déformation), (2) des charnières et des systèmes de verrouillage (cassés ou desserrés), (3) des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.

Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.

4. Veuillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, des petites quantités d'aliments requérant un temps de cuisson ou de chauffage plus court.

La cuisson excessive peut aboutir à un incendie des aliments, et de ce fait à des dégâts dans votre four.

5. Lorsque vous chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à micro-ondes,

- *** Evitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.**
- *** Ne chauffez pas à outrance.**
- *** Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.**
- *** Après avoir réchauffé les liquides, laissez-les dans le four pendant un petit instant, remuez-les ou secouez-les doucement et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés).**

Soyez prudent lorsque vous prenez le récipient. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement. Cela peut aboutir à un bouillonnement soudain sur la surface du liquide chaud.

6. Il y a une sortie d'échappement sur le haut, le bas ou le côté du four. Ne la bloquez pas.

Cela peut aboutir à un endommagement de votre four et à une cuisson appauvrie.

7. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.

Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

8. Ne cuisez pas les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. Et n'utilisez pas de papier de journal au lieu des serviettes.

Une utilisation incorrecte peut produire une explosion ou un incendie.

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 pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

Consignes importantes de sécurité

⚠ ATTENTION

9. N'utilisez pas des récipients en bois ni des récipients en céramique ayant des parties métalliques (par exemple, en or ou en argent). Enlevez toute attache en métal. Vérifiez que les ustensiles sont adaptés à un usage dans des fours à micro-ondes avant de les utiliser.

- Ils peuvent réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber, ce qui peut produire des dégâts importants.

10. N'utilisez pas des produits en papier recyclé.

- Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou un incendie s'ils sont utilisés pour cuire.

11. Ne rincez pas la lèchefrite et la grille en les mouillant juste après la cuisson. Ils pourraient se briser ou se casser.

- Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

12. Veillez à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.

- Une utilisation incorrecte peut aboutir à des blessures et à des dégâts pour votre four.

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

- Ils peuvent éclater.

14. Ne cuisez pas des 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 du fait qu'ils peuvent éclater, même une fois que le chauffage à micro-ondes est terminé.

- La pression augmentera à l'intérieur de l'œuf, et il peut éclater.

15. Ne pas utiliser le four pour frire.

- Cela peut aboutir à une ébullition soudaine du liquide chaud.

16. En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.

- Cela peut nuire gravement à votre sécurité, en produisant un incendie ou un choc électrique.

17. Lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, en papier ou faits avec un autre matériel combustible, surveillez le four et jetez un coup d'œil sur lui de temps en temps.

- Vos aliments peuvent être dénaturés à cause de la détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.

18. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité interne du four, ni les accessoires, ni les assiettes en modes gril, chaleur tournante et cuisson automatique ; vérifiez qu'ils ne sont pas chauds avant d'enlever les aliments.

- Comme ils chauffent, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas des gants épais.

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 pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

19. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.

- Ne pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et provoquer éventuellement une situation dangereuse.

20. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).

- Vous ne pouvez pas être sûr que la température est correcte avec une sonde à température non indiquée.

21. Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- Il existe un danger de brûlures.

22. Suivre les instructions données par chaque fabricant de popcorn. Lors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. Si en suivant les temps de cuisson indiqués, le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. Ne jamais utiliser de sac papier marron pour préparer du popcorn. Ne jamais essayer de faire éclater les graines restantes.

- Le fait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.

23. Cet appareil doit être relié à la terre.

Les couleurs des fils électriques sont les suivantes :
BLEU ~ Neutre
MARRON ~ Phase
VERT ET JAUNE ~ Terre

Si les couleurs des fils électriques de cet appareil ne correspondent pas aux repères de couleur qui identifient les bornes de votre prise murale, procédez comme suit :

Le fil BLEU doit être relié à la borne qui porte le repère N ou qui est en NOIR.
Le fil MARRON doit être relié à la borne qui porte le repère L ou qui est en ROUGE.
Les fils VERT ET JAUNE ou VERT doivent être reliés à la borne qui porte le repère E ou ⏚ .

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent, ou par toute personne qualifiée, pour éviter tout danger.

- Une utilisation incorrecte peut produire des dégâts électriques graves.

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 pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

24. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de raclettes en métal pour nettoyer le verre de la porte du four.

Ils peuvent érafler la surface, et cela peut aboutir au brisement du verre.

25. Ce four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles (traiteurs).

Une utilisation incorrecte peut aboutir à des dégâts pour votre four.

26. La connexion doit être réalisée de façon à avoir un accès facile à la prise ou en incorporant un interrupteur sur le câble rattaché en accord avec les règles de câblage.

L'utilisation incorrecte d'une prise ou d'un interrupteur peut produire un choc électrique ou un incendie.

27. 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 sur le côté du four.

Le fait d'obstruer l'évacuation d'air peut endommager le four.

28. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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

Précautions

Précautions à prendre pour éviter toute exposition excessive aux ondes.

Il est impossible d'utiliser votre micro-ondes avec la porte ouverte en raison des dispositifs de sécurité prévus dans le mécanisme de la porte. Ces dispositifs de sécurité interrompent automatiquement toute cuisson lorsque la porte est ouverte, pour éviter toute exposition nuisible aux ondes.
Il est important de ne pas manipuler les dispositifs de sécurité.

Ne mettez pas d'objets entre la façade du four et la porte et ne laissez pas s'accumuler d'aliments ou de résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.

N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement fermer correctement et il ne doit y avoir aucun dommage au niveau : (1) de la porte (déformation), (2) des charnières et des systèmes de verrouillage (cassés ou desserrés), (3) des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.

Votre four ne doit être réglé ou réparé que par un technicien qualifié.

⚠ *AVERTISSEMENT*

Veillez à ce que les temps de cuisson soient réglés correctement car le fait de trop cuire les aliments peut les brûler et endommager votre four.

Lorsque vous réchauffez des liquides, par exemple des soupes, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition soudaine du liquide chaud peut se produire avec retard. Pour éviter cela, prenez les précautions suivantes :

1 Evitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.

2 Ne chauffez pas à outrance.

3 Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.

4 Après avoir réchauffé les liquides, laissez-les dans le four pendant un petit instant, remuez-les ou secouez-les doucement et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés).
Faites attention lorsque vous manipulez le récipient.

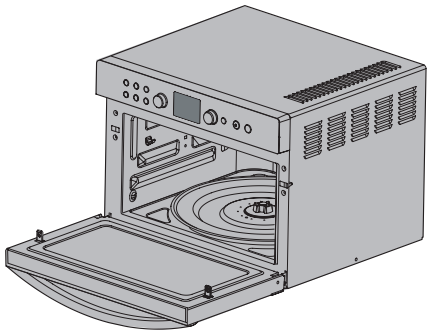
⚠ *AVERTISSEMENT*

Après avoir cuit les aliments au micro-ondes, laissez toujours reposer les aliments et vérifiez leur température avant de les consommer, en particulier le contenu des biberons et des petits pots de bébés.

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.





