

A2127

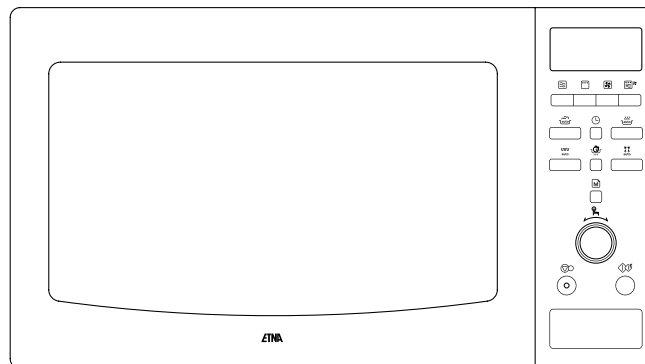
A2126

GEBRUIKSAANWIJZING

INSTRUCTIONS FOR USE

MODE D'EMPLOI

GEBRAUCHSANWEISUNG



P/No: 3828W5A3846

Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen om overmatig energieverbruik te voorkomen.

NL

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

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

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

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

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

Waarschuwing

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

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

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

Waarschuwing

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

Hoe een magnetron werkt.

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

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

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

Een zeer veilige toepassing

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

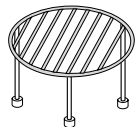
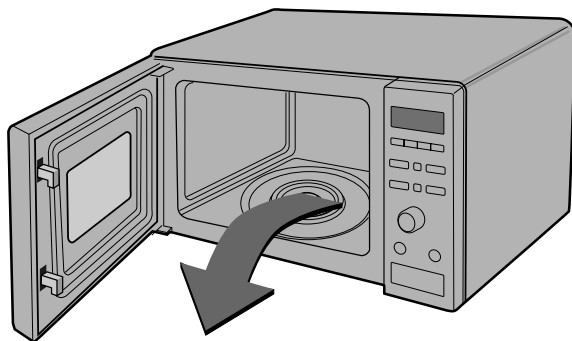
Voorzorgsmaatregelen	2
Inhoud	3
Uitpakken en installeren	4 ~ 5
Klok instellen	6
Kinderslot	7
Bereidingen met de microgolffunctie	8
Vermogensniveaus van de magnetronfunctie	9
Bereidingen in twee stadia	10
Snelstart	11
Grillen	12
Convectiebereidingen	13 ~ 14
Combinatiebereidingen	15 ~ 16
Geheugen	17
Temperatuur Houden	18
Automatisch ontdooien	19 ~ 20
Automatische bereidingen	21 ~ 24
Automatisch heropwarmen	25 ~ 26
Automatisch roosteren	27 ~ 28
Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen	29
Richtlijnen voor verse groenten	30
Richtlijnen voor grillen	31
Veiligheidsvoorschriften	32
Magnetronbestendig kookgerei	33
Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron	34 ~ 35
Vragen en antwoorden	36
Informatie over elektrische aansluiting Technische gegevens	37

Uitpakken en installeren

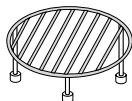
Door het juist opvolgen van de basisstappen, zoals uiteengezet op deze twee bladzijden, kunt u snel controleren of de oven correct functioneert. Let goed op de richtlijnen over waar u de oven moet installeren. Let er bij het uitpakken op, dat u alle accessoires en verpakkingsmateriaal verwijdt. Controleer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

1

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



HOOG ROOSTER

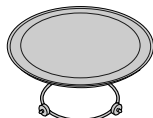


LAAG ROOSTER

GLAZEN BAKPLAAT



METALEN BAKPLAAT

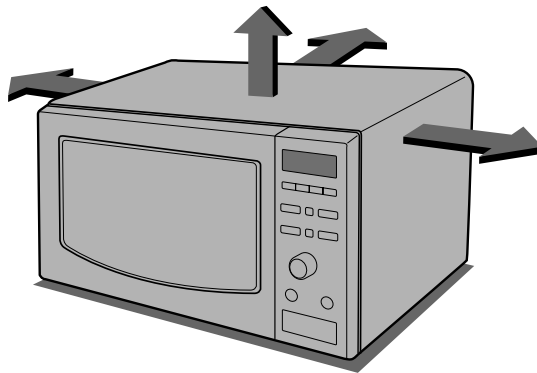


DRAAIENDE RING

2

Plaats de oven in de ruimte van uw keuze. Deze ruimte moet meer dan 85 cm hoog zijn en voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm over blijven boven de oven en 10 cm aan de achterkant. De voorzijde van de oven moet minstens 8 cm van de rand af staan om voorover kantelen te voorkomen.

Er is een luchtopening voorzien bovenop of aan de zijkant van de oven. Het afdekken van deze luchtopening kan beschadiging van de oven tot gevolg hebben.



**DEZE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR
COMMERCIEEL CATERINGGEBRUIK**

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

- 4** Open de ovendeur door aan de **DEURHANDEL** te trekken. Zet de **DRAAIENDE RING** in de oven en plaats er de **GLAZEN BAKPLAAT** bovenop.

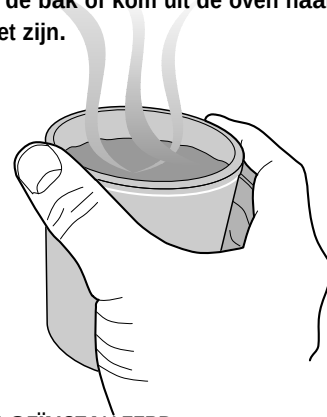
- 5** Vul een **bak of kom** die geschikt is voor magnetrongebruik met 300 ml (1/2 kop) water. Zet het op de **GLAZEN PLAAT** en sluit de ovendeur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 33.



- 6** Druk op de **STOP**-toets. Druk vervolgens zes keer op de **START**-toets om 3 min. kooktijd in te stellen. Bij elke keer dat u op de toets drukt, hoort u een PIEPSIGNAAL. De oven zal beginnen te werken reeds voordat u voor de zesde keer heeft gedrukt; maak u niet ongerust, dit is normaal.



- 7** Op het **DISPLAY** kunt u zien dat er wordt afgeteld vanaf 3 minuten. Wanneer het **DISPLAY 0** bereikt, hoort u een PIEPSIGNAAL. Open de deur en controleer de temperatuur van het water. Als de oven goed werkt, dan moet het water nu warm zijn. **Pas op wanneer u de bak of kom uit de oven haalt, want deze kan heet zijn.**



UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD

Klok instellen

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

NL



Als de oven voor de eerste maal wordt aangesloten of het elektriciteitsnet of wanneer er terug stroom is na een stroomuitval, toont het display een '0'. U moet de klok dan opnieuw instellen. Als de klok (of het display) vreemd uitziende symbolen weergeeft, moet u de stekker van uw oven uit het stopcontact trekken en hem er vervolgens opnieuw insteken. U moet de klok opnieuw instellen.

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

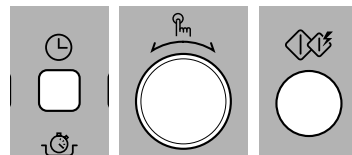
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



Druk eenmaal op de toets **CLOCK**.

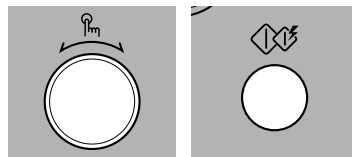
Draai aan de **DIAL** om de "24H" te kiezen.

Druk op de toets **START**.



Draai aan de **DIAL** tot het display "14:00" weergeeft.

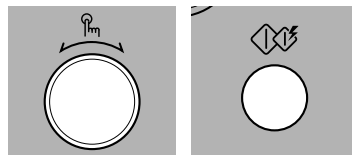
Druk op **START** om het ingestelde uur te bevestigen.



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

Druk op de toets **START**.

De klok begint nu te tellen.





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

Uw kind kan de ovendeur echter nog altijd openen.

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

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

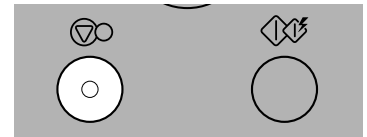
Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.

Bij het indrukken van om het even welke toets verschijnen "L" en de tijd op het display.

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



NL



Bereidingen met de microgolffunctie

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

NL



Uw oven beschikt over vijf vermogensinstellingen.

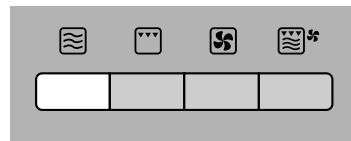
VOEDING	%	Uitgangsvermogen
MAX. HOOG	100%	900W(max.)
MIDDELMATIG HOOG	80%	720W
MIDDELMATIG	60%	540W
ONTDOOIEN / MIDDELMATIG LAAG	40%	360W(**)
LAAG	20%	180W

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

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

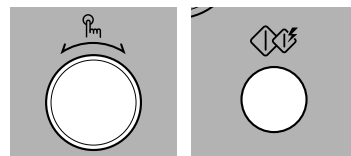


Druk op de toets **MICRO**.

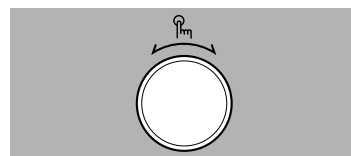


Draai aan de **DIAL** om "720W" (80%) te kiezen.

Druk op de toets **START**.

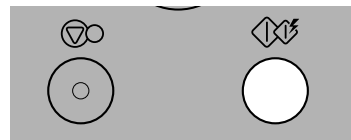


Draai aan de **DIAL** tot het display "5:30" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

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



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

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

Vermogensniveaus van de magnetronfunctie

VERMOGENS NIVEAU	GEBRUIK	VERMOGENSNI VEAU (%)	UITGANGSVER MOGEN
HOOG	* Water koken * Rundergehakt bruinen * Gevogeltdelen, vis, groenten bereiden * Zachte vleesstukjes bereiden	100%	900W(max.)
MIDDELMATIG HOOG	* Opwarmen (alle gevallen) * Gebraad en gevogelte bereiden * Paddestoelen en schaaldieren bereiden * Levensmiddelen bereiden, die kaas en eieren bevatten	80%	720W
MIDDELMATIG	* Taarten en gebakjes bakken * Eieren bereiden * Vla bakken * Rijst, soep koken	60%	540W
ONTDOOIEN / MIDDELMATIG LAAG	* Ontdooien (alle gevallen) * Boter en chocolade smelten * Minder zachte vleesstukjes bereiden	40%	360W(**)
LAAG	* Boter en kaas laten zacht worden * Roomijs laten zacht worden * Gistdeeg laten rijzen	20%	180W



NL

Bereidingen in twee stadia

NL



Tijdens het bereiden in twee stadia kunt u de ovendeur openen en de eetwaar controleren. Sluit de ovendeur en druk op de toets **START**. Het eerste stadium begint nu.

Aan het einde van stadium 1 weerklinkt een piepsignaal en begint het tweede stadium.

Om het programma te annuleren drukt u tweemaal op de toets **STOP**.

In het geval van Automatisch Ontdooien, kunt u drie stadia programmeren.

(Automatisch ontdooien + Stap1 + Stap2)

U kunt bijgevolg het voedsel automatisch ontdooien en vervolgens bereiden zonder de oven opnieuw te moeten instellen na elk stadium.

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

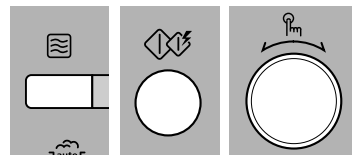


Stel het vermogen en de bereidingsduur in **voor stadium 1**.

(U kunt dit proces overslaan als u de hoge vermogensstand kiest.)

Druk eenmaal op de toets **MICRO** om de hoge vermogensstand te kiezen en druk vervolgens op **START**.

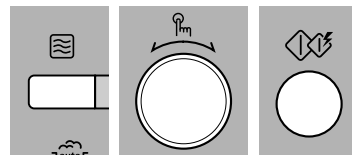
Draai aan de **DIAL** tot het display "11:00" weergeeft.



Stel het vermogen en de bereidingsduur in **voor stadium 2**.

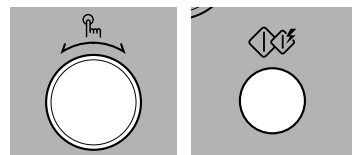
Druk eenmaal op de toets **MICRO** en draai aan de **DIAL** tot het display "360W" weergeeft.

Druk op de toets **START**.



Draai aan de **DIAL** OP tot het display "35:00" weergeeft.

Druk op de toets **START**.

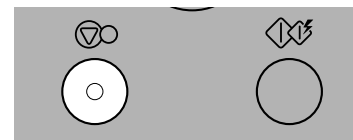


In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 2 minuten bereidingstijd met hoog vermogen instelt.



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

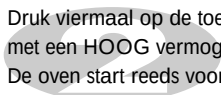
Druk op de toets **STOP / CLEAR**.



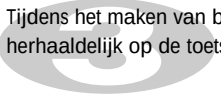
NL

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

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



Tijdens het maken van bereidingen met **QUICK START** kunt u de bereidingstijd tot 100 minuten verlengen door herhaaldelijk op de toets **QUICK START** te drukken.



Grillen

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

NL

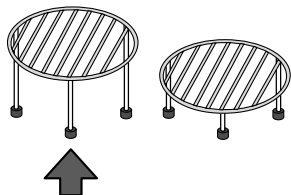


Dit model is met een **QUARTZGRILL** uitgerust. Voorverwarmen is bijgevolg niet nodig.

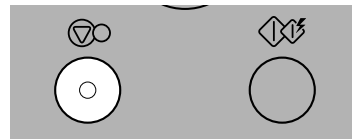
Met deze functie kunt u het voedsel snel bruin en krokant bakken.

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

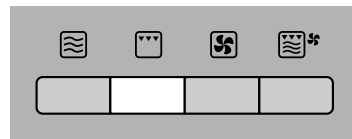
Tijdens het grillen moet het grillrooster (hoog rooster) worden gebruikt.



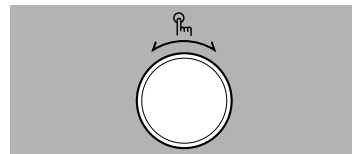
Druk op de toets **STOP/CLEAR**.



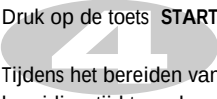
Druk op de toets **GRILL**.



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



Druk op de toets **START**.



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



Convectiebereidingen

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



De convectieoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en 100 °C ~ 250 °C (180 °C wordt automatisch ingesteld bij het kiezen van de convectiemodus).

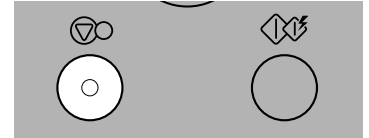
De oven heeft een gistingfunctie bij een oventemperatuur van 40 °C. U moet de oven laten afkoelen, want u kunt de gistingfunctie niet gebruiken als de temperatuur van de oven hoger dan 40 °C is.

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

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

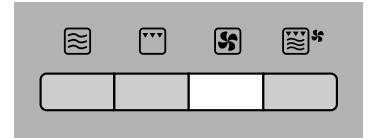
1. Voorverwarmen.

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



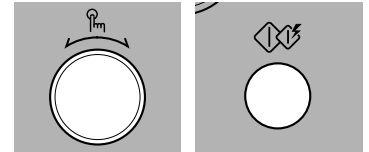
NL

Druk op de toets **CONVECTION**.



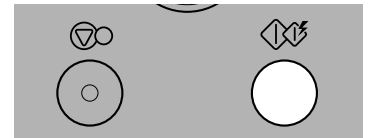
Draai aan de **DIAL** om "230°C" te kiezen.

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



Druk op de toets **START**.