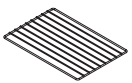
Plaque



Plat Crousty



Cloche vapeur



Grille



Trepied bas



Assiette vapeur



Trépied haut

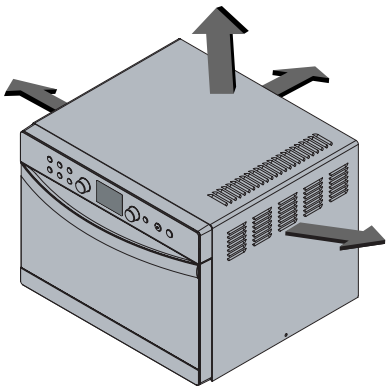


Plateau en verre
Bague rotative



Plat contenant l'eau

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

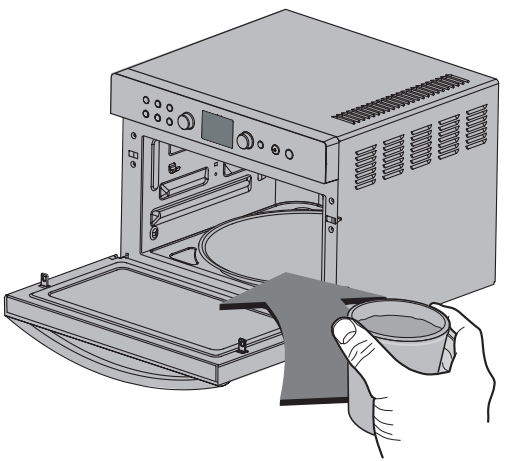


*** CE FOUR NE DOIT PAS ETRE UTILISE A DES FINS PROFESSIONNELLES (TRAITEURS).**
*** CE FOUR PEUT ETRE ENCASTRE .**
*** UTILISER LE KIT D' ENCASTREMENT FABRIQUE PAR LG ELECTRONICS.**

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 300ml 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 90.



6 Appuyez sur **Arrêt/Effacer**, puis une fois sur **Départ/Quick Start** pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.



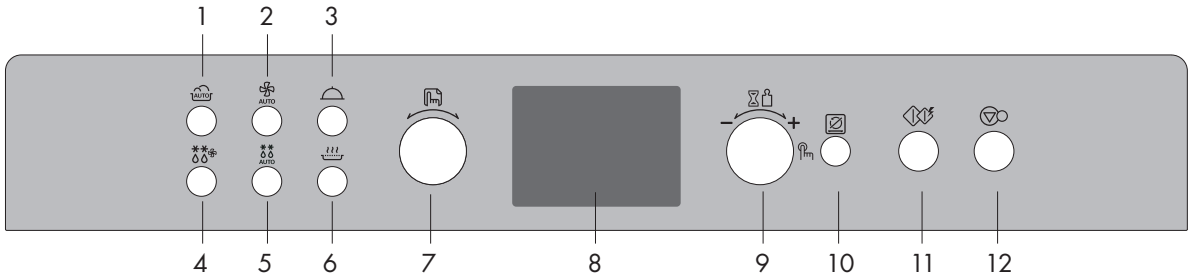
7 **L'AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes. Une fois arrivé à 0, l'appareil émettra un signal sonore. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne correctement, l'eau devrait être chaude. **Faites attention lorsque vous saisissez le récipient ;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

Panneau de commande



1. Cuisson automatique : Ce mode vous permet de cuire la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type et le poids des aliments.

2. Rôtissage automatique : Permet de sélectionner le type et le poids des aliments.

3. Cuisson vapeur : Permet de cuire vos plats à la vapeur en sélectionnant le type et le poids des aliments.

4. Combi-Defrost : Décongélation associée à la chaleur tournante en sélectionnant le type et le poids de vos aliments.

5. Décongélation automatique : Permet de décongeler automatiquement vos plats en sélectionnant le type et le poids des aliments.

6. Cuisson Crousty : Permet de dorer vos plats en dessous et au dessus en sélectionnant le type et le poids des aliments.

7. MODE : Permet de sélectionner les modes de cuisson.

8. Afficheur : Affiche l'heure, ainsi que le temps, la puissance et les catégories de cuisson.

9. DURÉE/POIDS :

- Permet de déterminer la catégorie de cuisson sélectionnée.
- Vous pouvez régler la durée, la température et la puissance de cuisson, ainsi que le poids des aliments.
- Pendant la cuisson en mode manuel et automatique, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson à tout moment en tournant la molette (à l'exception du mode décongélation).

10. TURNTABLE ON/OFF:

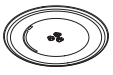
- Vous pouvez régler le plateau tournant sur le mode désactivé (off).

11. DÉPART/ QUICK START

- Pour démarrer le mode de cuisson sélectionné, appuyez une fois sur cette touche.
- La fonction Quick Start (départ rapide) vous permet de cuire les aliments à la puissance maximale par intervalles de 30 secondes lorsque vous appuyez sur la touche Quick Start.

12. ARRÊT/EFFACER : Permet d'arrêter le four et d'effacer toutes les entrées, à l'exception de l'heure.

Utilisation des accessoires par mode

	Micro-ondes	Gril	Convection	Gril + micro-ondes	Convection + micro-ondes	Rôtissage automatique	Cuisson crousty	Vapeur
Plaque 	—	—	O	—	—	—	—	—
Grille 	—	—	O	—	—	—	—	—
Plat Crousty 	O	O	—	O	—	O	O	—
SteamCHEF 	O	—	—	—	—	—	—	O
Trépied haut 	—	O	O	—	—	—	—	—
Trépied bas 	—	O	O	—	—	—	—	—
Plateau en verre 	O	O	O	O	O	O	O	O

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

O : Acceptable

— : Pas Acceptable

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 10 h 30 au format 24 h.
Assurez-vous que vous avez retiré tous les emballages du four.



Lorsque vous raccordez votre four pour la première fois, ou lorsque le courant revient après une coupure d'électricité, l'afficheur indique "24H". Vous devrez remettre l'horloge à l'heure.

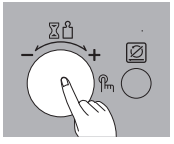
Si l'horloge (ou l'afficheur) montre des symboles inhabituels, débranchez votre four de la prise électrique et rebranchez-le, puis remettez l'horloge à l'heure.

1

Vérifiez que votre four est correctement installé comme décrit précédemment dans ce manuel.
Branchez votre four pour la première fois.
"24H" apparaît sur l'affichage.
(pour changez d'option après le réglage de l'horloge, vous devez débrancher, puis rebrancher l'appareil).

Appuyez sur **DURÉE/POIDS.**



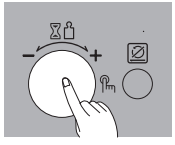


2

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "10:00" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer l'heure.





3

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "10:30" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS.**

L'horloge commence le comptage.





Fonction TURNTABLE
ON/OFF

L'exemple suivant explique comment cuisiner certains aliments lorsque le plateau tournant est en mode désactivé.



Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, laissez le plateau tournant en mode activé. Vous pouvez le désactiver si vous utilisez de grands plats.
Appuyez sur le bouton **TURNTABLE ON/OFF** pour activer ou désactiver le plateau tournant.

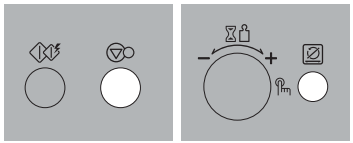
REMARQUES :

- Lorsque le plateau tournant est en mode désactivé, l'affichage indique "OFF" pendant 4 secondes. Si vous appuyez sur STOP/CLEAR au milieu de la cuisson, le temps continue lorsque vous appuyez sur START/QUICK START de nouveau. Si vous ne faites rien durant les 5 minutes suivantes, le plateau tournant passe alors à l'état activer (on).
- Si vous mettez le plateau tournant en mode désactivé (off) et ne faites rien dans la minute qui suit, le plateau tournant passe en mode activé (on).
- Le plateau tournant est activé lors de la mise sous tension de l'appareil. Après une cuisson avec le plateau tournant en mode désactivé, celui-ci passe en mode activé.
- Cette option est uniquement disponible en modes Micro.
- Parfois, le plateau tournant peut devenir trop chaud pour être touché. Soyez prudent avant de toucher le plateau tournant durant ou après la cuisson.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le four est vide.