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



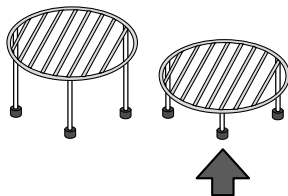
Convectiebereidingen

NL



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

Voor convectiebereidingen moet u het convectierooster (laag rooster) gebruiken.

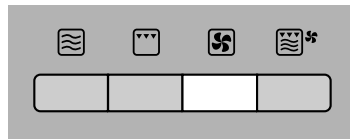


2. Bereiden.

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

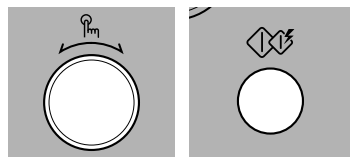


Druk op de toets **CONVECTION**.

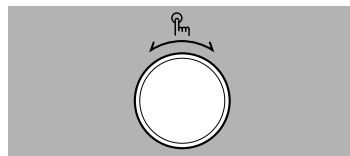


Draai aan de **DIAL** tot het display "230°C" weergeeft.

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

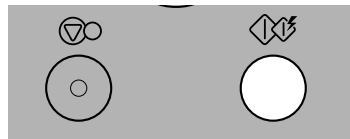


Draai aan de **DIAL** tot het display "50:00" weergeeft.



Druk op de toets **START**.

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



Combinatiebereidingen

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



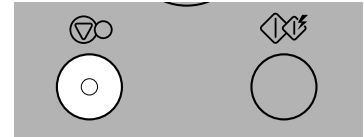
Uw oven is in staat om gecombineerde bereidingen te maken, zodat u voedsel tegelijkertijd of opeenvolgend kunt bereiden met verwarming en met microgolven. Doorgaans vergt deze methode minder tijd om voedsel te bereiden.

In de combinatiemodus kunt u het magnetronvermogen op drie niveaus instellen (20 %, 40 % en 60 %).

Categorie	Magnetronvermogen (%)
Co-1	20
Co-2	40
Co-3	60

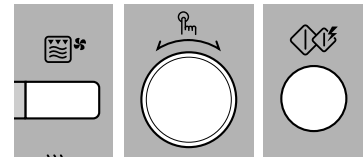
1. GRILLCOMBINATIE.

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



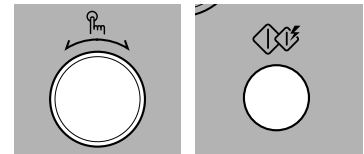
NL

Druk op de toets **COMBI**.



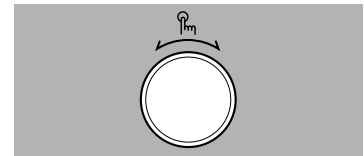
Draai aan de **DIAL** om "Co-1" te kiezen.

Druk op de toets **START**.

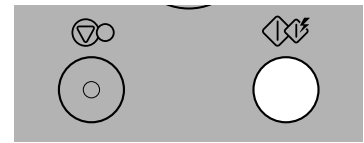


Draai aan de **DIAL** om "180W" te kiezen.

Druk op de toets **START**.



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



Druk op de toets **START**.

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

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

Combinatiebereidingen

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u uw oven kunt programmeren in de magnetronmodus op (540W) 60% en met een convectietemperatuur van 200 °C voor een bereidingstijd van 25 minuten.



NL

2. CONVECTIECOMBINATIE.

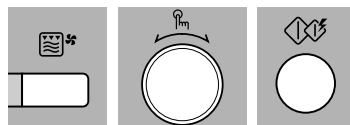
Druk op de toets **STOP / CLEAR**.



Druk op de toets **COMBI**.

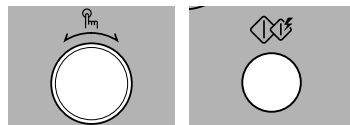
Draai aan de **DIAL** om "Co-2" te kiezen.

Druk op de toets **START**.



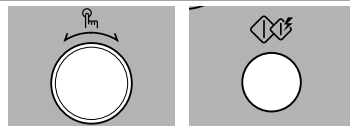
Draai aan de **DIAL** om "540W" te kiezen.

Druk op de toets **START**.

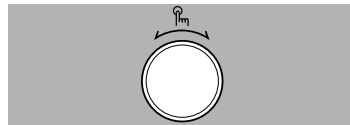


Draai aan de **DIAL** tot het display "200°C" weergeeft.

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



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



Druk op de toets **START**.

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

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



Met deze functie kunt u een enkelvoudig programma instellen dat u vaak gebruikt. Eens u het kookprogramma hebt ingesteld, kunt u het telkens weer gebruiken door de Geheugentoets in te drukken. Hierna toon ik u hoe u een kookprogramma van 10 minuten 30 seconden op vermogen 720 W (80%) moet instellen.



1. Instellen

Wanneer GEHEUGEN is ingesteld. Het kookprogramma wordt opgeslagen in het geheugen van uw microgolfoven. De instelling wordt verwijderd wanneer u de stroomtoevoer naar uw microgolfoven uitschakelt. Wenst u het GEHEUGEN te wijzigen, dan moet u gewoon een nieuw kookprogramma invoeren.

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



Druk op de toets **MEMORY**.

De display geeft "900W" weer.



Draai de **DIAL** tot "MICROWAVE MODE" wordt weergegeven.



Druk op **START** om te bevestigen.

Draai de **DIAL** tot "720W" wordt weergegeven.

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

Draai de **DIAL** tot "10:30" wordt weergegeven.

Druk op **START** om te beginnen en de instelling in te voeren.



2. Koken

Om te koken, drukt u op de geheugentoets.

Druk op **MEMORY**.

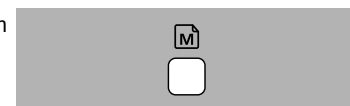


Druk op **START**.



3. Om het geheugen te wijzigen

Druk op **MEMORY** tot "900W" wordt weergegeven in de display en u een bieb hoort.



Temperatuur

Houden

Hierna toon ik u hoe u een temperatuur van 90°C gedurende 30 minuten kunt behouden.

NL



De oven heeft een temperatuurbereik van 30°C – 90°C wanneer 'temperatuur behouden' wordt gekozen.

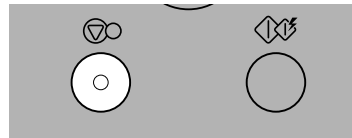
Wanneer u 'temperatuur behouden' indrukt, is de oorspronkelijke instelling 60°C.

Indien u onmiddellijk op START drukt nadat u 'temperatuur behouden' hebt ingedrukt, wordt automatisch 99:59 ingesteld.

Het duurt even voor uw oven de gekozen temperatuur heeft bereikt.

U hoort een bieb wanneer de gekozen temperatuur is bereikt.

Druk op **STOP/CLEAR**.

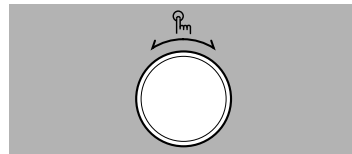
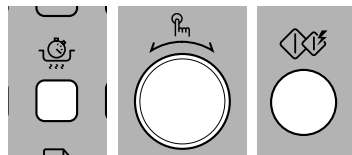


Druk op **KEEP WARMING**.

Draai de **DIAL** tot "90°C" wordt weergegeven in de display.

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

Draai de **DIAL** om 'temperatuur behouden' in te stellen tot "30:00" wordt weergegeven in de display.



Druk op **START**.

Tijdens het koken kunt u de kooktijd vermeerderen of verminderen met de **DIAL**.



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

Automatisch ontdooien



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

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

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



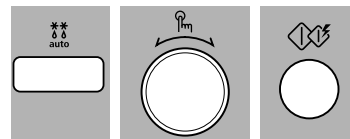
NL

Druk op **AUTO DEFROST**.

Draai aan de **DIAL** om het ontdooiingsprogramma voor **GEVOGELTE** te kiezen.

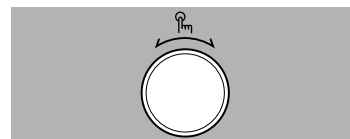
"dEF2" wordt nu op het display weergegeven.

Druk op de toets **START**.



Geef het gewicht in van het bevroren voedsel dat u wilt ontdooien.

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



Druk op de toets **START**.



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

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

RICHTLIJNEN VOOR HET ONTDOOIEN MET AUTOMATISCHE GEWICHTSINSTELLING

- * Plaats de te ontdooien levensmiddelen in een magnetronbestendige recipiënt en plaats ze onafgedekt op de glazen draaitafel.
- * Scherm indien nodig kleine stukken vlees of gevogelte af met vlakke gedeelten aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat dunne gedeelten tijdens het ontdooien warm worden. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie niet met de wanden van de oven in aanraking komt.
- * Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk.
Bij het PIEPSIGNAAL draait u het voedsel om. Verwijder reeds ontdooide gedeelten. Ga verder met het ontdooien van de overige gedeelten.
 Laat de eetwaren nadien nog een tijdje staan tot ze volledig ontdooid zijn.
- * Grote stukken vlees en hele kippen moet u bijvoorbeeld nog minstens 1 uur LATEN STAAN alvorens ze te bereiden.

Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedsel
Vlees Gevogelte Vis	0,1 ~ 4,0 kg	Magnetronbestendig kookgerei (%) (Plat bord)	Vlees Rundergehakt, tournedos, stoofvleesblokjes, lendenbiefstuk, stoofschotel, gebraden bout, hamburger, lamskarbonaden, rollade, worsten, koteletjes (2 cm) Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan. Gevogelte Hele kip, poten, borsten, kalkoenborsten (minder dan 2,0 kg). Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 20 tot 30 minuten staan. Vis Filets, steaks, hele vis, zeevruchten. Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
Brood	0,1 ~ 0,5 kg	Keukenpapier of plat bord	Gesneden brood, broodjes, stokbrood enz.

Automatische bereidingen

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



Met de functie voor **AUTOMATISCHE BEREIDINGEN** kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen gemakkelijk bereiden door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.

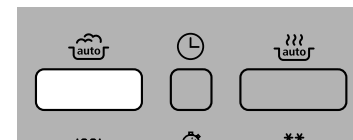
Categorie	Automatische bereidingen
Aardappelen in de schil	Ac-1
Verse groenten	Ac-2
Diepvriesgroenten	Ac-3
Rijst/Pasta	Ac-4
Verse vis	Ac-5
Diepvriespizza	Ac-6
Frietten	Ac-7
Aardappelgratin	Ac-8

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



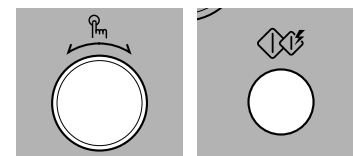
NL

Druk op **AUTO COOK**.



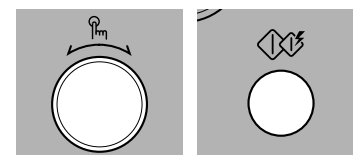
Draai aan de **DIAL** tot het display "Ac-1" weergeeft.

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



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

Druk op de toets **START**.



Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen																
Automatische bereidingen	Aardappelen in de schil	0,1 ~ 1,0 kg	Metalen schaal	Kamertemperatuur	Kies aardappelen uit van middelmatige grootte 200 tot 220 gr. Was en droog de aardappelen. Prik met een vork verschillende malen in de aardappelen. Plaats de aardappelen op de metalen schaal. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken verwijdt u de aardappelen uit de oven. Laat de aardappelen na het koken nog 5 minuten staan met een folie erover. VOORZICHTIG: De grill en de oven er omheen worden erg HEET. Gebruik ovenhandschoenen.																
	Verse groenten	0,2 ~ 0,8 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe. Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat ze 2 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 eetlepels ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels																
	Diepvriesgroenten	0,2 ~ 0,8 kg	Magnetronbestendige kom	Diepgevroren	Plaats de groenten in een magnetronbestendige kom. Voeg water toe. Dek met folie af. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat u ze 2 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 eetlepels ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 eetlepels																
	Rijst / Pasta	0,1 ~ 0,3 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	Was de rijst en laat hem 30 minuten weken. Plaats de rijst en het kookwater met 1/4 tot 1 koffielepel zout in een diepe en grote kom. <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Gewicht</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Afdekken</td></tr> <tr> <td rowspan="2">Water</td><td>Rijst</td><td>200ml</td><td>330ml</td><td>480ml</td><td>Ja</td></tr> <tr> <td>Pasta</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>Nee.</td></tr> </table> ** Rijst – Na het koken 5 minuten afgedekt laten staan of wachten tot het water is opgeslorpt. ** Pasta – Tijdens het koken verschillende malen roeren. Na het koken nog 1 tot 2 minuten laten staan. Spoel de pasta af met koud water.	Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken	Water	Rijst	200ml	330ml	480ml	Ja	Pasta	300ml	600ml	900ml
Gewicht		100g	200g	300g	Afdekken																
Water	Rijst	200ml	330ml	480ml	Ja																
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nee.																

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatische bereidingen	Verse vis	0,1 ~ 0,6 kg	Magnetronbestendige vlaaischotel	Gekoeld	Hele vis, steaks - Olierijke vis: zalm, makreel - Witte vis: kabeljauw, schelvis Leg de vis in een enkele laag in een grote magnetronbestendige vlaaischotel. Dek de schotel goed af met plastic folie en prik hier enkele gaatjes in op verschillende plaatsen. Plaats de schotel op de glazen draaitafel. Stel het gewicht in en druk op start. Na het koken verwijdert u de schotel uit de oven. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.
	Diepvriespizza	0,1 ~ 0,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Diepgevroren	Deze functie is bestemd voor het bereiden van diepvriespizza. Verwijder alle verpakking en plaats de pizza op het lage rooster op de metalen schaal. Laat de pizza na het opwarmen nog 1 tot 2 minuten staan.
	Frietten	0,2 ~ 0,4 kg	Metalen schaal + Laag rooster	Diepgevroren	Spreid de diepgevroren frieten uit over de metalen schaal op het lage rooster. U verkrijgt de beste resultaten met slechts 1 laag. Laat de frieten na het bereiden nog 1 tot 2 minuten staan.

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatische bereidingen	Aardappel gratin	0,5 ~ 1,2 kg	Laag rooster + metalen schaal	Kamertemperatuur	Gebruik deze toets voor thuis bereide aardappelgratin. Plaats het gerecht op het lage rooster op de metalen schaal. Laat het na het bereiden nog 1 tot 2 minuten staan. * Aardappelgratin * Ingrediënten 400 gr aardappelen 100 gr uien (in dunne schijfjes gesneden) 2/3 eetlepel boter 3 plakjes spek 350 gr witte saus 80 gr in stukjes gesneden mozzarellakaas Zout, zwarte peper (Witte saus) 3 eetlepels boter, 5 eetlepels bloem, 2 1/2 koppen melk Plaats de boter in een grote kom. Stel de magnetron op HOOG vermogen tot de boter smelt. Voeg bloem toe en laat de magnetron gedurende 2 minuten in de HOGE vermogensstand werken. Voeg melk, zout en zwarte peper toe. Laat de magnetron gedurende 15 minuten in de HOGE vermogensstand werken. (Tijdens de bereiding verschillende malen roeren.) Methode 1. Bak de aardappelen met de functie voor aardappelen in de schil. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine stukken. Voeg zout en peper toe. 2. Meng de uien en de boter in een kom. Zet deze gedurende 2 minuten in de magnetron op de HOGE vermogensstand. 3. Plaats een derde van de witte saus in de gratinschotel. Voeg aardappelen, uien en spek toe. Giet de rest van de witte saus hierover. 4. Besprenkelen met kaas. Plaats de kom op het lage rooster op de metalen schaal. Laat de gratin na de bereiding nog 2 tot 3 minuten staan.

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u een gekoelde maaltijd van 0,6 kg kunt bereiden.