1

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

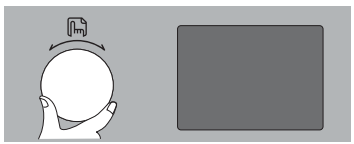
Appuyez sur **TURNTABLE ON/OFF** une fois.



2

Tournez **MODE** pour sélectionner Microwave.

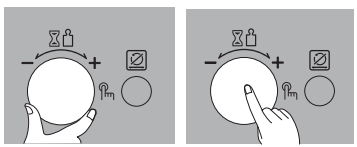
L'indication suivante est affichée : " ≋ ".



3

Tournez **TIME/WEIGHT** jusqu'à ce que l'affichage indique "1000W".

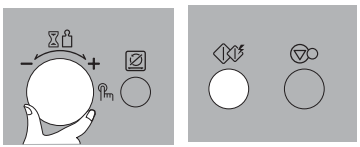
Appuyez sur **TIME/WEIGHT** pour la confirmation de puissance.



4

Tournez **TIME/WEIGHT** jusqu'à ce que l'affichage indique "15:00".

Appuyez sur **START/QUICK START**.



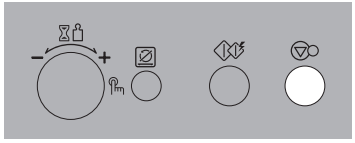
Sécurité enfants

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



Votre four possède une fonction de sécurité qui empêche le démarrage accidentel du four.
Lorsque la sécurité enfants est activée, vous ne pouvez plus utiliser les autres fonctions du four ni cuire des aliments. Toutefois, votre enfant pourra toujours ouvrir la porte du four.

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

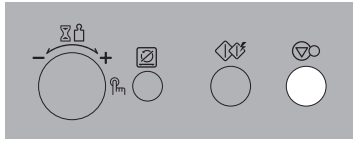


2 Appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur indique "**L**" et que l'appareil émette un signal sonore.

La **SÉCURITÉ ENFANTS** est maintenant enclenchée.

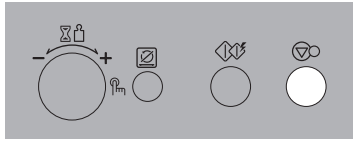
L'heure disparaît de l'afficheur.

Si vous appuyez sur une touche, l'afficheur indique "**L**".



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

Un signal sonore indiquera qu'elle est désactivée.



Par micro-ondes
Cuisson

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire des aliments à une puissance de 400W pendant 5 minutes.



Votre four comporte cinq réglages de puissance des micro-ondes. La puissance la plus élevée est sélectionnée par défaut, mais vous pouvez choisir un autre niveau de puissance en tournant la molette **DURÉE/POIDS.**

Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires adaptés à votre micro-ondes.

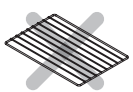
N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Trépied haut



Trépied bas



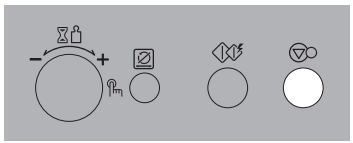
Grille



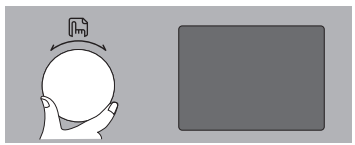
Plaque

1 Vérifiez que vous avez correctement installé votre four, comme indiqué au début de ce manuel.

Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

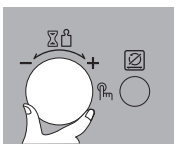


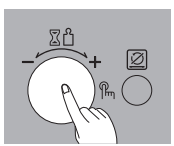
2 Tournez la **molette de sélection MODE** pour choisir le mode **Micro-ondes.** L'indication suivante s'affiche : "≋"



3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "400W" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la puissance.

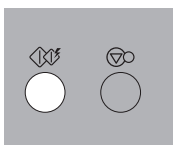




4 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "5:00" s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/ QUICK START.**





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.

Niveau de puissance des micro-ondes



PUISSANCE	*SORTIE*	*UTILISATION*	*ACCESSOIRE*
ÉLEVÉE	1000 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 À ÉLEVÉE	800 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	600 W	* Cuire des gâteaux et des brioches * Préparer des œufs * Cuire de la crème * Préparer du riz ou de la soupe	
MOYENNE À FAIBLE/DÉCONGÉ LATION	400 W	* Décongeler * Faire fondre du beurre ou du chocolat * Cuire des morceaux de viande moins tendres	
FAIBLE	200 W	* Ramollir du beurre ou du fromage * Ramollir de la crème glacée * Faire lever de la pâte à levure	

Gril
Cuisson

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



Ce mode vous permet d'obtenir rapidement des aliments dorés et croustillants.

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépied haut



Trépied haut+Plat Crousty

N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Grille

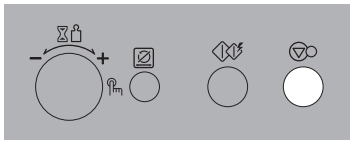


Plaque



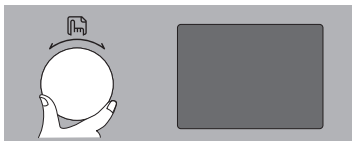
SteamCHEF

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

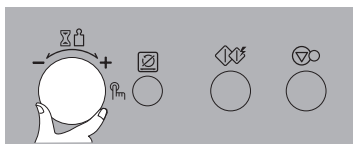


2 Tournez la **molette de sélection MODE** pour choisir le mode **Gril.**

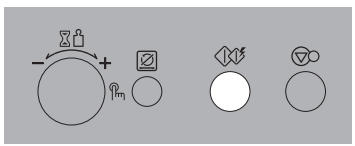
L'indication suivante s'affiche : "〰"



3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "12:00" s'affiche.



4 Appuyez sur **DÉPART/ QUICK START.**



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

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes à une puissance de 400W et avec la fonction gril.

Combinée gril + micro-ondes
Cuisson

Votre four dispose d'une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire des aliments avec le système **thermique** 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 (200, 400 et 600W).

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.

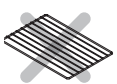


Trépied haut



Trépied haut+Plat Crousty

N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Grille

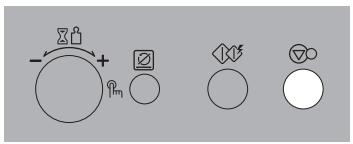


Plaque

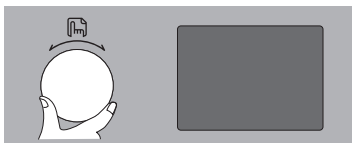


SteamCHEF

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

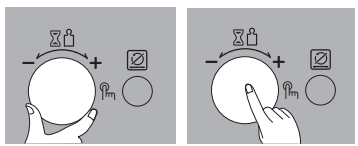


2 Tournez la **molette de sélection MODE** pour choisir le mode de **Cuisson combinée gril + micro-ondes.**
L'indication suivante s'affiche : "≋", "〰"

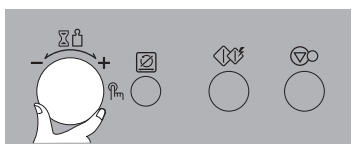


3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "400W" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la puissance.

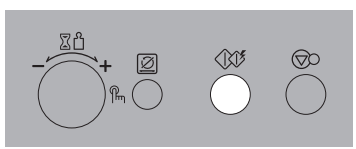


4 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "25:00" s'affiche.



5 Appuyez sur **DÉPART/ QUICK START.**

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



Par convection
Préchauffage

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



Le four à convection présente une plage de température comprise entre 40°C et 100°C~230°C (la température par défaut est de 180°C lorsque le mode convection est sélectionné).

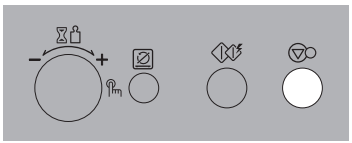
Le four possède une fonction de fermentation à 40°C. Il se peut que vous deviez attendre que le four refroidisse, car il est impossible d'utiliser la fonction de fermentation si la température est supérieure à 40°C.

Votre four mettra quelques minutes à atteindre la température sélectionnée.

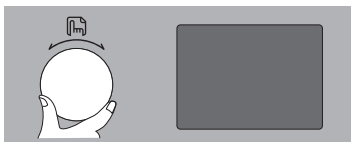
Il émettra un signal sonore pour vous indiquer qu'il a atteint la bonne température.

Ensuite, placez les aliments dans votre four et démarrez la cuisson.

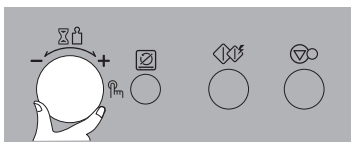
1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2 Tournez la **molette de sélection MODE** pour choisir le mode **Convection**. L'indication suivante s'affiche : "[fan]"

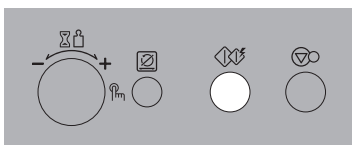


3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "200°C" s'affiche.



4 Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

Le préchauffage commencera et l'afficheur indiquera "Pr-H".

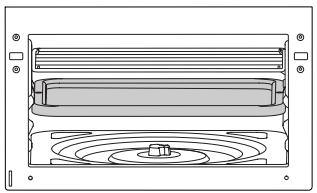


Par Convection
Cuisson

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

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

POUR UNE CUISSON SUR DEUX NIVEAUX



1. **Pour cuisiner sur deux niveaux, utilisez la plaque sur le niveau inférieur et la grille sur le niveau supérieur.**
2. **Lorsque vous cuisinez sur deux niveaux, retirez tous les autres accessoires (plateau en verre, rôtissoire bague rotative).**

POUR UNE CUISSON SUR UN NIVEAU

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépied bas



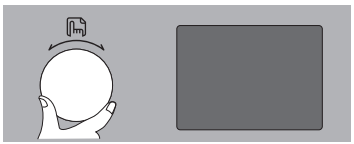
Plaque

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

La plaque ou la grille métallique doit être utilisée durant la cuisson par convection.

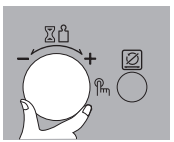


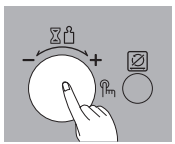
2 Tournez la **molette de sélection MODE** pour choisir le mode **Convection.** L'indication suivante s'affiche : "[fan]"



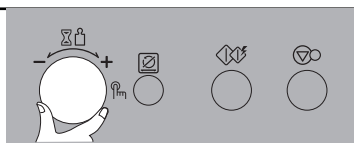
3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "230°C" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la température.



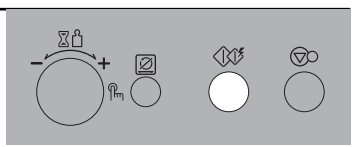


4 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "50:00" s'affiche.



5 Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

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



Combinée convection + micro-ondes

Cuisson

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes à une puissance de 300 W et à une température de convection de 200°C.



En mode cuisson combinée convection + micro-ondes, vous avez le choix entre trois niveaux de puissance de micro-ondes (200, 300 et 400W).

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépied haut



Trépied haut + Plat Crousty



Plaque

N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Grille



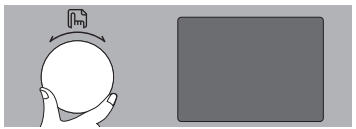
SteamCHEF

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



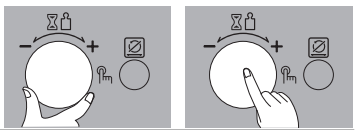
2 Tournez la **molette de sélection MODE** pour choisir le mode de **Cuisson combinée convection + micro-ondes.**

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



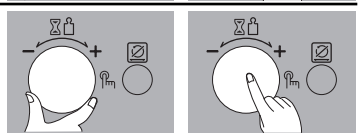
3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "300W" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la puissance.

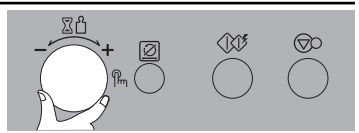


4 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "200˚C" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la température.

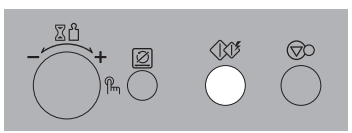


5 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "25:00" s'affiche.



6 Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

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



Fonction Quick Start

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire des aliments à puissance maximale (1000W) pendant 2 minutes.



La fonction **Quick Start** vous permet de régler la cuisson à puissance maximale (1000W) par intervalles de 30 secondes en appuyant sur la touche **DÉPART/QUICK START.**

Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires adaptés à votre micro-ondes.

N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Trépied haut



Trépied bas

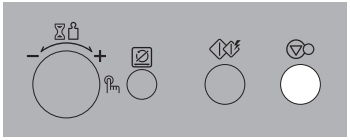


Grille



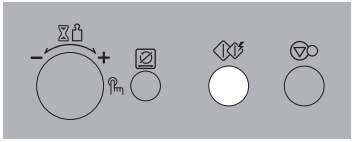
Plaque

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2 Appuyez sur **DÉPART/QUICK START** à quatre reprises pour régler la cuisson sur 2 minutes à puissance maximale (1000W).

Votre four démarrera la cuisson dès la première pression.



Modulation du temps de Cuisson

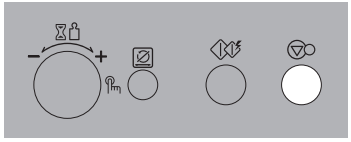
Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment modifier les programmes de cuisson prédéfinis pour choisir une durée plus ou moins longue.



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 **DURÉE/POIDS.**

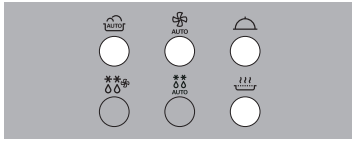
Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson (à l'exception du mode décongélation) à tout moment en tournant la molette **DURÉE/POIDS.**

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2 Sélectionnez le programme de **cuisson** prédéfini de votre choix.

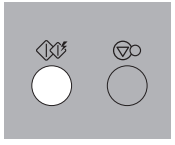
Indiquez le poids des aliments.



3 Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

Tournez la molette **DURÉE/POIDS.**

La durée de cuisson augmentera ou diminuera.





Maintien
au chaud

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



Le four présente une plage de température comprise entre 30°C~90°C lorsque la fonction de maintien au chaud est sélectionnée.

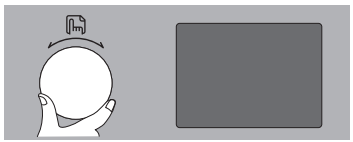
Par défaut, la température sélectionnée est de 60°C.

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.

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



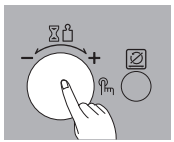
2 Tournez la **molette de sélection MODE** jusqu'à ce que "60°C" s'affiche. L'indication suivante s'affiche : "[fan]"



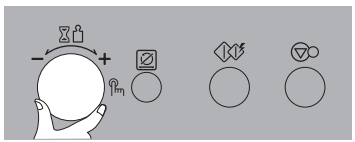
3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "90°C" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la température.

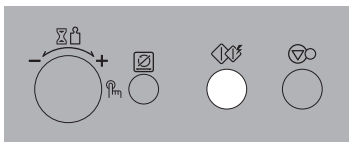




4 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "30:00" s'affiche.