Automatisch heropwarmen



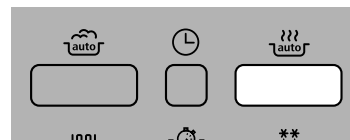
De **AUTOMATISCHE HEROPWARMFUNCTIE** is een handige en eenvoudige manier om voedsel te heropwarmen. De oven is voorgeprogrammeerd voor het automatisch heropwarmen van voedsel. Uw oven heeft vier standen voor **AUTOMATISCH HEROPWARMEN:** Gekoelde pizza, soep/saus, gekoelde maaltijd, diepvriesmaaltijd.

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



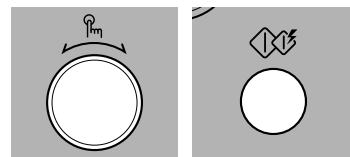
NL

Druk op de toets **AUTO REHEAT**.



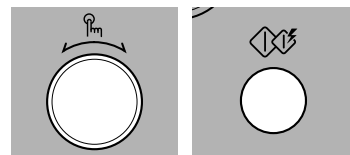
Draai aan de **DIAL** tot het display "rh-3" weergeeft.

Druk op de toets **START**.



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

Druk op de toets **START**.



Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatisch heropwarmen	Gekoelde pizza	0,2 ~ 0,4 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Deze functie is bestemd voor het bereiden van overgebleven gekoelde pizza. Plaats de gekoelde pizza op het lage rooster op de metalen schaal. Neem de pizza na de bereidingstijd onmiddellijk uit de oven. Laat hem nog 2 tot 3 minuten staan.
	Soep/saus	0,2 ~ 0,6 kg	Magnetronbestendige kom	Kamertemperatuur	Giet de soep/saus in een magnetronbestendige kom. Dek af met een deksel of plasticfolie. Omroeren na het opwarmen. 2 minuten afgedekt laten staan. Vervolgens nogmaals omroeren.
	Gekoelde maaltijd	0,3 ~ 0,6 kg	Eigen schaal	Gekoeld	Prik enkele malen in het gerecht met een vleespen. Plaats het gerecht op de glazen draaitafel. Laat na het bereiden nog 2-3 minuten staan alvorens op te dienen. - Roerbaar bv.: spaghetti bolognese, hutspot - Niet-roerbaar bv.: lasagne, gehaktschotel Opmerking: Als het gerecht in buitjes zit, moet u pikken in vleesporties, rijst of pasta, en dergelijke. - Roerbare gerechten omroeren bij het piepsignaal. - Niet-roerbare gerechten hoeven bij de pieptoon niet te worden omgeroerd.
	Diepvriesmaaltijd	0,3 ~ 0,6 kg	Eigen schaal	Diepgevroren	Zie hierboven.

In het volgende voorbeeld toon ik u hoe u 1,4 kg rosbief kunt klaarmaken.

Automatisch roosteren



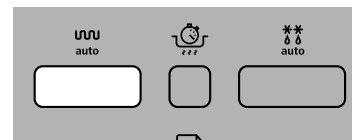
Met de functie voor **AUTOMATISCHE ROOSTEREN** kunt u de meeste van uw favoriete voedingsmiddelen gemakkelijk bereiden door het voedseltype en het gewicht ervan in te stellen.

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



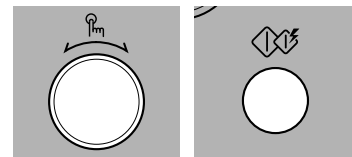
NL

Druk op de toets **AUTO ROAST**.



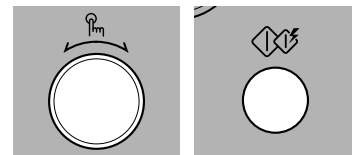
Draai aan de **DIAL** tot het display "Ar-1" weergeeft.

Druk op de toets **START**.



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

Druk op de toets **START**.



RICHTLIJNEN VOOR HET AUTOMATISCH ROOSTEREN

Functie	Categorie	Gewichtslimiet	Kookgerei	Voedseltemperatuur	Aanwijzingen
Automatisch	Rosbief	0,5 ~ 1,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Strijk de rosbeef in met gesmolten margarine of boter. Plaats de rosbeef op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u de rosbeef om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de rosbeef na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	Geroosterd lamsvlees	0,5 ~ 1,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Strijk het lamsvlees in met gesmolten margarine of boter. Plaats het lamsvlees op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u het vlees om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat het lamsvlees na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.
	Kippenpoten	0,2 ~ 0,8 kg	Hoog rooster + metalen schaal	Gekoeld	Was en droog het vel. Strijk de kippenpoten in met gesmolten margarine of boter. Plaats ze op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u ze om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de kippenpoten na deze bereiding nog 2 tot 5 minuten staan met een folie erover.
	Hele kip	0,8 ~ 1,5 kg	Laag rooster en metalen schaal	Gekoeld	Was en droog het vel. Strijk de kip in met gesmolten margarine of boter. Plaats de kip op het lage rooster op de metalen schaal. Bij het piepsignaal draait u ze om. Druk vervolgens op start om de bereiding voort te zetten. Laat de kip na deze bereiding nog 10 minuten staan met een folie erover.

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

Richtlijnen voor verwarmen of opwarmen

NL

Voedsel	Kooktijd (HIGH)	Speciale richtlijnen
Lapjes vlees 3 lapjes (0,5 cm dik)	1 tot 2 minuten	Leg de lapjes vlees op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie. • Opmerking: jus of saus helpt om het vlees sappig te houden.
Stukken kip 1 borst 1 poot en bil	2 tot 3 minuten 3 tot 3½ minuten	Leg de stukken kip op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Visfilet (170-230 gr)	1 tot 2 minuten	Leg de vis op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Lasagne 1 portie (300 gr)	4 tot 6 minuten	Leg de lasagne op een magnetronbestendig bord. Dek af met plastic folie en doorprik de folie.
Stoofschotel 1 kop 4 koppen	1½ tot 3 minuten 4½ tot 7 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Stoofschotel met room of kaas 1 kop 4 koppen	1 tot 2½ minuten 3½ tot 6 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken. Warm de vulling en het broodje afzonderlijk op.
Broodje gehakt of geroosterd rundvlees 1 sandwich (1/2 kop vleesvulling) zonder broodje	1 tot 2½ minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren. Warm het broodje op volgens de richtlijnen in de hiernavolgende tabel.

Voedsel	Kooktijd (HIGH)	Speciale richtlijnen
Aardappelpuree (350 gr)	5 tot 5½ minuten (Middelmatig hoog)	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Gebakken bonen 1 kop	1½ tot 3 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Ravioli of pasta in saus 1 kop 4 koppen	2½ tot 4 minuten 7½ tot 11 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Rijst 1 kop 4 koppen	1 tot 1½ minuten 3½ tot 5 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Sandwich of broodje 1 broodje	15 tot 30 seconden	In keukenpapier wikkelen en op het glazen draaiplateau plaatsen.
Groenten 1 kop 4 koppen	1½ tot 2½ minuten 3½ tot 5½ minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.
Soep 1 portie (1/4 l)	1½ tot 2 minuten	KOOK in een afgedekte magnetronbestendige schotel. Eenmaal omroeren halverwege het koken.

Richtlijnen voor verse groenten

NL

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

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

Richtlijnen voor grillen

Richtlijnen voor het grillen van vlees

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

Voedsel	Gewicht	Kooktijd bij benadering (in minuten)	Tips
Hamburgers	50 gr x 2 100 gr x 2	13-16 19-23	Bedruip het vlees met olie of gesmolten boter. Plaats dunne stukken vlees op het grillrek. Dikkere stukken kunnen in een schaal worden geplaatst. Keer het voedsel halverwege tijdens het koken om. Regelmatig omkeren.
Biefstuk (2,5 cm (1") dik)			
Licht gebakken	230 gr x 2	18-20	
Medium	230 gr x 2	22-24	
Goed doorbakken	230 gr x 2	26-28	
Varkenslapjes (2,5 cm (1") dik)	230 gr x 2	27-32	
Lamskoteletten (2,5 cm (1") dik)	230 gr x 2	25-32	
Worsten (2,5 cm (1") dik)	230 gr	13-16	Regelmatig omkeren.

Richtlijnen voor het grillen van vis en schaaldieren

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

Voedsel	Gewicht	Kooktijd bij benadering (in minuten)	Tips
Visfilets 1 cm (1 / 2") dik 1,5 cm (1 / 2") dik	230 gr 230 gr	17-21 20-24	Bestrijk het voedsel met gesmolten boter en keer het halverwege tijdens het koken om.
Vissteaks 2,5 cm (1") dik	230 gr	24-28	
Hele vis	225-350 gr per stuk 450 gr	16-20 24-28	Dikke en vette vis heeft extra tijd nodig.
Sint-Jacobsschelpen Ongekookte garnalen	450 gr 450 gr	16-20 16-20	Goed bedruipen tijdens het koken.

NL

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat u de kooktijden correct instelt.

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

1. Aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingen of enig ander deel van de oven mag u niets veranderen en geen afstellingen of herstellingen uitvoeren. Het is gevaarlijk om service of herstellingen uit te voeren waarbij een deksel dat bescherming tegen de blootstelling aan microgolvenenergie biedt, moet worden verwijderd. Herstellingen mogen alleen door een erkende onderhoudstechnici worden uitgevoerd.
2. Laat de oven niet werken als hij leeg is. U plaatst best een glas water in de oven wanneer u hem niet gebruikt. Het water slorpt veilig alle microgolvenenergie op als de oven onbedoeld in werking wordt gesteld.
3. Não utilize o forno para secar objectos (p.ex. jornais molhados, roupas, brinquedos, animais domésticos, pequenos aparelhos elétricos, etc.). Pode pôr em risco a integridade dos objectos e a segurança da sua casa.
4. Bereid geen levensmiddelen die in keukenpapier zijn gewikkeld, tenzij uw kookboek hierover aanwijzingen bevat voor het specifieke voedsel dat u bereidt.
5. Gebruik geen krant in plaats van keukenpapier voor de bereidingen.
6. Gebruik geen houten recipiënten. Deze kunnen oververhit geraken en verkolen. Gebruik geen keramische recipiënten met een metalen (bv. gouden of zilveren) versiering. Verwijder altijd metalen draden. Metalen voorwerpen in de oven kunnen vonken veroorzaken, die ernstige schade kunnen toebrengen.
7. Laat de oven niet werken met keukenpapier, een servet of enige ander voorwerp tussen de ovendeur en de voorste randen van de oven, want hierdoor kan de microgolvenenergie uit de oven ontsnappen.
8. Gebruik geen producten van kringlooppapier, want deze kunnen onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken in de oven.
9. Spoel de draaitafel niet door ze onmiddellijk na een bereiding in water te plaatsen. Ze kan hierdoor breken.
10. Kleine hoeveelheden voedsel vergen een kortere kooktijd of verwarmingsstijd. Als u de tijd niet aanpast, kunnen ze oververhit geraken en verbranden.
11. U moet de oven zo plaatsen dat de voorzijde van de oven zich 8 cm achter de rand bevindt van het oppervlak waarop hij is geplaatst, om te voorkomen dat de oven kan kantelen.

12. Prik door de schil van aardappelen, appels of ander dergelijk fruit of groenten alvorens ze te koken.
13. Kook eieren niet in hun schaal. De druk in het ei stijgt en doet de schaal barsten.
14. Probeer niet in uw oven te frituren.
15. Alvorens levensmiddelen te bereiden of te ontdooien moet u de plasticverpakking verwijderen. Let er echter op dat in sommige gevallen het voedsel met een plasticfolie moet worden afgedekt om het te verwarmen of te bereiden.
16. Als de ovendeur of deurafdichtingen beschadigd geraken, mag u de oven niet gebruiken tot hij hersteld is door een erkende onderhoudstechnici.
17. Als u rook opmerkt, moet u de oven onmiddellijk uitschakelen of het snoer uit het stopcontact trekken en de ovendeur gesloten houden om eventuele vlammen te onderdrukken.
18. Als u eetwaar verwarmt of kookt in wegwerpschaaltjes van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal moet u de oven vaak controleren om te zien of het schaalpje geen vuur heeft gevat.
19. Als u kinderen de toestemming wilt geven om zonder toezicht de oven te gebruiken, moet u hen eerst duidelijke aanwijzingen geven zodat het kind in staat is om de oven op een veilige manier te gebruiken en het zich rekenschap geeft van de gevaren van een oneigenlijk gebruik.
20. Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten recipiënten worden verwarmd, omdat ze kunnen uiteenspatten.
21. Als de deurafdichting en omliggende onderdelen van de magnetronoven defect zijn, mag u de oven niet gebruiken tot hij hersteld is door een erkende onderhoudstechnici.
22. Controleer of uw kookgerei magnetronbestendig is alvorens het in de oven te gebruiken.
23. Aangezien de ovendeur, de buitenkant van de inbouwkast, de achterkant van de inbouwkast, de opening waarin de oven geplaatst is, de toebehoren en de schotels erg heet worden tijdens de modi grillen, convectiebereidingen en automatische bereidingen mag u deze niet aanraken zonder ovenhandschoenen. Wacht tot deze onderdelen zijn afgekoeld alvorens ze aan te raken.

Magnetronbestendig kookgerei

NL

Gebruik nooit metalen of met metaal afgewerkt kookgerei in uw magnetronoven

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

Servies

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

Glaswerk

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

Plastic opbergdozen

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

Papier

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

Plastic kookzakjes

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

Plastic magnetron-kookgerei

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

Aardewerk, steengoed en keramiek

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

OPGELET

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

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

Houd het voedsel in het oog

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

Factoren die de kooktijd in de magnetron beïnvloeden

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

Dichtheid van voedsel

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

Hoogte van het voedsel

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

Vochtgehalte van voedsel

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

Benen en vet

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

Hoeveelheid voedsel

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

Vorm van het voedsel

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

Afdekken

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

Bruinen

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

Afdekken met vetbestendig papier

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

Schikken en ruimte laten

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

Eigenschappen van voedsel en koken in de magnetron

NL

Roeren

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

Omkeren

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

Dikkere stukken aan de buitenkant plaatsen

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

Afschermen

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

Hoger plaatsen

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

Doorprikken

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

Controleren of het voedsel gaar is

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

Standtijd

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

Uw oven reinigen

1. Houd de binnenkant van de oven schoon

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

2. Houd de buitenkant van de oven schoon

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

3. Als de ovendeur aan de binnenkant of aan de buitenkant beslaat, veegt u de deurpanelen schoon met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer de magnetronoven wordt gebruikt bij hoge vochtigheid en duidt geenszins op een defect.

4. Houd de deur en de deurafdichtingen schoon. Gebruik alleen warm water met zeep. Vervolgens goed afspoelen en afdrogen. GEBUIK GEEN SCHUURMIDDELEN, ZOALS REINIGINGSPOEDER OF STALEN EN PLASTIC SCHUURSPONSJES. Metalen delen zijn makkelijker te onderhouden als u ze regelmatig schoonveegt met een vochtige doek.

Vragen en antwoorden

NL

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

A Als de ovenlamp niet brandt, kan dit verschillende oorzaken hebben.

De lamp is doorgebrand

De deur is niet gesloten

V Dringt de microgolvenenergie door het kijkvenster in de deur?

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

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

A De pieptoon bevestigt dat de instelling juist is ingevoerd.

V Wordt de magnetronoven beschadigd als men hem leeg gebruikt?

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

V Waarom spatten eieren soms open?

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

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

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

V Kan men popcorn maken in een magnetronoven?

A Ja, op één van de twee hierna beschreven manieren

1 Door gebruik te maken van kookgerei dat speciaal bedoeld is voor het maken van popcorn in de magnetron.

2 Door in de winkel verkrijgbare voorverpakte magnetron-popcorn te gebruiken, waarop de juiste kooktijden en vermogens zijn vermeld voor een goed resultaat.

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

OPGELET

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

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

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

Informatie over elektrische aansluiting

Technische gegevens

Waarschuwing

Dit apparaat moet geaard worden

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

BLAUW - min

BRUIN – plus

GROEN-GEEL – aarde

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

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

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

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

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

Technische gegevens

	A2127 / A2126
Voltage	230 V AC / 50Hz
Vermogen	900 W (IEC60705 standard)
Microgolffrequentie	2,450 MHz
Buitenafmetingen	530 mm(B) X 322 mm(H) X 500 mm(D)
Energieverbruik	
Magnetron	1,350 Watt
Grill	1,250 Watt
Combinatie	2,650 Watt
Convectie	1,350 Watt (max 2,550 W)

NL

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

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

It is important not to tamper with the safety interlocks.

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

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

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

Warning

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

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

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

Warning

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

How the Microwave Oven Works

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

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

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

A very safe appliance

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

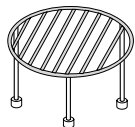
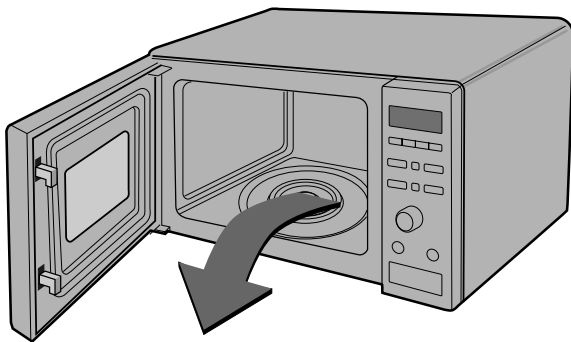
Precautions	38
Contents	39
Unpacking & Installing	40 ~ 41
Setting the Clock	42
Child Lock	43
Micro Power Cooking	44
Micro Power Level	45
Two Stage Cooking	46
Quick Start	47
Grill Cooking	48
Convection Cooking	49 ~ 50
Combination Cooking	51 ~ 52
Memory	53
Keep Warming	54
Auto Defrost	55 ~ 56
Auto Cook	57 ~ 60
Auto Reheat	61 ~ 62
Auto Roast	63 ~ 64
Heating or Reheating Guide	65
Fresh Vegetable Guide	66
Grill Cooking Guide	67
Important safety instructions	68
Microwave - safe Utensils	69
Food characteristics & Microwave cooking	70 ~ 71
Questions & Answers	72
Plug Wiring Information/Technical Specifications	73

Unpacking & Installing

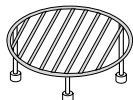
By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your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

1

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



HIGH RACK

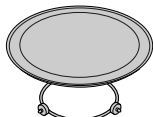


LOW RACK

GLASS TRAY



METAL TRAY

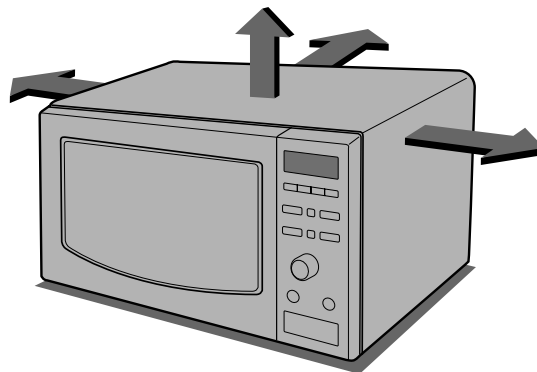


ROTATING RING

2

Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping.

An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

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

- 4** Open your oven door by pressing the **DOOR OPEN BUTTON**. Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

- 5** Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 69.



- 6** Press the **STOP** button, and press the **START** button six times to set 3 minutes of cooking time. You will hear a BEEP each time you press the button. Your oven will start before you have finished the sixth press; don't worry this is normal.



- 7** The **DISPLAY** will count down from 3 minutes. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. **Be careful when removing the container it may be hot.**



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

GB

Setting the Clock

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.

In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.

Make sure that you have removed all packaging from your oven.



GB

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

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

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

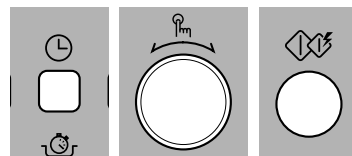
Press **STOP / CLEAR**.



Press **CLOCK** once.

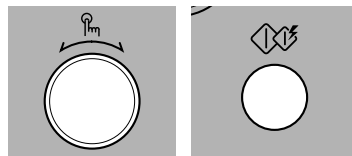
Turn **DIAL** to select the "24H".

Press **START** for hour confirmation.



Turn **DIAL** until display shows "14:00".

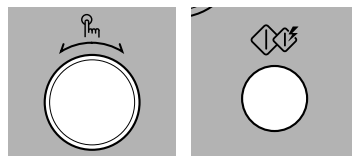
Press **START** for hour confirmation.



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

Press **START**.

The clock starts counting.



Child Lock



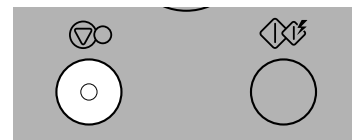
Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.



GB

If any button is pressed, "L" will appear on the display



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



Micro Power Cooking

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



GB

Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH MAX	100%	900W(Max.)
MEDIUM HIGH	80%	720W
MEDIUM	60%	540W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	360W(**)
LOW	20%	180W

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

Press **STOP / CLEAR**.

Press **MICRO**.

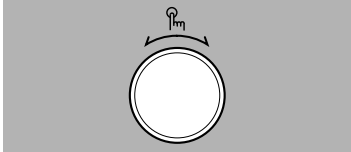
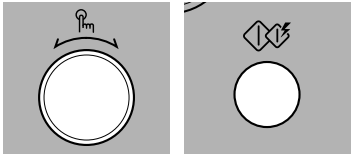
Turn **DIAL** to select the “720W” (80%).

Press **START** for power confirmation.

Turn **DIAL** until display shows “5:30”.

Press **START**.

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



Micro Power Level

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

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
HIGH	* Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat	100%	900W(Max)
MEDIUM HIGH	* Reheating(Liquid) * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs	80%	720W
MEDIUM	* Reheating(Mashed potato, Plated meal, Ready meal) * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup	60%	540W
DEFROST / MEDIUM LOW	* All thawing * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat	40%	360W(**)
LOW	* Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough	20%	180W



GB

Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stage will cook your food for 11 minutes on High the second will cook for 35 minutes on 360W.



GB

During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **STOP** twice.

In case of Auto Defrost cooking, you can cook the food in maximum three stages.

(Auto Defrost + Stage 1 + Stage 2)

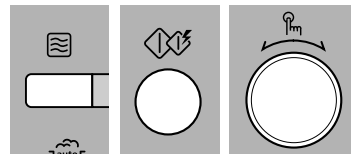
Therefore you can Auto Defrost the food and cook it without resetting the oven at each stage.

Press **STOP/CLEAR**.



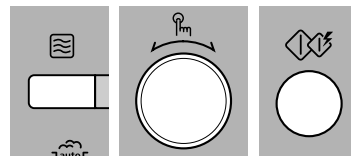
Set the power and the cooking time **for stage1**.
(You can omit this process for High power.)

Press **MICRO** key once to select High power.
Press **START** for power confirmation.
Turn **DIAL** until display shows "11:00".



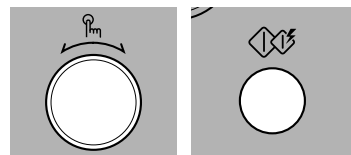
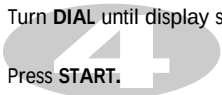
Set the power and the cooking time **for stage2**.

Press **MICRO** key once.
Turn **DIAL** until display shows "360W".
Press **START** for power confirmation.



Turn **DIAL** until display shows "35:00".

Press **START**.



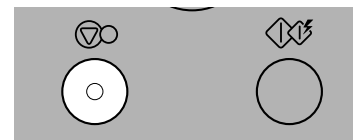
Quick Start

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

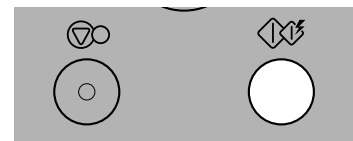
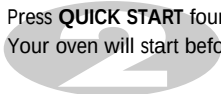


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **QUICK START** button.

Press **STOP / CLEAR**.

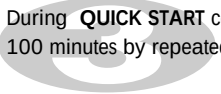


Press **QUICK START** four times to select 2 minutes on HIGH power.
Your oven will start before you have finished the fourth press.



GB

During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 100 minutes by repeatedly pressing the **QUICK START** button.



Grill Cooking

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



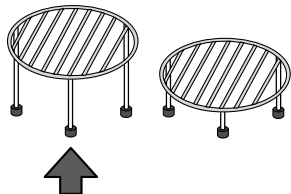
GB

This model is fitted with a **QUARTZ GRILL**, so preheating is not needed.

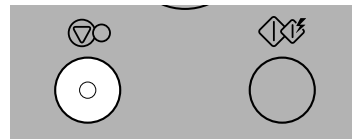
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

The metal tray is placed between a glass tray and a grill rack at the grill mode.

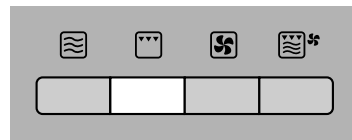
The grill rack (high rack) must be used during grill cooking.



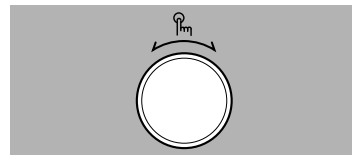
Press **STOP/CLEAR**.



Press **GRILL**.



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



Press **START**.



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



Convection Cooking

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



The convection oven has a temperature range of 40 °C and 100 °C–250 °C (180 °C is automatically available when convection mode is selected).

The oven has a ferment function at the oven temperature of 40°C. You may wait until the oven is cool because you cannot use a ferment function if the oven temperature is over 40°C.

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

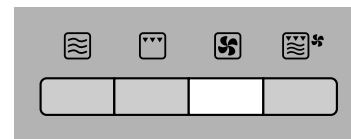
Once it has reached correct temperature, your oven will BEEP to let you know that it has reached the correct temperature. Then place your food in your oven: then tell your oven to start cooking.

1. To preheat.

Press **STOP/CLEAR**.



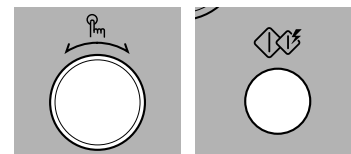
Press **CONVECTION**.



GB

Turn **DIAL** to select “230°C”.

Press **START** for temperature confirmation.



Press **START** once more.

Preheating will be started with displaying “Pr-H”.



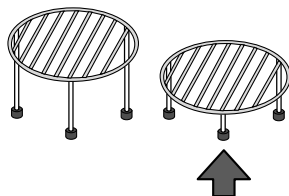
Convection Cooking



GB

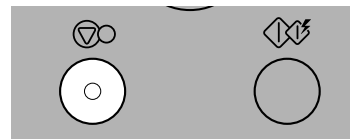
If you do not set a temperature your oven will automatically select 180 °C, the cooking temperature can be changed by turning DIAL.

The convection rack(low rack) must be used during convection cooking.

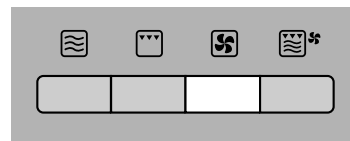


2. To cook.

Press **STOP / CLEAR**.

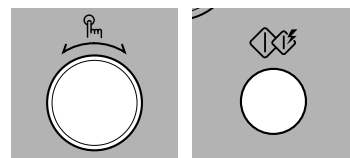


Press **CONVECTION**.

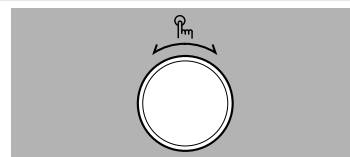


Turn **DIAL** until display shows "230°C".

Press **START** for temperature confirmation.

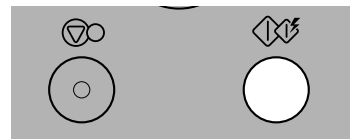


Turn **DIAL** until display shows "50:00".



Press **START**.

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



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

Combination Cooking



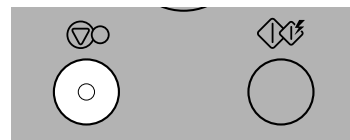
Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

You can set three kinds of micro power level(20%, 40% and 60%) in combi mode.

Microwave Power	
(%)	(Watts)
20	180
40	360
60	540

1. GRILL COMBINATION.

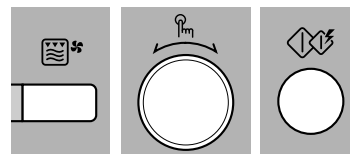
Press **STOP/CLEAR**.



Press **COMBI**.

Turn **DIAL** until display shows "Co-1".

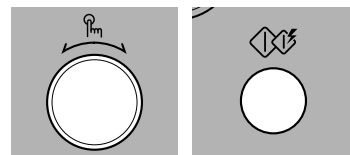
Press **START** for category confirmation.



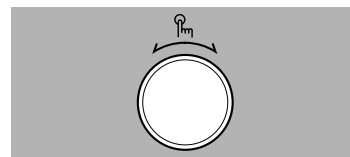
GB

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

Press **START** for power confirmation.



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



Press **START**.

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

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



Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 540W(60%) and at a convection temperature 200°C for a cooking time of 25 minutes.



GB

2. CONVECTION COMBINATION.

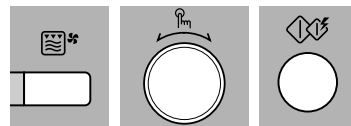
Press **STOP/CLEAR**.



Press **COMBI**.

Turn **DIAL** until display shows "Co-2".

Press **START** for category confirmation.



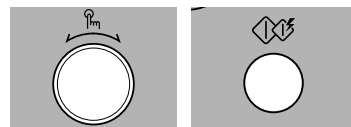
Turn **DIAL** until display shows "540W".

Press **START** for power confirmation.

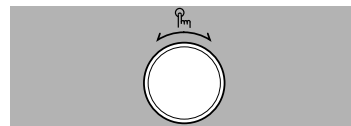


Turn **DIAL** until display shows "200°C".

Press **START** for temperature confirmation.



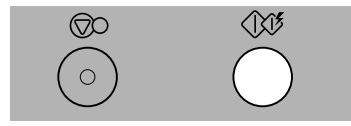
Turn **DIAL** until display shows "25:00".



Press **START**.

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

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



This feature allows you to set and execute a frequently used single stage programme. Once the cooking programme is set, you can use it by pressing the Memory cook key. In the following example I will show you how to set the cooking programme for 10 minutes 30 seconds at power level 720W(80%).

Memory



1. To Set

When MEMORY is set.

The cooking programme is stored in the memory of your microwave oven. Your oven will be reset, if you unplug the microwave oven from the electrical socket.

If you wish to change your MEMORY, simply enter a new cooking programme.

2. To Cook

3. To Change memory

Press **STOP/CLEAR**.

Press **MEMORY**.

"900W" appears on the display window.

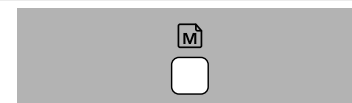
Turn **DIAL** until display shows "MICROWAVE MODE"
press **START** for confirmation.

Turn **DIAL** knob until display shows "720W".
press **START** for power confirmation.
Turn **DIAL** until display shows "10:30"
press **START** to starting and enter setting.