5 Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**



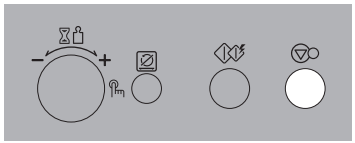
Automatique
Cuisson

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 0,6kg de légumes congelés.

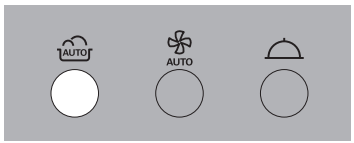


Les menus de cuisson automatique sont programmés.
Ce mode vous permet de cuire la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type et le poids des aliments.

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

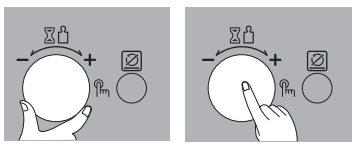


2 Appuyez sur **Cuisson automatique.**
L'indication suivante s'affiche : " AUTO "



3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "Ac 3" s'affiche.

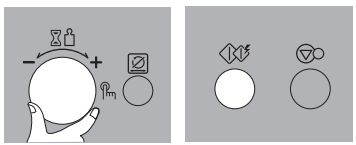
Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la catégorie.



4 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "0,6kg" s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la molette **DURÉE/POIDS.**



GUIDE POUR LA CUISSON AUTOMATIQUE

<table>
<tr><th>Fonction</th><th colspan="2">Catégorie</th><th>Poids limite</th><th>Ustensile</th><th>Température des aliments</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Automatique cuisson</td><td>Ac 1</td><td>Pommes de terre en chemise</td><td>0,2~1,0 kg</td><td>Récipient pour micro-ondes</td><td>Ambiante</td><td>Choisissez des pommes de terre de taille moyenne 180 - 220g .
Lavez et séchez-les. Faites des petits trous dans les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur la grille. Adaptez le poids et appuyez sur Départ. Au signal sonore, retournez les aliments. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 5 minutes.</td></tr>
<tr><td>Ac 2</td><td>Légumes frais</td><td>0,2~0,8 kg</td><td>Récipient pour micro-ondes</td><td>Ambiante</td><td>Placez les légumes dans un récipient pour micro-ondes.
Ajoutez plus ou moins d'eau selon la quantité.
** 0,2kg - 0,4kg : 2 cuillères à soupe
** 0,5kg - 0,8kg : 4 cuillères à soupe
Recouvrez avec un film étirable. Placez les aliments dans le four.
Après la cuisson, remuez pendant 3 à 4 secondes.
Recouvrez et laissez reposer pendant 3 minutes.</td></tr>
<tr><td>Ac 3</td><td>Légumes congelés</td><td>0,2~0,8 kg</td><td>Récipient pour micro-ondes</td><td>Congelée</td><td>Placez les légumes dans un récipient pour micro-ondes.
Ajoutez plus ou moins d'eau selon la quantité.
** 0,2-0,4 kg : 2 cuillères à soupe
** 0,5-0,8 kg : 4 cuillères à soupe
Recouvrez avec un film étirable. Placez les aliments dans le four.
Après la cuisson, remuez pendant 3 à 4 secondes.
Recouvrez et laissez reposer pendant 3 minutes.</td></tr>
<tr><td>Ac 4</td><td>Riz/pâtes</td><td>0,1~0,3 kg</td><td>Récipient pour micro-ondes</td><td>Ambiante</td><td>Placez le riz ou les pâtes dans un grand récipient profond (3 l) rempli d'eau bouillante et ajoutez du sel (entre une pincée et 1 cuillère à café).
<table>
<tr><td colspan="2">Poids</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Recouvrir</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Eau</td><td>Riz</td><td>250ml</td><td>500ml</td><td>750ml</td><td>Recouvrir d'un film étirable percé de petits trous</td></tr>
<tr><td>Pâtes</td><td>400ml</td><td>800ml</td><td>1200ml</td><td>Ne pas couvrir</td></tr>
</table>
** Riz : après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.
** Pâtes : remuez plusieurs fois pendant la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. Rincez les pâtes sous l'eau froide.</td></tr>
</table>

GUIDE POUR LA CUISSON AUTOMATIQUE

Fonction	*Catégorie*		*Poids limite*	*Ustensile*	*Température des aliments*	*Instructions*
Automatique cuisson	Ac 5	Gâteau	0,5~1,0 kg	Plat à gâteau en verre résistant à la chaleur	Ambiante	Suivez la recette de génoise ci-dessous. Posez le plat à gâteau dans le four.
	Ac 6	Plats préparés réfrigérés	0,3~0,6 kg	Plat	Réfrigérée	Percez le film à l'aide d'un ustensile pointu. Placez les aliments sur le plateau en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 minutes. - Remuer : spaghetti bolognaise, ragoût de bœuf, par exemple - Ne pas remuer : lasagnes, hachis Parmentier, par exemple. **Remarque:** Pour les aliments contenus dans des sachets, percez de quelques trous les sachets de viande, riz, pâtes, etc. - Pour les aliments pouvant être remués, agitez si nécessaire.
	Ac 7	Plats préparés congelés	0,3~0,6 kg	Plat	Congelée	Placez les plats préparés congelés sans les couvrir sur le plateau en verre.
	Ac 8	Soupe/sauce	0,2~0,8 kg	Récipient pour micro-ondes	Ambiante	Versez la soupe/sauce dans un récipient pour micro-ondes. Recouvrez avec un film étirable. Placez les aliments dans le four. Après la cuisson, remuez, puis recouvrez et laissez reposer pendant 3 minutes. Remuez à nouveau.

* AC 5 Recette de génoise (0,5 kg)

Ingrédients	Recette
170 g de farine 170 g de sucre 100 ml d'eau 125 g d'œufs 50 g de beurre fondu 10 g de levure	1. Mélangez vigoureusement les œufs et le sucre dans un saladier pendant 2 à 3 minutes. 2. Ajoutez le beurre fondu, la farine, la levure et l'eau. 3. Mélangez bien à l'aide d'une spatule. 4. Beurrez et tapissez de papier sulfurisé le fond du plat à gâteau. Versez la pâte à gâteau et étalez bien pour obtenir une surface homogène.

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 1,4kg de rôti de bœuf.



Ce mode vous permet de cuire facilement la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type et le poids des aliments.

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



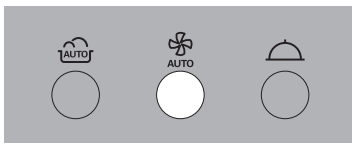
Trépied bas+Plat Crousty

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

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

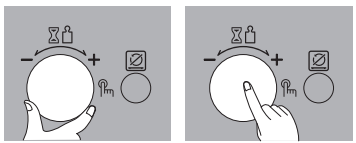


2 Appuyez sur **RÔTISSAGE AUTOMATIQUE.**
L'indication suivante s'affiche : " AUTO "

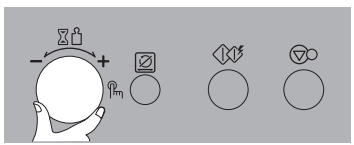


3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "Ar 1" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la catégorie.

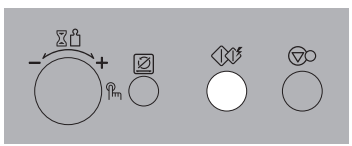


4 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "1,4kg" s'affiche.