When you cook, use it by pressing memory key.
Press **MEMORY**.

Press **START**.

Press **MEMORY** until "900W" appears on the display and beep sounds.



GB

Keep Warming

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



GB

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

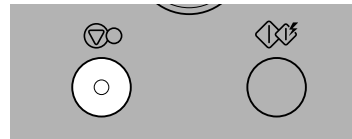
When you press keep warming, 60 °C is set initially.

If you press START directly after keep warming was pressed, 99:59 is set automatically.

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

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

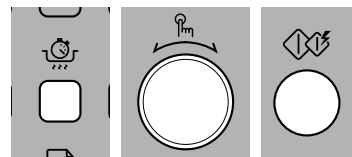
Press **STOP/CLEAR**.



Press **KEEP WARMING**.

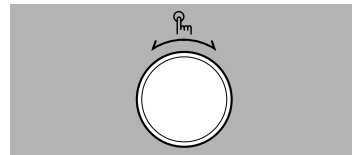


Turn **DIAL** until display shows "90°C".

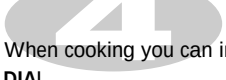


Press **START** for temperature confirmation.

Turn **DIAL** to set keep warming time until display shows "30:00".



Press **START**.



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



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

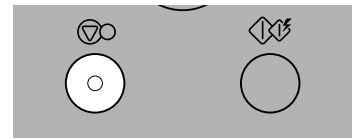
Auto Defrost



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

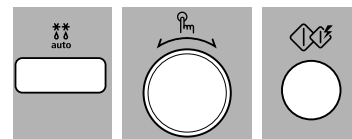
Press **STOP/CLEAR**.

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



Press **AUTO DEFROST**.

Turn **DIAL** to select the **POULTRY** defrosting programme. "dEF2" appears on the display window.

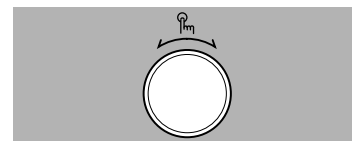


GB

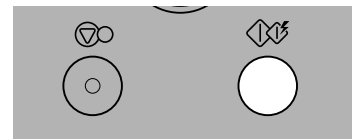
Press **START** for confirmation.

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

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



Press **START**.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting. Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.

* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.

* Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon as soon as possible.

When BEEP, turn food over. Remove defrosted portions. Continue to defrost remaining pieces.

After defrosting, allow to stand until completely thawed.

* For example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

Category	Weight Limit	Utensil	Food
Meat Poultry Fish	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	Meat Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Lamp chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(.2cm) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes. Poultry Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes. Fish Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
Bread	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc.

Auto Cook

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



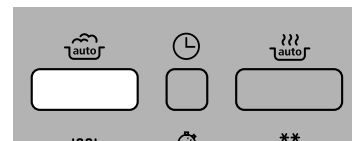
AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Auto cook
Jacket Potato	Ac-1
Fresh Vegetables	Ac-2
Frozen Vegetables	Ac-3
Rice / Pasta	Ac-4
Fresh Fish	Ac-5
Frozen Pizza	Ac-6
French fries	Ac-7
Gratin	Ac-8

Press **STOP / CLEAR**.



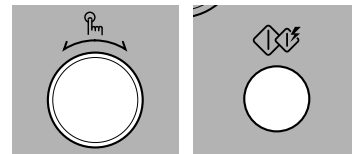
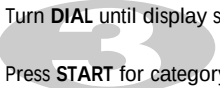
Press **AUTO COOK**.



GB

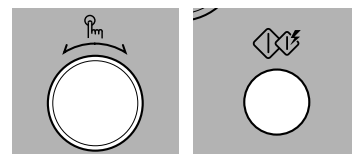
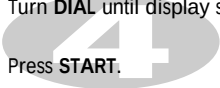
Turn **DIAL** until display shows "Ac-1".

Press **START** for category confirmation.



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

Press **START**.



Function	Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions																
Auto Cook	Jacket Potato	0.1 ~ 1.0 kg	Metal tray	Room	Choose medium sized potatoes 200 ~220g. Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the metal tray. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes. CAUTION: The grill and surrounding oven will get very HOT. Use oven gloves.																
	Fresh Vegetable	0.2 ~ 0.8 kg	Casserole	Room	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon																
	Frozen Vegetable	0.2 ~ 0.8 kg	Casserole	Frozen	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon																
	Rice / Pasta	0.1 ~ 0.3 kg	Casserole	Room	Wash rice and soak for 30 minutes. Place rice & boiling water with $\frac{1}{4}$ to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl. <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Weight</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Cover</td></tr> <tr> <td rowspan="2">Water</td><td>Rice</td><td>200ml</td><td>330ml</td><td>480ml</td><td>Yes</td></tr> <tr> <td>Pasta</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>No</td></tr> </table> ** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed. ** Pasta - During the cooking, stir several times. After cooking, stand 1 or 2 minutes. Rinse pasta with cold water.	Weight		100g	200g	300g	Cover	Water	Rice	200ml	330ml	480ml	Yes	Pasta	300ml	600ml	900ml
Weight		100g	200g	300g	Cover																
Water	Rice	200ml	330ml	480ml	Yes																
	Pasta	300ml	600ml	900ml	No																

Function	Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Auto Cook	Fresh fish	0.1 - 0.6 kg	Microwave-safe flat dish	Refrigerated	Whole fish, steaks - Oily fish : salmon, mackerel - White fish : cod, haddock Arrange in a single layer in a large microwave-safe flat dish. Cover dish tightly with plastic wrap and pierce in several places. Place on the glass turntable. Adjust weight and press start. After cooking, remove the dish from the oven. Allow to stand for 3 minutes before serving.
	Frozen Pizza	0.1 - 0.5 kg	Low rack on Metal tray	Frozen	This function is for cooking frozen pizza. Remove all package and place on low rack on the metal tray. After cooking, stand for 1~2 minutes.
	French fries	0.2 - 0.4 kg	Metal tray on Low rack	Frozen	Spread frozen potato products out on the metal tray on the low rack. For the best results, cook in a single layer. After cooking, remove from the oven and stand for 1~2 minutes.

GB

Function	Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Auto Cook	Gratin	0.5 - 1.2 kg	Gratin dish, Low rack on Metal tray	Room	Use this key to cook home made Gratin. Place food on the low rack on the metal tray. After cooking, remove from the oven and stand for 1~2 minutes. * Potato Gratin * Ingredients 400g potatoes 100g onions(cut into thin slices) 2/3 tablespoon butter 3 slices of bacon 350g white sauce 80g shredded mozzarella cheese Salt, black pepper (White Sauce) 3 tablespoon butter, 5 tablespoon flour, 2¹/₂ cups of milk Place butter in a large bowl. Microwave at HIGH until butter melts. Add flour and microwave for 2 minutes at HIGH. Add milk, salt and black pepper. Microwave at HIGH for 15 minutes. (During cooking, stir several times.) Method 1. Bake potatoes with Jacket Potato Function. And then peel and slice into small size. Add salt, pepper. 2. Combine onions and butter in a bowl. Microwave at HIGH for 2 minutes. 3. Place one third of the white sauce in gratin dish. Add potatoes, onions and bacon. Cover with the rest of the white sauce. 4. Sprinkle with cheese. Place on low rack on the metal tray. After cooking, stand for 2~3 minutes.

Auto Reheat

In the following example I will show you how to cook 0.6 kg of chilled meal.



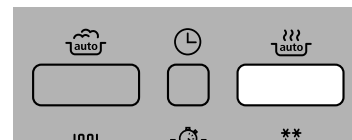
AUTO REHEAT cooking make food reheating convient and easy to use. The oven has been pre-programmed to automatically reheat food

Your oven has four **AUTO REHEAT** settings: Chilled Pizza, Soup/Sauce, Chilled meal, Frozen meal.

Press **STOP/CLEAR**.



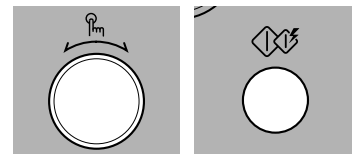
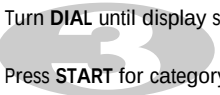
Press **AUTO REHEAT**.



GB

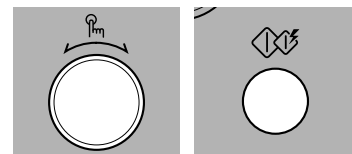
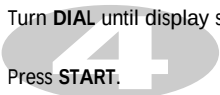
Turn **DIAL** until display shows "rh-3".

Press **START** for category confirmation.



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

Press **START**.



Function	Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Auto Reheat	Chilled Pizza	0.2 - 0.4 kg	Low rack on Metal tray	Refrigerated	This function is for reheating leftover chilled pizza. Place chilled pizza on the low rack on the metal tray. After cooking, take food out immediately. Stand for 2~3 minutes.
	Soup/ Sauce	0.2 - 0.6 kg	Bowl/ Warp	Room	Pour the soup/sauce into a microwave-safe bowl. Cover with lid or plastic wrap. After heating, stir. Allow to stand for 2 minutes with cover. And then stir again.
	Chilled meal	0.3 - 0.6 kg	Own tray/ Pierce film	Refrigerated	Pierce using a skewer on the surface. Place food on the glass turntable. After cooking, allow to stand for 2-3 minutes before serving. - Stirrable e.g : Spaghetti bolognese, Beef stew - Non-stirrable e.g : Lasagne, Cottage pie Note : For food contained in bag(s), pierce meat portion and rice/pasta portions, etc. - For stirrable foods, stir at beep. - Non-stirrable foods, it is not necessary to stir at beep.
	Frozen meal	0.3 - 0.6 kg	Own tray/ Pierce film	Frozen	Same as above.

Auto Roast

In the following example I will show you how to cook 1.4kg of Roast Beef.

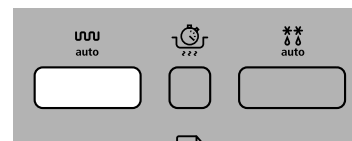


AUTO ROAST cook allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Press **STOP/CLEAR**.



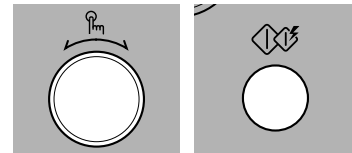
Press **AUTO ROAST**.



GB

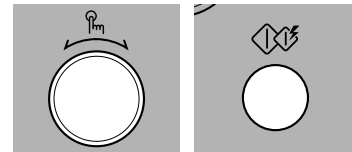
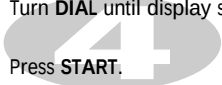
Turn **DIAL** until display shows "Ar-1".

Press **START** for category confirmation.



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

Press **START**.



AUTO ROAST GUIDE

Function	Category	Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Auto Roast	Roast Beef	0.5 ~ 1.5 kg	Low rack on Metal tray	Refrigerated	Brush the beef with melted margarine or butter. Place on the low rack on the metal tray. When beeps, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
	Roast Pork	0.5 ~ 1.5 kg	Low rack on Metal tray	Refrigerated	Brush the pork with melted margarine or butter. Place on the low rack on the metal tray. When beeps, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
	Chicken Legs	0.2 ~ 0.8 kg	High rack on Metal tray	Refrigerated	Wash and dry skin. Brush the chicken legs with melted margarine or butter. Place on the high rack on the metal tray. When beeps, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 2-5 minutes.
	Whole Chicken	0.8 ~ 1.5 kg	Low rack on Metal tray	Refrigerated	Wash and dry skin. Brush the chicken with melted margarine or butter. Place on the low rack on the metal tray. When beeps, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.

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

Heating or Reheating Guide

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Sliced meat 3 slices (0.5cm thick)	1~2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. • Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2~3 minutes 3~3½ minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170-230g)	1~2 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving(300g)	4~6 minutes	Place lasagne on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1½~3 minutes 4½~7minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1~2½ minutes 3½~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (½ cup meat filling) without bun	1~2½ minutes	Reheat filling and bun separately. COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once. Heat bun as directed in chart below.

Item	Cook time (at HIGH)	Special Instructions
Mashed potatoes 350 g	6~7 minutes (at Medium)	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1½~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2½~4 minutes 7½~11minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1~1½ minutes 3½~5 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15~30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1½~2½ minutes 3½~5½ minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1½~2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

GB

Fresh Vegetable

Guide

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Artichokes (230g each)	2 medium 4 medium	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Trim. Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover.	2~3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	450g	2 1/2 ~ 6	Add 1 cup water. Cover.	2~3 minutes
Green Beans	450g	7 ~ 11	Add 1/2 cup water in 1.5 litre casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Beats, Fresh	450g	11 ~ 16	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes
Broccoli, Fresh, Spears	450g	5 ~ 8	Place broccoli in baking dish. Add 1/2 cup water.	2~3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	450g	5 1/2 ~ 7 1/2	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	200g	2 ~ 3	Add 1/4 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Cauliflower, Fresh, Whole	450g	5 ~ 7	Trim. Add 1/4 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Fresh, Flowerettes Celery, Fresh, Sliced	2 cups 4 cups	11 ~ 16	Slice. Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes

Vegetable	Amount	Cook time (at HIGH)	Instructions	Standing Time
Corn, Fresh	2 ears	4 ~ 8	Husk. Add 2 tbsp water in 1.5 litre baking dish. Cover.	2~3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Place mushrooms in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	450g	4 ~ 7	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	6 ~ 9	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (170~230g each)	2 medium 4 medium	4 ~ 9 6 ~ 12	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
White potatoes, Whole Baking (170~230g each)	2 potatoes 4 potatoes	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2~3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Add 1/2 cup water in 2 litre covered casserole dish.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Sliced	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Add 1/2 cup water in 1.5 litre covered casserole dish. Stir halfway through cooking.	2~3 minutes
Courgette, Fresh, Whole	450g	6 ~ 9	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn courgette over and rearrange halfway through cooking.	2~3 minutes

Grill Cooking Guide

Directions for grilling meat on grill

- Trim excess fat from meat. Cut fat, making sure you do not cut into the lean.
(This will stop the fat curling.)
- Arrange on the rack. Brush with melted butter or oil.
- Halfway through, turn the meat over.

Item	Weight	Approx. cooking time (in minutes)	Hints
Beefburgers	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Baste with oil or melted butter. Thin items should be placed on the grill rack. Thick items can be placed on to a drip tray. Turn food over after half the cooking time.
Beefsteaks (2.5cm (1") thick)			
Rare	230g x 2	18-20	
Medium	230g x 2	22-24	
Well	230g x 2	26-28	Turn frequently.
Lamb chops (2.5cm (1") thick)	230g x 2	25-32	
Sausages (2.5cm (1") thick)	230g	13-16	

Directions for grilling fish and seafood

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

Item	Weight	Approx. cooking time (in minutes)	Hints
Fish fillets 1 cm (1/2") thick 1.5cm (1 1/2") thick	230g 230g	17-21 20-24	Brush with melted butter and turn over halfway through cooking.
Fish steaks 2.5 cm (1") thick	230g	24-28	
Whole fish	225-350g each 450g	16-20 24-28	Allow extra time for thick and oily fish.
Scallops Prawns uncooked	450g 450g	16-20 16-20	Baste well during cooking.

GB

Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

WARNING

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

- GB**
- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
 - 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
 - 3 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety. (ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)
 - 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
 - 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
 - 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
 - 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
 - 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
 - 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
 - 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
 - 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.

- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.
- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.
- 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.

Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

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

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

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

Dinner plates

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

Glassware

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

Plastic storage containers

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

Paper

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

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

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

CAUTION

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

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

GB

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

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

Factors affecting microwave cooking times

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

Density of food

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

Height of food

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

Moisture content of food

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

Bone and fat content of food

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

Quantity of food

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

Shape of food

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

Covering

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

Browning

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

Covering with greaseproof paper

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

Arranging and spacing

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

Food characteristics & Microwave cooking.

Stirring

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

Turning over

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

Placing thicker portions facing outwards

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

Shielding

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

Elevating

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

Piercing

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

Testing if cooked

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

Standing time

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

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

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

2 Keep the outside of the oven clean

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

3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly. DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

GB

Questions & Answers

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

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

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

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

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

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

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

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

Q Why do eggs sometimes pop?

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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

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

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

Plug wiring information / Technical Specifications

Warning

This appliance must be earthed

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

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

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

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

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

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

Technical Specification

	A2127 / A2126
Power Input	230 V AC / 50Hz
Output	900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimension	530 mm(W) X 322 mm(H) X 500 mm(D)
Power Consumption	
Microwave	1350 Watts
Grill	1250 Watts
Combination	2650 Watts
Convection	1350 Watts(Max 2550 Watts)

GB

Précautions

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

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

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

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

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

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

Attention

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

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

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

Attention

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

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

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

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

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

Un appareil très sûr

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

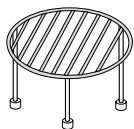
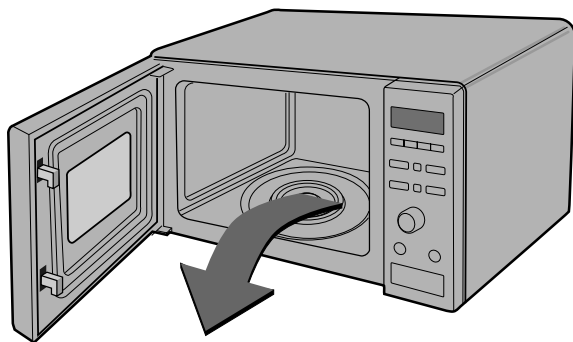
Précautions	74
Sommaire	75
Déballage de l'appareil et Installation	76 ~ 77
Réglage de l'Horloge	78
Sécurité Enfant	79
Puissance micro-ondes cuisson	80
Niveau de Puissance	81
La cuisson en deux étapes	82
Démarrage Rapide	83
Gril Cuisson	84
Convection Cuisson	85 ~ 86
Combinaison Cuisson	87 ~ 88
Memoire	89
Maintien au Chaud	90
Décongélation Automatique	91 ~ 92
Cuisson Automatique	93 ~ 96
Réchauffage Automatique	97 ~ 98
Rôtissoire Automatique	99 ~ 100
Guide de cuisson ou réchauffage	101
Legumes Frais Guide	102
Gril Guide	103
Consignes importantes de sécurité	104
Ustensiles pour Micro-ondes	105
Caractéristiques des Aliments Et cuisson Micro-ondes	106 ~ 107
Questions et Réponses	108
Avertissements et Spécifications Techniques	109

Déballage de l'appareil et Installation

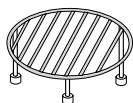
En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez rapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant sur l'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien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

1

Déballez le four et posez-le sur une surface plane.



SUPPORT HAUT

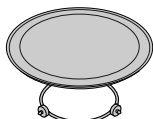


SUPPORT BAS

PLATEAU EN VERRE



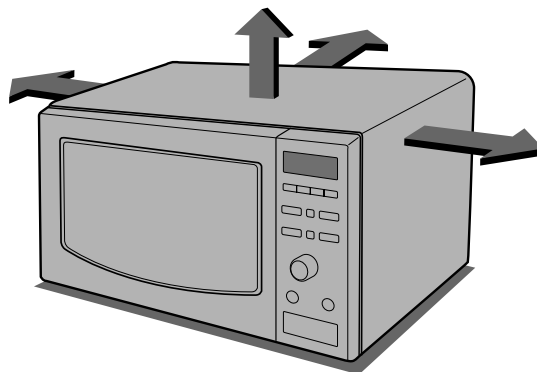
PLATEAU MÉTALLIQUE



BAGUE ROTATIVE

2

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



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

3

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

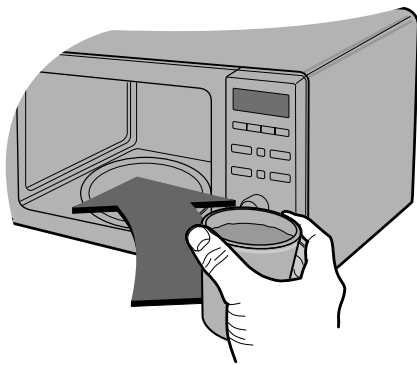
Si votre four ne fonctionne pas correctement,
débranchez et rebranchez-le.

4

Ouvrez la porte du four en appuyant sur le bouton **DOOR OPEN**. Placez le **BAGUE ROTATIVE** dans le four et posez le **PLATEAU EN VERRE** dessus.

5

Remplissez un **réceptacle pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le réceptacle à utiliser, veuillez vous reporter à la page 105.

**6**

Appuyez sur le bouton

DÉPART

six fois pour régler le temps de cuisson sur 3 minutes. Vous entendrez un **SIGNAL SONORE** à chaque pression sur le bouton. Votre four démarrera avant d'achever la sixième pression ; c'est normal.

**7**

L'**AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 3 minutes. Lorsqu'il indiquera 0, il sonnera trois fois. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne bien, l'eau devrait être chaude. **Faites attention en sortant le réceptacle du four, il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST PRÊT

FR

Réglage de l'Horloge



Lorsque vous branchez votre four pour la première fois, ou lorsque l'alimentation est rétablie suite à une coupure de courant, le caractère ' O ' s'affiche à l'écran. Vous devez alors à nouveau régler l'horloge.

Si des symboles anormaux s'affichent à l'écran, débranchez la prise d'alimentation de votre four, rebranchez là, puis réglez de nouveau l'horloge.

Vous pouvez choisir l'affichage de l'heure sur 12 heures ou 24 heures.
L'exemple ci-dessous vous montre comment régler l'heure à 14:35, avec un affichage sur 24 heures.
Vérifiez qu'il ne reste aucun élément d'emballage ou de conditionnement sur ou dans votre four.

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

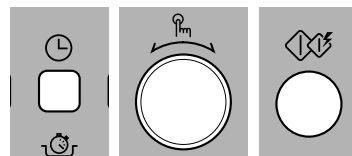
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



Appuyez sur **CLOCK** une fois.

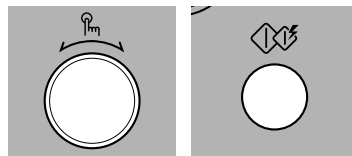
Tournez la **DIAL** de sélection pour afficher "24H".

Appuyez sur **START** pour valider les heures.



Tournez la **DIAL** de sélection pour afficher "14:00" à l'écran.

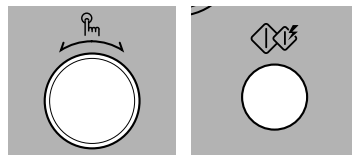
Appuyez sur **START** pour valider les heures.



Tournez la **DIAL** de sélection pour afficher "14:35" à l'écran.

Appuyez sur **START** pour valider les minutes.

L'horloge est réglée.



Sécurité Enfant



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

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

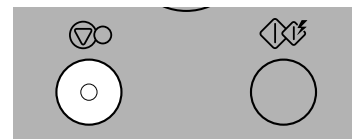
Cependant, votre enfant pourra toujours ouvrir la porte du four.

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

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

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

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



FR

Puissance Micro-Ondes

Cuisson

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



Votre four possède cinq réglages de puissance différents.

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

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

Appuyez sur **MICRO**.

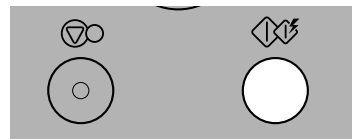
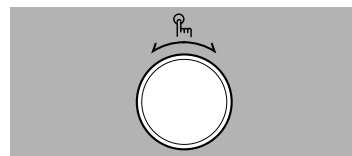
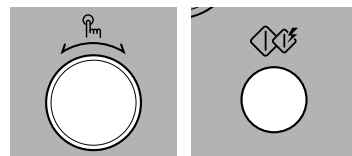
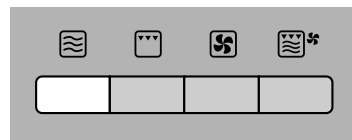
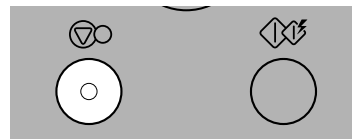
Sélectionnez "720W" (80%) à l'aide de la **DIAL**.

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

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

Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide de la **DIAL**.



Niveau de puissance

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

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



FR

La cuisson en deux étapes

L'exemple ci-dessous vous montre comment cuisiner un plat en deux étapes. La première étape cuit votre plat pendant 11 minutes à une puissance élevée et la deuxième étape va cuire le plat pendant 35 minutes à 360W.



Pendant une cuisson en deux étapes, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier la cuisson. Ensuite, fermez la porte et appuyez sur **START** pour reprendre la cuisson.

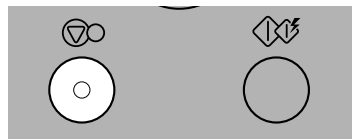
FR

À la fin de la première étape, le four émet un BIP, pour indiquer le début de la deuxième étape.

Si vous voulez quitter le programme, il suffit d'appuyer deux fois sur **STOP**.

En cas de cuisson avec auto-décongélation, vous pouvez programmer jusqu'à trois étapes sur votre four. (Auto-décongélation + Etape1 + Etape2) Vous pouvez donc décongeler un plat ou un aliment avec une cuisson qui suit automatiquement sans avoir à reprogrammer le four après chaque étape.

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

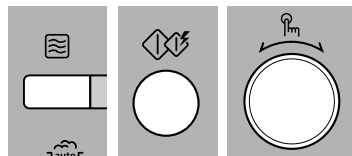


Affichez la puissance et la durée **pour la première étape**.

(La puissance élevée est sélectionnée par défaut).

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

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



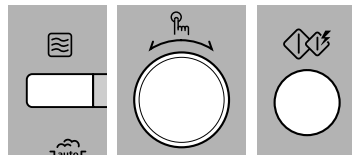
Affichez "11:00" à l'aide de la **DIAL**.

Affichez la puissance et la durée **pour la deuxième étape**.

Appuyez sur **MICRO**.

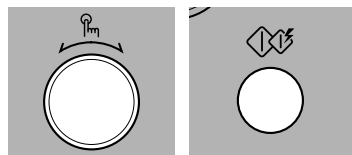
Affichez "360W" à l'aide de la **DIAL**.

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



Affichez "35:00" à l'aide de la **DIAL**.

Appuyez sur **START**.



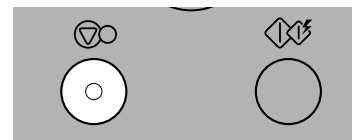
Démarrage rapide

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

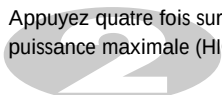


La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet d'introduire des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance maximale (HIGH) en utilisant la touche **DÉPART**.

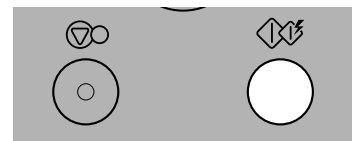
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



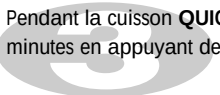
Appuyez quatre fois sur **QUICK START** pour sélectionner 2 minutes à puissance maximale (HIGH).



Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.



Pendant la cuisson **QUICK START**, vous pouvez augmenter la durée de cuisson jusqu'à 100 minutes en appuyant de façon répétée sur le bouton **QUICK START**.



FR

Gril

Cuisson

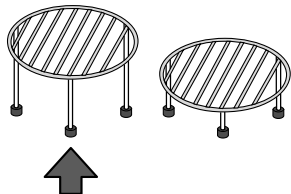
L'exemple ci-dessous vous montre comment utiliser le gril pour cuisiner un plat pendant 12 minutes et 30 secondes.



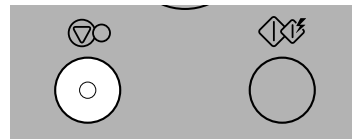
Votre four est équipé d'un **GRIL À QUARTZ**, il n'y a donc pas de préchauffage.

Cette fonction vous permettra d'obtenir rapidement un plat doré et croustillant.

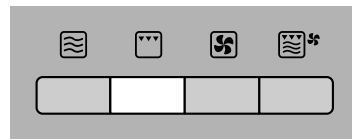
En mode gril, placer la clayette sur le plateau métallique. Pour cuisiner en mode GRIL, utiliser la clayette haute.



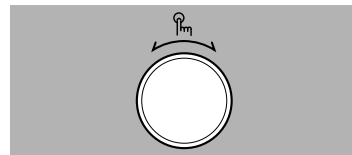
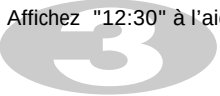
Appuyez sur **STOP / CLEAR**.



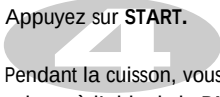
Appuyez sur **GRILL**.



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



Appuyez sur **START**.



Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide de la **DIAL**.



Convection

Cuisson

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



Le four à convection peut fonctionner à une température de 40°C, puis dans une plage allant de 100°C à 250°C (la fonction convection correspond à une température par défaut de 180°C).

Le four possède une fonction fermentation à 40°C. Cette fonction ne peut pas être activé si le four à une température supérieure à 40°C.

Votre four mettra quelques minutes à atteindre la température affichée.

Lorsque le four a atteint la température voulue, il émet un BIP.

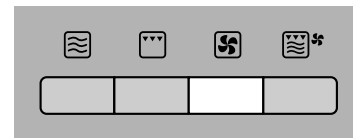
Vous pouvez alors mettre votre plat dans le four et débuter la cuisson.

1. Pour préchauffer.

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

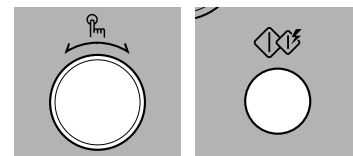


Appuyez sur **CONVECTION**.



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

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



Appuyez sur **START**.

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



FR

Convection

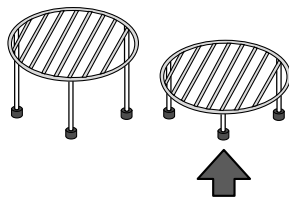
Cuisson



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

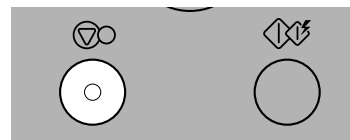
FR

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

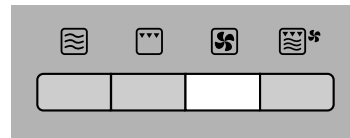


2. Pour cuire.

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

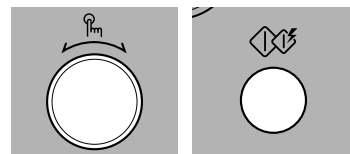


Appuyez sur **CONVECTION**.

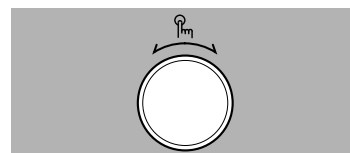


Afficher "230°C" à l'aide de la **DIAL**.

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



Sélectionnez "50:00" à l'aide de la **DIAL**.



Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide de la **DIAL**.



Combinaison

Cuisson

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



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

En mode "cuisson combinée", vous pouvez utiliser trois niveaux de puissance de micro-ondes (20%, 40% et 60%).