5 Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la molette **DURÉE/POIDS.**



GUIDE POUR LE RÔTISSAGE AUTOMATIQUE

Fonction	*Catégorie*		*Poids limite*	*Ustensile*	*Température des aliments*	*Instructions*
Rôtissage automatique 	Ar 1	Rôti de bœuf*	0,5~1,5 kg	Plat Crousty	Réfrigérée	Badigeonnez la viande d'huile. Posez sur le plat Crousty. Au signal sonore, retournez les aliments. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 10 minutes.
	Ar 2	Rôti de porc	0,5~1,5 kg	Plat Crousty	Réfrigérée	Badigeonnez la viande d'huile. Posez sur le plat Crousty. Au signal sonore, retournez les aliments. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 10 minutes.
	Ar 3	Poulet entier rôti	0,8~1,5 kg	Plat Crousty	Réfrigérée	Lavez et séchez la peau. Badigeonnez le poulet d'huile. Ficelez les pattes avec un fil en coton. Posez sur le plat Crousty. Au signal sonore, retournez les aliments. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 10 minutes.

* Cette fonction est programmée pour une cuisson "bien cuit".

* Après avoir retourné l'aliment au moment du bip sonore et en fonction de votre préférence, ajuster les temps de cuisson comme suit :

Type de cuisson	**Ajuster le temps de cuisson**
Bien cuit	Temps pré-programé
A point	Réduire le temps de 1 à 3 min
Saignant	Réduire le temps de 3 à 6 min

Ce mode vous permet de cuire à la vapeur.

ATTENTION :

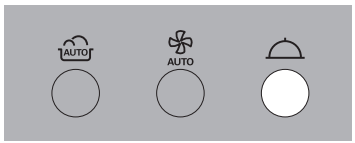
1. **Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat SteamCHEF du four. Il peut être très chaud.**
2. **Après la cuisson, évitez de poser le plat SteamCHEF encore chaud sur une table en verre ou sur un matériau susceptible de fondre. Veillez à toujours utiliser un plateau ou un dessous de plat.**
3. **Lorsque vous utilisez le SteamCHEF, versez au moins 300 ml d'eau avant l'utilisation. Si la quantité d'eau est inférieure à 300 ml, la cuisson peut être incomplète. Par ailleurs, cela pourrait entraîner un risque d'incendie ou endommager l'appareil.**
4. **Soyez prudent lorsque vous déplacez le SteamCHEF rempli d'eau.**
5. **Lorsque vous utilisez le SteamCHEF, la cloche vapeur et le plat contenant l'eau doivent être parfaitement alignés. Autrement, certains aliments tels que les œufs ou les marrons risquent d'exploser.**
6. **N'utilisez jamais le SteamCHEF avec un produit de modèle différent. Cela pourrait entraîner un risque d'incendie ou endommager l'appareil.**



1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**

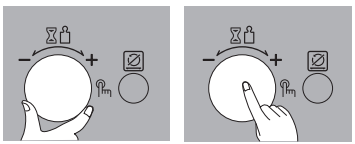


2 Appuyez sur **Vapeur Cuisson.**
L'indication suivante s'affiche : " ⌓ "



3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "SC 2" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la catégorie.

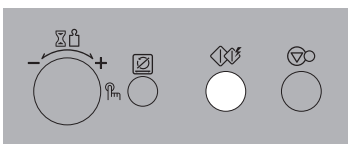


4 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "0,6kg" s'affiche.



5 Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la molette **DURÉE/POIDS.**



GUIDE POUR LA CUISSON VAPEUR

Fonction	*Catégorie*		*Poids limite*	*Ustensile*	*Température des aliments*	*Instructions*
Cuisson vapeur 	SC 1	Crustacés	0,1~0,4 kg	Plat contenant l'eau Assiette vapeur Cloche vapeur	Réfrigérée	Nettoyez les aliments tels que les crevettes, crabes, palourdes, pétoncles et seiches. (Veillez à ce que leur longueur soit inférieure à 25cm.) Versez 300ml d'eau dans le plat vapeur. Placez l'assiette vapeur sur le plat contenant l'eau. Disposez les aliments préparés sur l'assiette vapeur en une couche homogène. Recouvrez avec la cloche vapeur. Placez le SteamCHEF au centre du plateau en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 minute à l'intérieur du four.
	SC 2	Filet de poisson	0,2~0,6 kg	Plat contenant l'eau Assiette vapeur Cloche vapeur	Ambiante	Nettoyez les aliments. Veillez à ce qu'ils aient une épaisseur de 2,5cm. Versez 300ml d'eau dans le plat vapeur. Placez l'assiette vapeur sur le plat contenant l'eau. Disposez les aliments préparés sur l'assiette vapeur en une couche homogène. Recouvrez avec la cloche vapeur. Placez le SteamCHEF au centre du plateau en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 minute à l'intérieur du four.
	SC 3	Carottes	0,2~0,8 kg	Plat contenant l'eau Assiette vapeur Cloche vapeur	Ambiante	Nettoyez les légumes et découpez-les en morceaux de taille similaire. Versez 300ml d'eau dans le plat vapeur. Placez l'assiette vapeur sur le plat contenant l'eau. Disposez les légumes découpés sur l'assiette vapeur et recouvrez avec la cloche vapeur. Recouvrez avec la cloche vapeur. Placez le SteamCHEF au centre du plateau en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 minute à l'intérieur du four.
	SC 4	Œufs	2~9 œufs	Plat contenant l'eau Assiette vapeur Cloche vapeur	Réfrigérée	Versez 300ml d'eau dans le plat vapeur. Placez l'assiette vapeur sur le plat contenant l'eau. Disposez les œufs sur l'assiette vapeur sur une seule couche. Recouvrez avec la cloche vapeur. Placez le SteamCHEF au centre du plateau en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 minute à l'intérieur du four.

GUIDE POUR LA CUISSON VAPEUR

Fonction	*Catégorie*		*Poids limite*	*Ustensile*	*Température des aliments*	*Instructions*
Cuisson vapeur 	SC 5	Brocolis	0,2~0,6 kg	Plat contenant l'eau Assiette vapeur Cloche vapeur	Ambiante	Voir “SC 3 Carottes”.
	SC 6	Haricots verts	0,1~0,3 kg	Plat contenant l'eau Assiette vapeur Cloche vapeur	Ambiante	Versez 300ml d'eau dans le plat vapeur. Placez l'assiette vapeur sur le plat contenant l'eau. Disposez les aliments préparés sur l'assiette vapeur en une couche homogène. Recouvrez avec la cloche vapeur. Placez le SteamCHEF au centre du plateau en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 minute à l'intérieur du four.
	SC 7	Pommes	0,2~0,8 kg	Plat contenant l'eau Assiette vapeur Cloche vapeur	Ambiante	Lavez la peau. Retirez le cœur si nécessaire et découpez en tranches fines. Versez 300ml d'eau dans le plat vapeur. Placez l'assiette vapeur sur le plat contenant l'eau. Disposez les légumes découpés sur l'assiette vapeur et recouvrez avec la cloche vapeur. Recouvrez avec la cloche vapeur. Placez le SteamCHEF au centre du plateau en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 minute à l'intérieur du four.
	SC 8	Coquillages	0,2~0,6 kg	Plat contenant l'eau Assiette vapeur Cloche vapeur	Réfrigérée	Nettoyez les aliments. Tels que les palourdes, pétoncles et seiches. (Veillez à ce que leur longueur soit inférieure à 25cm.) Versez 300ml d'eau dans le plat vapeur. Placez l'assiette vapeur sur le plat contenant l'eau. Disposez les œufs sur l'assiette vapeur et recouvrez avec la cloche vapeur. Recouvrez avec la cloche vapeur. Placez le SteamCHEF au centre du plateau en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 minute à l'intérieur du four.

Crousty
Cuisson

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 0,4kg de pizza surgelée.



Ce mode vous permet de cuire avec la fonction Crousty.