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

Microwave Power	
(%)	(Watts)
20	180
40	360
60	540

1. GRIL COMBINÉE.

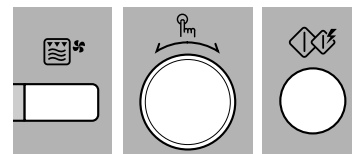
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



2. Appuyez sur COMBI.

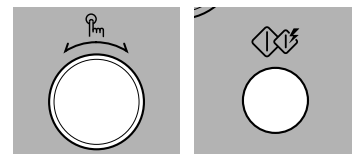
Tournez la **DIAL** de sélection pour afficher "Co-1" à l'écran.

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

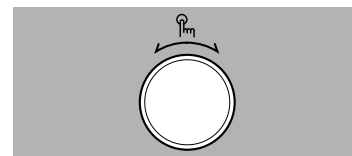


Tournez la **DIAL** de sélection pour afficher "180W" à l'écran.

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



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



Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide de la **DIAL**.

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



FR

Combination

Cuisson

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes, à une puissance de 540W (60%) et avec une température de convection de 200°C.



2. CONVECTION COMBINÉE.

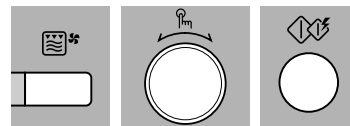
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



Appuyez sur **COMBI**.

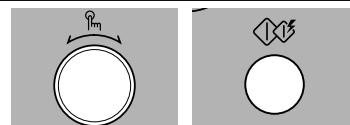
Tournez la **DIAL** de sélection pour afficher "Co-2" à l'écran.

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



Tournez la **DIAL** de sélection pour afficher "540W" à l'écran.

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

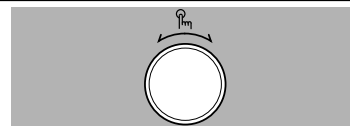


Tournez la **DIAL** de sélection pour afficher "200°C" à l'écran.

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



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



Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide de la **DIAL**.

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



Ce dispositif vous permet d'installer et d'utiliser un programme simple fréquemment utilisé. Une fois que le programme Cuisson est paramétré, vous pouvez l'utiliser en appuyant sur la touche mémoire Cuisson. Dans l'exemple suivant, nous vous présentons comment paramétrer le programme Cuisson pendant 10 minutes 30 secondes au niveau de puissance 720W(80%).



1. Pour Paramétrer

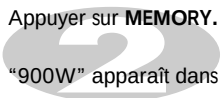
Le programme Mémoire que vous avez paramétré est stocké dans la mémoire du four à micro-ondes. Il sera remis à zéro si vous débranchez le micro-ondes.

Si vous souhaitez changer votre programme, entrer simplement un nouveau paramétrage.

Appuyer sur **STOP/CLEAR**.



Appuyer sur **MEMORY**.



"900W" apparaît dans la fenêtre de l'écran.

Afficher "MICROWAVE MODE" à l'aide du **DIAL** de programmation.



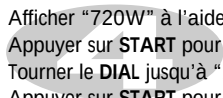
Appuyer sur **START** pour confirmer.

Afficher "720W" à l'aide du **DIAL** de programmation.

Appuyer sur **START** pour confirmer la puissance.

Tourner le **DIAL** jusqu'à "10:30".

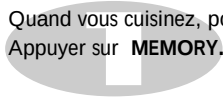
Appuyer sur **START** pour confirmer et mémoriser les paramètres entrés.



2. Pour Cuisiner

Quand vous cuisinez, pour utiliser le programme mémoriser.

Appuyer sur **MEMORY**.

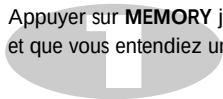


Appuyer sur **START**.



3. Pour changer la mémoire

Appuyer sur **MEMORY** jusqu'à ce que "900W" apparaisse dans l'écran et que vous entendiez un bip.



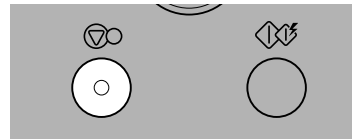
Maintien au Chaud

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



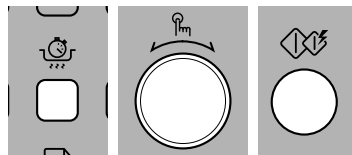
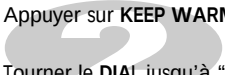
La fonction "maintien au chaud" a une température variable de 30°C à 90°C. Quand vous appuyez sur "maintien au chaud", 60°C est paramétré par défaut. Si vous appuyez directement sur START après que "maintien au chaud" ait été sélectionné, le temps maximum 99:59 est paramétré automatiquement. Votre four prendra quelques minutes pour atteindre la température choisie. Une fois qu'il a atteint la température correcte, votre four bipera pour vous l'indiquer.

Appuyer sur **STOP/CLEAR**.



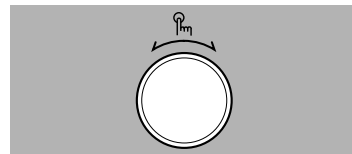
Appuyer sur **KEEP WARMING**.

Tourner le **DIAL** jusqu'à "90°C".



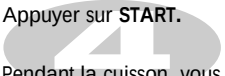
Appuyer sur **START** pour confirmer la température.

Tourner le **DIAL** jusqu'à l'affichage de "30:00".



Appuyer sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson à l'aide de la **DIAL**.



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

Décongélation Automatique

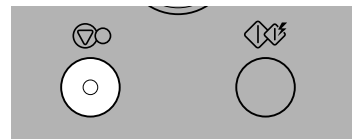


Votre four possède quatre positions de décongélation:

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

Appuyez sur **STOP / CLEAR**.

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

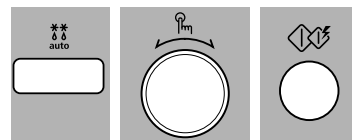


Appuyez sur **AUTO DEFROST**.

Sélectionnez le programme de décongélation **VOLAILLE**.

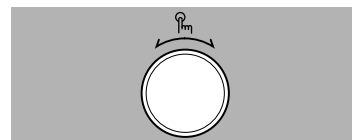
"dEF2" s'affiche sur l'écran.

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

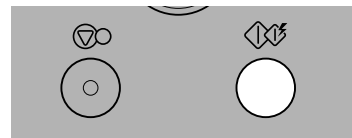


Affichez le poids de la volaille à décongeler.

Sélectionnez "1.4kg" à l'aide de la **DIAL**.



Appuyez sur **START**.



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

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

FR

GUIDE DE DECONGELATION

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

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

L'exemple ci-dessous vous montre comment cuisiner 0,6 kg de pomme de terre en chemise.

Cuisson Automatique



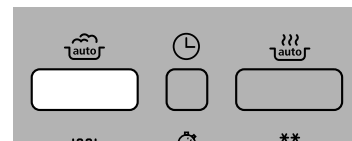
AUTO COOK permet de cuisiner la plupart de vos plats préférés, en entrant simplement le type d'aliment et son poids.

Catégorie	Fonction automatique
Pomme de terre en chemise	Ac-1
Légumes frais	Ac-2
Légumes surgelés	Ac-3
Riz / Pâtes	Ac-4
Poisson frais	Ac-5
Pizza congelée	Ac-6
Frites congelées	Ac-7
Gratin	Ac-8

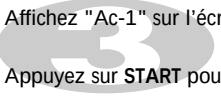
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



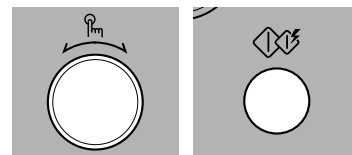
Appuyez sur **AUTO COOK**.



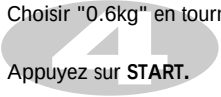
Affichez "Ac-1" sur l'écran à l'aide de la **DIAL**.



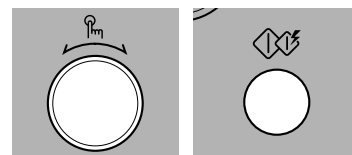
Appuyez sur **START** pour valider la catégorie.



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



Appuyez sur **START**.



FR

Fonction	Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Température de l'aliment	Instructions																
Cuisson Automatique	Pomme de terre en chemise	0,1 ~ 1,0kg	Plateau métallique	Temp. de la pièce	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (200-220g). Lavez et essuyez les pommes de terre. Faites plusieurs trous dans les pommes de terre avec une fourchette. Posez-les sur le plateau métallique. Introduisez le poids et appuyez sur START. Après la cuisson, sortez les pommes de terre du four. Couvrez-les d'une feuille de papier d'aluminium et laissez-les reposer pendant 5 minutes. ATTENTION: Le grille et les parois du four sont BRULANTS. Utilisez des gants appropriés.																
	Légumes frais	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Temp. de la pièce	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe																
	Légumes surgelés	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Surgelé	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe																
	Riz / Pâtes	0,1 ~ 0,3kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Temp. de la pièce	Lavez le riz et laissez-le tremper pendant 30 minutes. Mettez le riz, l'eau bouillante et $\frac{1}{4}$ à 1 cuillère à thé de sel dans un plat creux suffisamment grand. <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Poids</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Couvrir</td></tr> <tr> <td rowspan="2">Eau</td><td>Riz</td><td>200ml</td><td>330ml</td><td>480ml</td><td>Oui</td></tr> <tr> <td>Pâtes</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>Non</td></tr> </table> ** Riz - Après cuisson, laissez couvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. ** Pâtes - Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Après la cuisson, laissez reposer de 1 à 2 minutes. Rincez les pâtes à l'eau froide.	Poids		100g	200g	300g	Couvrir	Eau	Riz	200ml	330ml	480ml	Oui	Pâtes	300ml	600ml	900ml
Poids		100g	200g	300g	Couvrir																
Eau	Riz	200ml	330ml	480ml	Oui																
	Pâtes	300ml	600ml	900ml	Non																

Fonction	Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Température de l'aliment	Instructions
Cuisson Automatique	Poisson frais	0,1 ~ 0,6kg	Plat adapté au four micro-ondes	Réfrigérée	Poisson entier, steak Poisson gras: saumon, maquereaux Poisson blanc: morue, églefin Disposez en une couche, dans un plat adapté. Recouvrez le plat d'un film plastique et percez la feuille à plusieurs endroits. Placez sur le plateau tournant. Affichez le poids et appuyez sur démarrer. Après la cuisson, enlevez le plat du four. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.
	Pizza congelée	0,1 ~ 0,5kg	Grille basse et plateau métallique	Congelée	Cette fonction permet de cuire une pizza congelée. Retirez l'emballage et placez la pizza sur la grille basse, au-dessus du plateau métallique. Après cuisson, laissez reposer 1 à 2 minutes.
	Frites congelées	0,2 ~ 0,4kg	Plateau métallique & Grille basse	Congelée	Répartissez les pommes de terre sur le plateau métallique, au-dessus de la grille basse. Pour un meilleur résultat, disposez les pommes de terre en une couche. Après cuisson, retirez du four et laissez reposer 1 à 2 minutes.

Fonction	Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Température de l'aliment	Instructions								
Cuisson Automatique	Gratin	0,5 ~ 1,2kg	Grille basse et plateau métallique	Temp. de la pièce	Utilisez cette fonction pour faire des gratins maison. Posez les aliments sur la grille basse, au-dessus du plateau métallique. Après la cuisson, sortez le gratin du four et laissez-le reposer de 1 à 2 minutes. * Gratin de pommes de terre * Ingrédients <table><tr><td>400g de pommes de terre</td><td>350g de sauce blanche</td></tr><tr><td>100g d'oignons(en fines rondelles)</td><td>80g de mozzarella émietée</td></tr><tr><td>2/3 de cuillère à soupe de beurre</td><td>Sel, poivre noir</td></tr><tr><td>3 tranches de lard</td><td></td></tr></table> (Sauce blanche) 3 cuillères à soupe de beurre, 5 cuillères à soupe de farine, 2,5 tasses de lait Mettre le beurre dans un plat profond. Faire fondre le beurre dans le micro-ondes à température élevée (HIGH). Ajouter la farine et passer 2 minutes au micro-ondes à température élevée (HIGH). Ajouter du lait, du sel et du poivre noir. Cuire au micro-ondes pendant 15 minutes à température élevée (HIGH). (Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.) Préparation 1. Cuire les pommes de terre en utilisant la fonction "pommes de terre en chemise (Jacket Potato)". Epluchez-les une fois cuites et coupez-les en rondelles. Salez et poivrez. 2. Mettez les oignons et le beurre dans un plat profond. Passez au micro-ondes pendant 2 minutes à température élevée (HIGH). 3. Couvrez le fond d'un plat à gratin avec un tiers de la sauce blanche. Ajoutez les pommes de terre, les oignons et le lard. Couvrez avec le reste de la sauce blanche. 4. Parsemez de mozzarella. Posez la préparation sur la grille basse, au-dessus du plateau en métal. Après la cuisson, laissez reposer de 2 à 3 minutes.	400g de pommes de terre	350g de sauce blanche	100g d'oignons(en fines rondelles)	80g de mozzarella émietée	2/3 de cuillère à soupe de beurre	Sel, poivre noir	3 tranches de lard	
400g de pommes de terre	350g de sauce blanche												
100g d'oignons(en fines rondelles)	80g de mozzarella émietée												
2/3 de cuillère à soupe de beurre	Sel, poivre noir												
3 tranches de lard													

L'exemple ci-dessous vous montre comment réchauffer un repas réfrigéré d'un poids de 0,6 kg.

Réchauffage Automatique



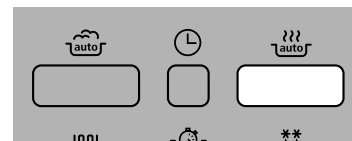
La fonction **RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE** facilite le réchauffage des plats.

Votre four possède quatre positions **RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE**: Pizza part, Soupe/Sauce, Repas réfrigéré, Repas congelé.

Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

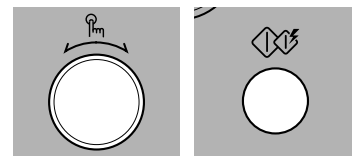


Appuyez sur **AUTO REHEAT**.



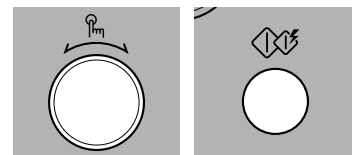
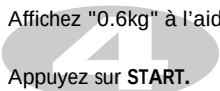
Tournez la **DIAL** de sélection pour afficher "rh-3" sur l'écran.

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



Affichez "0.6kg" à l'aide de la **DIAL**.

Appuyez sur **START**.



FR

Fonction	Catégorie	Poids Maxi	Ustensile	Temp. Alim.	Instructions
Réchauffage Automatique	Pizza part	0,2 - 0,4 kg	Grille basse & Plateau métallique	Réfrigérée	Cette fonction permet de réchauffer un reste de pizza froide. Placez la part de pizza sur la grille inférieure au- dessus du plateau métallique. Après cuisson, enlevez du four tout de suite. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
	Soupe / Sauce	0,2 - 0,6 kg	Plat adapté au four micro-ondes	Temp. ambiante	Versez la soupe/sauce dans un bol adapté au four micro-ondes. Couvrez avec un couvercle ou un film plastique. Après avoir réchauffé, remuez. Couvrez et laissez reposer pendant 2 minutes. Puis remuez et réchauffé de nouveau.
	Repas réfrigérés	0,3 - 0,6 kg	Plat fourni	Réfrigérée	Percez l'opercule plastique en plusieurs endroits à l'aide d'un couteau. Placez sur le plateau tournant. Après cuisson, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Spaghettis bolognaïses, Ragoût de bœuf (plats pouvant être mélangés) Lasagne, Hachis Parmentier (plats ne pouvant pas être mélangés) Note: Pour les plats en sachet(s), percer les sachets contenant de la viande, du riz ou des pâtes, etc. Pour les aliments pouvant être mélangés, remuez lorsque le BIP retentit.
	Repas congelés	0,3 - 0,6 kg	Plat fourni	Congelée	Procédez comme ci-dessus

Dans l'exemple suivant, je vous explique comment faire des rôti de boeuf.