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Trépied haut+Plat Crousty

ATTENTION :

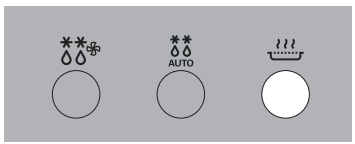
1. **Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat Crousty du four. Il peut être très chaud.**
2. **Après la cuisson, évitez de poser le plat Crousty encore chaud sur une table en verre ou sur un matériau susceptible de fondre. Veillez à toujours utiliser un plateau ou un dessous de plat.**
3. **N'utilisez jamais le plat Crousty avec un produit de modèle différent. Cela pourrait entraîner un risque d'incendie ou endommager l'appareil.**

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



2 Appuyez sur **CUISSON CROUSTY.**

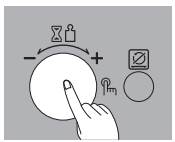
L'indication suivante s'affiche : " AUTO "



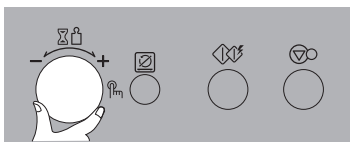
3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "cc 1" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la catégorie.



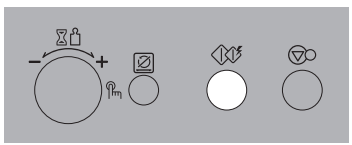


4 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "0,4kg" s'affiche.



5 Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la molette **DURÉE/POIDS.**



GUIDE POUR LA CUISSON CROUSTY

Fonction	*Catégorie*		*Poids limite*	*Ustensile*	*Température des aliments*	*Instructions*
Cuisson Crousty 	cc 1	Pizza surgelée	0,3 ~ 0,5 kg	Plat Crousty	Congélateur	Cette fonction est à utiliser pour la cuisson des pizzas surgelées. Retirez tout l'emballage et placez la pizza sur le plateau à gratiner. Une fois la cuisson terminée, laissez dans le four pendant 1 à 2 minutes. **ATTENTION : l'ustensile et les parties du four qui l'entourent deviennent TRÈS CHAUDES. Utilisez des gants spéciaux pour les fours.**
	cc 2	Pizza fraîche	0,6 kg	Plat Crousty	Réfrigérateur	Suivez attentivement la recette de pizza fraîche indiquée sur la page suivante. Placez le plateau à gratiner dans le four.
	cc 3	Quiche surgelée	0,3 ~ 0,6 kg	Plat Crousty	Congélateur	Placez la quiche surgelée sur le plat à gratiner. Voir les instructions ci-dessus.
	cc 4	Quiche fraîche	0,8 kg	Plat Crousty	Réfrigérateur	Suivez attentivement la recette de quiche fraîche indiquée sur la page suivante. Placez le plateau à gratiner dans le four.
	cc 5	Tarte aux fruits fraîche	0,8 kg	Plat Crousty	Réfrigérateur	Suivez attentivement la recette de “tarte aux pommes pâte brisée/sablée” indiquée sur la page suivante. Placez le plateau à gratiner dans le four.
	cc 6	Blancs de poulet	0,2 ~ 0,8 kg	Plat Crousty	Réfrigérateur	Placez les blancs de poulet sur le plat à gratiner. Placez le plateau à gratiner dans le four. Lorsque vous entendez un bip sonore, retournez les aliments.
	cc 7	Ailes de poulet	0,2 ~ 0,8 kg	Plat Crousty	Réfrigérateur	Placez les ailes de poulet sur le plat à gratiner. Voir les instructions ci-dessus.
	cc 8	Gratin dauphinois	1,0 kg	Plat Crousty	Ambiante	Utilisez des pommes de terre à gratiner précuites. Placez les pommes de terre sur le plateau à gratiner et ajoutez 60g de fromage râpé. Placez le plat à gratiner .

* RECETTES POUR UNE CUISSON AVEC

	Ingrédients	*Recette*
cc2 **Pizza fraîche**	1 pâte à pizza 60 g de sauce pizza 150 g de fromage râpé 70 g de poivrons 40 g d'oignons 50 g de jambon	Placez la pâte sur le plateau à gratin et piquez la surface avec une fourchette. Ajoutez successivement sur la pâte : la sauce à pizza, 50g de fromage râpé, les poivrons, les oignons, le jambon et les 100g restants de fromage râpé. Placez le plat à gratiner.
cc4 **Quiche aux oignons et au bacon**	1 pâte à tarte 140 g d'oignons 3 tranches de bacon 3 œufs 300 g de crème fraîche 120 g de lait 120g de fromage râpé	Faites sauter les oignons coupés en morceaux et le bacon dans une poêle à frire. Mélangez les œufs, la crème fraîche, le lait et le fromage râpé. Placez la pâte sur le plateau à gratin et piquez la surface avec une fourchette. Placez les oignons et le bacon sur la pâte et versez le mélange. Placez le plat à gratiner.
cc5 **Tarte aux pommes pâte brisée/sablée**	1 pâte à tarte $^3/_4$ verre de sucre blanc 2 cuillerées à soupe de beurre ramolli $^1/_3$ verre de farine ordinaire $^1/_4$ cuiller à café de poudre de muscade 2 pommes fraîches pelées, épépinées et coupées en tranches	Placez la pâte sur le plateau à gratin et piquez la surface avec une fourchette. Ajoutez à la fois le sucre et le beurre. Ajoutez ensuite la farine et la muscade et mélangez bien. Étalez la moitié du mélange sur la pâte à tarte. Arrangez les pommes sur la tarte puis versez le restant de mélange sur les pommes. Placez le plat à gratiner.

La température et la densité des aliments varient. Nous vous recommandons de bien vérifier l'état des aliments avant de commencer la cuisson. Soyez particulièrement vigilant concernant les gros morceaux de viande ou de volaille. Certains aliments n'ont pas besoin d'être entièrement décongelés avant la cuisson. Par exemple, la cuisson du poisson est si rapide qu'il est parfois préférable de commencer la cuisson alors qu'il n'est pas entièrement décongelé. Ces aliments nécessiteront un temps de repos pour que le centre soit bien décongelé. Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment décongeler de la volaille.

Automatique
Décongélation



Votre four comporte quatre réglages 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

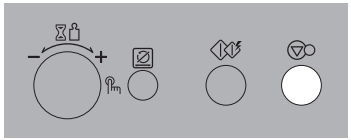


Grille

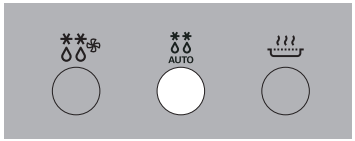


Plaque

1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**
Pesez les aliments que vous êtes sur le point de décongeler.
Enlevez tous les liens métalliques ou les emballages, puis placez les aliments sur un plat pour micro-ondes que vous disposerez sur le plateau en verre de votre four et refermez la porte du four.



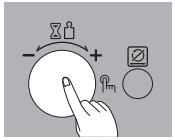
2 Appuyez sur **Décongélation automatique.**
L'indication suivante s'affiche : " AUTO "



3 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "dEF2" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la catégorie.

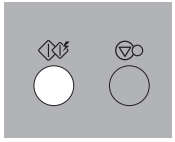




4 Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "0,8kg" (le poids des aliments congelés) s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**





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

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.

Fonction	*Catégorie*		*Poids limite*	*Ustensile*	*Aliments*
Automatique Décongélation	dEF1	Viande	0,1~4,0 kg	Plat pour micro-ondes	Bœuf 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 (2cm) Au signal sonore, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.
	dEF2	Volaille			Poulet entier, cuisses, escalopes de poulet et de dinde. (moins de 2kg) Au signal sonore, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer pendant 20 à 30 minutes.
	dEF3	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.
	dEF4	Pain	0,1~0,5 kg	Serviette en papier	Tartines, petits pains, baguette, etc. Après la décongélation, laissez reposer pendant 1 minutes.

La température et la densité des aliments varient. Nous vous recommandons de bien vérifier l'état des aliments avant de commencer la cuisson. Soyez particulièrement vigilant concernant les gros morceaux de viande ou de volaille. Certains aliments n'ont pas besoin d'être entièrement décongelés avant la cuisson. Par exemple, la cuisson du poisson est si rapide qu'il est parfois préférable de commencer la cuisson alors qu'il n'est pas entièrement décongelé. Ces aliments nécessiteront un temps de repos pour que le centre soit bien décongelé. Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment décongeler de la volaille.

Combi- Defrost



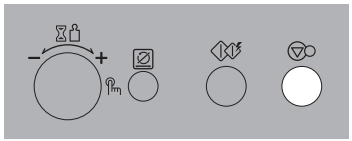
Cette fonction produit de meilleurs résultats pour décongeler vos aliments.

Votre four comporte quatre réglages de décongélation combinée : **Viande, Volaille, Poisson** et **Pain.** Chaque catégorie de décongélation possède différents réglages de puissance.

Votre four dispose d'une fonction de décongélation combinée qui vous permet de décongeler des aliments avec le système **thermique** et le système à **micro-ondes.**

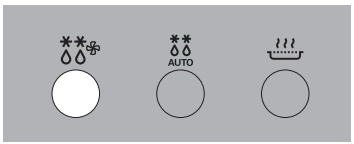
1

Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**
Pesez les aliments que vous êtes sur le point de décongeler.
Enlevez tous les liens métalliques ou les emballages, puis placez les aliments sur un plat pour micro-ondes que vous disposerez sur le plateau en verre de votre four et refermez la porte du four.



2

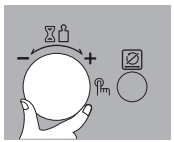
Appuyez sur **Combi-Defrost.**
L'indication suivante s'affiche : " ⁂ "

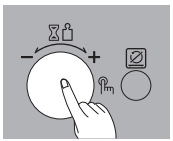


3

Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "dEF2" s'affiche.

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer la catégorie.



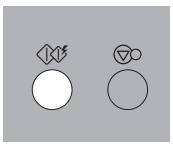


4

Indiquez le poids des aliments que vous êtes sur le point de décongeler.
Tournez la molette **DURÉE/POIDS** jusqu'à ce que "0,8kg" (le poids des aliments congelés) s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**





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

Guide de décongélation

* 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.

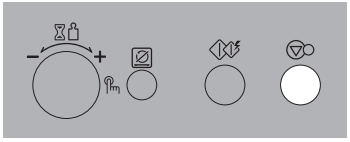
Function	*Category*		*Poids limite*	*Ustensile*	*Aliments*
Combi-Defrost	dEF1	Viande	0,1~4,0 kg		Bœuf haché, steak, dés de viande pour ragoût, faux-filet, rôti à braiser, rumsteck, bifteck haché, côtes de porc, côtes d'agneau, rôti roulé, saucisses, côtelettes (2cm). Au signal sonore, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.
	dEF2	Volaille			Poulet entier, cuisses, escalopes de poulet et de dinde. Au signal sonore, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 2 à 30 minutes.
	dEF3	Poisson			Filet, darnes, poisson entier, produits de la mer Au signal sonore, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 10 à 20 minutes.
	dEF4	Pain	0,1~0,5 kg		Tartines, petits pains, baguette, etc. Après la décongélation, laissez reposer pendant 1 minutes.



Le four comporte une fonction spéciale permettant d'éliminer les odeurs du four.

Vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage facile lorsque le four est vide.

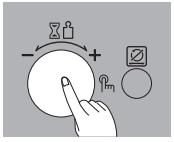
1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER.**



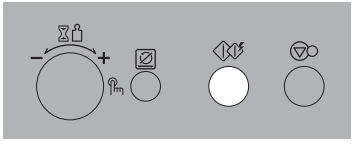
2 Tournez la **molette de sélection MODE** jusqu'à ce que "230°C" s'affiche. L'indication suivante s'affiche : " ⊛ ".

Appuyez sur **DURÉE/POIDS** pour confirmer le mode.





3 Appuyez sur **DÉPART/QUICK START.**



Ustensiles Pour micro-ondes

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

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

Placez l'ustensile en question à côté d'un récipient en verre rempli d'eau, en mode Micro-ondes, sur la position de puissance HIGH (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.

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 lorsqu'ils sont légèrement trop 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.

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.

Caractéristiques des aliments et
Cuisson au micro-ondes

Remuer les aliments

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

Retourner les aliments

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

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

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

Protection avec du papier aluminium

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

Placer les aliments plus haut

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

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'oeufs, 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.

Q Que se passe-t-il si la lampe-témoin du four ne s'allume pas ?
R 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

Q Les ondes traversent-elles la façade vitrée de la porte ?
R Non. Les trous, ou les orifices sont prévus pour permettre à la lumière de passer ; ils ne laissent pas passer les ondes.

Q Pourquoi un bip est-il émis lorsqu'on appuie sur une touche sur le bandeau de commande ?
R Un bip est émis pour s'assurer que le réglage est bien défini.

Q Le four à micro-ondes sera t-il endommagé s'il fonctionne à vide ?
R Oui, ne le faites jamais marcher vide.

Q Pourquoi les œufs éclatent-ils ?
R Lorsque vous cuisez, faites frire ou pochez des oeufs, 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.

Q Pourquoi un temps de repos est-il recommandé après la cuisson au micro-ondes ?
R 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.

Q Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que l'affirme le livre des recettes ?
R 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 á la norme EN 60705

Fonction	Aliments	Réglage de la puissance et durée	Température en˚ C	Remarques
Décongélation par micro-ondes	Viande	200 W, 10~11 min. Ou fonction Auto	_	Posez un plat au centre du plateau en verre. Retournez à la moitié du temps de cuisson total. Ou utilisez la fonction “Décongélation automatique 1 (0,5 kg)”.
Cuisson par micro-ondes	Crème anglaise	400 W, 25~30 min.	_	Posez un plat en Pyrex au centre du plateau en verre.
	Génoise	1000 W, 4~5 min.	_	Posez un plat en Pyrex de 22 cm de diamètre au centre du plateau en verre.
	Pain de viande	600 W, 13~17 min.	_	Posez un plat en Pyrex au centre du plateau en verre.
Cuisson combinée avec micro-ondes	Gratin de pommes de terre	400 W, 25~29 min	200˚C	Placez un plat en Pyrex de 22 cm de diamètre.
	Gâteau	_	180˚C	Placez un plat en Pyrex de 22 cm de diamètre.
	Poulet	300 W, 38~42 min. Ou fonction Auto	200˚C	Posez le poulet dos vers le haut le plat Crousty. Retournez à la moitié du temps de cuisson total. Ou utilisez la fonction “Rôtissage automatique 3 (1,3 kg)”.

Spécifications techniques

		MC8080HLC/MC8080HLCS
Alimentation		230 V~ 50 Hz
Puissance restituée		1 000 W(valeur standard IEC60705)
Fréquence des micro-ondes		2 450 MHz
Dimensions extérieures de l'appareil		564 mm(L) X 380 mm(H) X 474 mm(P)
Consommation électrique	max.	3 000 watt
	Micro-ondes	1 500 watt
	Gril	1 250 (max.2 650) watt
	Convection	1500 (max.2 650) watt
	Combinée	max. 3 000 watt

<Français>

Élimination de votre ancien appareil

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

NOTE IMPORTANTE

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

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

Ce four micro-ondes est livre avec un cordon reseau special, qui, s'il est endommage, doit etre remplace par un cordon de meme type. Ce cordon ne peut etre delivre que par le fabriquant et installe par une personne competente.


LG
Life's Good