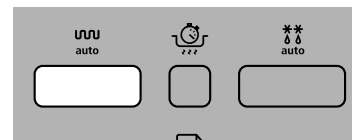
Rôtissoire Automatique



Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

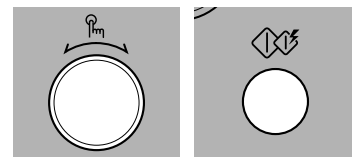
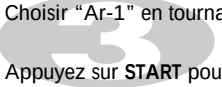


Appuyez sur **AUTO ROAST**.



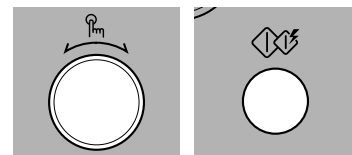
Choisir "Ar-1" en tournant le **DIAL** de sélection.

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



Choisir "1.4kg" en tournant le **DIAL** de sélection.

Appuyer sur **START**.



FR

GUIDE DE RÔTISSERIE AUTOMATIQUE

Fonction	Catégorie	Poids Maxi	Ustensile	Temp. Alim.	Instructions
Rôtissoire Automatique	Rôti de boeuf	0,5 ~ 1,5 kg	Grille basse & Plateau métallique	Réfrigérée	Enduisez le rôti de margarine ou de beurre. Placez-le sur la grille basse au-dessus du plateau métallique. Lorsque le BIP retentit, retourner le rôti. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes.
	Rôti d'agneau	0,5 ~ 1,5 kg	Grille basse & Plateau métallique	Réfrigérée	Enduisez le rôti de margarine ou de beurre. Placez-le sur la grille basse au-dessus du plateau métallique. Lorsque le BIP retentit, retourner le rôti. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes.
	Cuisses de poulet	0,2 ~ 0,8 kg	Grille basse & Plateau métallique	Réfrigérée	Lavez et séchez la peau. Enduisez les cuisses de poulet de margarine ou de beurre. Placez sur la grille haute, au-dessus du plateau métallique. Lorsque le BIP retentit, retournez les cuisses de poulet. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 2 à 5 minutes.
	Poulet entier	0,8 ~ 1,5 kg	Grille basse & Plateau métallique	Réfrigérée	Lavez et séchez la peau. Enduisez le poulet de margarine ou de beurre. Placez le sur la grille basse au-dessus du plateau métallique. Lorsque le BIP retentit, retournez le poulet, puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes.

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

Guide de cuisson ou réchauffage :

Aliments	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions spéciales
Viande hachée 3 tranches (0,5 cm d'épaisseur)	1~2 minutes	Placez la viande hachée sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou. • Remarque : Une sauce contribue à garder la viande juteuse.
Poulet 1 poitrine 1 pilon et haut de cuisse	2~3 minutes 3~3½ minutes	Placez les morceaux de poulet sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou.
Filet de poisson (170-230g)	1~2 minutes	Placez le poisson sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou.
Lasagne 1 portion (300 g)	4~6 minutes	Placez la lasagne sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou.
Plat mijoté 1 tasse 4 tasses	1½~3 minutes 4½~7minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Plat mijoté Crème ou fromage 1 tasse 4 tasses	1~2½ minutes 3½~6 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson. Réchauffez la garniture et le pain séparément.

Aliments	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions spéciales
Purée de pommes de terre 350g	5 ~ 5½ minutes (Moyen / fort)	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Haricots blancs cuisinés 1 tasse	1½~3 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Raviolis ou pâtes en sauce 1 tasse 4 tasses	2½~4 minutes 7½~11minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Riz 1 tasse 4 tasses	1~1½ minutes 3½~5 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Sandwich ou petit pain 1 petit pain	15~30 seconds	Emballer-les de papier absorbant avant de les placer sur le plateau en verre.
Légumes 1 tasse 4 tasses	1½~2½ minutes 3½~5½ minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Soupe 1 portion (250 g)	1½~2 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.

FR

Legumes Frais

Guide

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

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

1) Instructions pour griller la viande.

Otez l'excédent de gras autour de la viande pour éviter qu'elle ne se rétracte.

Placez sur la grille badigeonnée d'un corps gras.

A mi-cuisson, retournez la viande

Catégorie d'aliments	Poids	Temps de cuisson (en minutes)	Instructions
Steak haché	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Badigeonner d'un corps gras. Placez les petites pièces de préférence sur la clayette. Les grosses pièces peuvent être placés dans un plat. Tournez à mi-cuisson.
Steak (2,5cm d'épaisseur)			
Saignant	230g x 2	18-20	
A point	230g x 2	22-24	
Bien cuit	230g x 2	26-28	
Cote de porc (2,5cm d'épaisseur)	230g x 2	27-32	
Cote d'agneau (2,5cm d'épaisseur)	230g x 2	25-32	
Saucisses (2,5cm d'épaisseur)	230g	13-16	Tournez fréquemment.

2) Instructions pour griller le poisson ou les crustacés

Placez le poisson ou les crustacés sur la clayette. Le poisson entier doit être vidé et coupé sur les flancs. Badigeonnez le poisson ou les crustacés avec un corps gras avant la cuisson.

Renouvelez l'opération en cours de cuisson pour éviter que le poisson ne se dessèche.

Respectez les temps de cuisson indiqués dans le tableau. Retournez le poisson entier ou en filet à mi-cuisson.

Catégorie d'aliments	Poids	Temps de cuisson (en minutes)	Instructions
Poisson, filet 1cm d'épaisseur	230g	17-21	Badigeonnez d'un corps gras et tournez à mi-cuisson.
1,5cm d'épaisseur	230g	20-24	
Steak de poisson (2,5cm d'épaisseur)	230g	24-28	
Poisson entier	225-350 g 450g	16-20 24-28	Prévoir plus de temps pour les poissons gras et épais.
Escalope	450g	16-20	Arroser pendant la cuisson.
Crevettes fraîches	450g	16-20	

Consignes importantes de sécurité

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

ATTENTION

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

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

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

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

Ustensiles pour Micro-ondes

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

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

Assiettes

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

Verres

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

Récipients en plastique

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

Papier

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

Sacs de cuisson en plastique

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

Vaisselle plastique pour micro-ondes

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

Poterie, plats en pierre, céramique

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

ATTENTION

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

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

FR

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

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

Les facteurs affectant le temps de cuisson

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

Densité des aliments

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

Hauteur des aliments

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

Teneur hydrique des aliments

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

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

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

Quantité d'aliments

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

Forme des aliments

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

Couvercle

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

Brunissage

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

Couverture avec un papier sulfurisé

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

Disposition et espacement

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

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

Retourner les aliments

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

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

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

Protection

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

Surélévation

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

Perçage

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

Test de cuisson

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

Temps de repos

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

Pour Nettoyer Votre Four

1. L'intérieur du four doit rester propre

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

2. L'extérieur du four doit rester propre

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

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

Questions et Réponses

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

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :

L'ampoule a grillé.

La porte n'est pas fermée.

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

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

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

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

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

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

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

Avertissements et Spécifications Techniques

Attention

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:

BLUE : Neutre

MARRON : Phase

VERT OU JAUNE : Terre

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

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

Spécifications Techniques

	A2127/A2126
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Sortie	900 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	530 mm(L) X 322 mm(H) X 500 mm(P)
Puissance consommée	
Micro-ondes	1 350 Watts
Gril	1 250 Watts
Combiné	2 650 Watts
Convection	1 350 Watts(Max 2 550 Watts)

FR

Vorsichtsmaßnahmen

Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz gegen Mikrowellenstrahlung

Aufgrund einer Sicherheitsverriegelung lässt sich der Mikrowellenherd / Ofen nicht bei geöffneter Tür betreiben. Diese Sicherheitsschaltung stoppt den Gar- und Kochbetrieb automatisch, sobald die Tür geöffnet wird. Diese Vorrichtung schützt Sie vor gefährlichen Mikrowellen. **Deshalb die Sicherheitsverriegelung keinesfalls verändern oder entfernen!**

Keine Gegenstände zwischen Rahmen und Tür des Geräts platzieren. Speisereste und Reinigungsmittelrückstände von den Dicht- und Schließflächen sofort entfernen.

Betreiben Sie niemals einen beschädigten Herd / Ofen. Ein einwandfreies Schließen der Tür ist äußerst wichtig. Die Tür (1), die Scharniere (2) und Riegel dürfen keinerlei Schäden oder Lockerheit aufweisen. Die Türdichtungen (3) und Dichtflächen müssen in einwandfreiem Zustand sein.

Lassen Sie den Mikrowellenherd / Ofen ausschließlich vom Kundendienst oder Fachmann reparieren.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten wie z. B. Suppen, Saucen oder Getränken kann es ohne vorherige Blasenbildung zu plötzlichem Kochen kommen. Dadurch kann die heiße Flüssigkeit unversehens überquellen. Dies können Sie durch Befolgen der nachfolgenden Schritte verhindern:

1. Verwenden Sie keine Gefäße mit verengtem Hals.
2. Flüssigkeiten nicht überhitzen.
3. Flüssigkeiten vor dem Kochen und zur Halbzeit umrühren.
4. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Ofen belassen.
Dann noch einmal sorgfältig umrühren oder schütteln (insbesondere bei Babyflaschen oder Babynahrung) und die Temperatur der Nahrung (speziell den Inhalt von Babyflaschen oder Babykostbehältern) vor dem Verzehr prüfen. Behälter vorsichtig anfassen.

DE Achtung

Achten Sie auf korrekte Einstellung der Garzeit. Bei überlangem Garen kann die Speise sich entzünden und einen Brand verursachen, der das Gerät beschädigt.

Achtung

Lassen Sie Speisen oder Getränke nach dem Kochen noch etwas im Mikrowellenherd stehen und prüfen Sie deren Temperatur vor dem Verzehr. Das gilt ganz besonders für Babyflaschen und Babykost.

So funktioniert der Mikrowellenherd

Wie Radio- und TV-Wellen oder Tageslicht stellen Mikrowellen nichts anderes als eine Energieform dar. Normalerweise verteilen sich Mikrowellen in der Atmosphäre und verschwinden ohne Auswirkung. Mikrowellenherde verwenden allerdings ein Magnetron, um die Energie von Mikrowellen zu nutzen. Wenn das Magnetron - eine Magnetfeldröhre - mit Strom versorgt wird, erzeugt sie Mikrowellenenergie.

Die Mikrowellen werden durch Öffnungen auf den Kochbereich im Herd gerichtet. An der Unterseite der Herds befindet sich ein Drehteller. Mikrowellen können nicht die Metallwände des Ofens passieren, aber Glas, Porzellan und Papier (Materialien, aus denen mikrowellenfeste Behälter hergestellt werden) durchdringen.

Mikrowellen erhitzen daher nicht die Kochbehälter. Allerdings erhitzen sich diese aufgrund der Temperatur ihres Inhalts.

Ein sehr sicheres Gerät

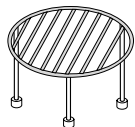
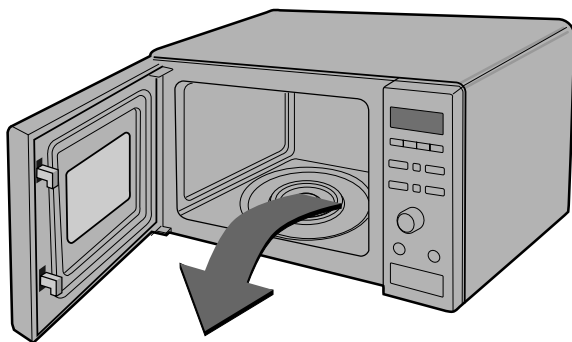
Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Haushaltsgeräte. Sobald Sie die Tür öffnen, stoppt automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellen werden komplett in Wärme umgewandelt, wenn Sie in Speisen eindringen. Daher gibt es keinerlei Reststrahlung, die Sie beim Verzehr der Speisen schädigen könnte.

Vorsichtsmaßnahmen	110
Inhalt	111
Auspacken und Aufstellen	112-113
Einstellen der Uhr	114
Kindersicherung	115
Kochen mit Mikrowelle	116
Energiepegel zum Kochen	117
Zubereiten von Speisen in zwei Stufen	118
Schnell Start	119
Garen von Speisen im Grill	120
Garen von Speisen im Heissluftofen	121-122
Garen von Speisen im Kombinationsmodus	123-124
Speicher	125
Warmhalten	126
Automatikfunktion Auftauen	127-128
Automatikfunktion Garen	129-132
Automatikfunktion Erwärmen	133-134
Automatikfunktion Braten	135-136
Aufwärmen Anleitung	137
Frisches Gemüse	138
Grillen Anleitung	139
Sicherheitshinweise	140
Mikrowellenverträgliche Materialien	141
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle	142-143
Fragen und Antworten	144
IEC Test Anweisung	145
Hinweise zum Netzkabel/Technische Daten	146

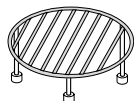
Auspacken und Aufstellen

Durch Befolgen der grundlegenden Schritten auf diesen zwei Seiten wissen Sie umgehend, ob Ihr Herd einwandfrei funktioniert. Beachten Sie insbesondere die Anweisungen hinsichtlich des Aufstellorts. Entfernen Sie beim Auspacken sämtliches Zubehör und Verpackungsmaterial. Jetzt ist auch die Gelegenheit, um das Gerät auf eventuelle Transportschäden zu prüfen.

- 1** Den Herd auspacken und auf eine ebene Fläche platzieren.



HOHER ROST

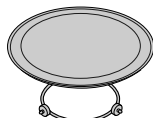


NIEDRIGER ROST

GLASDREHTELLER

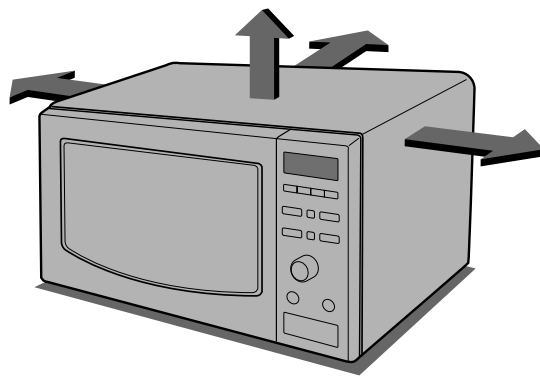


METALLFORM



DREHRING

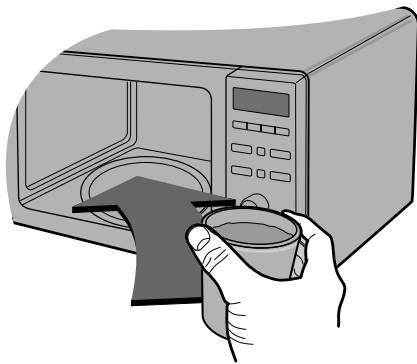
- 2** Stellen Sie den Herd an einen ebenen Platz, der mehr als 85 cm Höhe bietet. Über dem Herd muss ein Freiraum von mindestens 30 cm und hinter dem Gerät ein Abstand von 10 cm bestehen, damit eine ausreichende Luftzufuhr sichergestellt ist. Außerdem sollten Sie das Gerät zumindest 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern. Oben oder an den Seiten befinden sich Auslassschlitze. Diese dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden, da es sonst zu Schäden am Gerät kommt.



DIESER HERD IST NICHT AUF RESTAURANT- UND KANTINENEINSATZ AUSGELEGT.

- 3** Das Netzkabel an eine Steckdose anschließen. Verwenden Sie für dieses Gerät eine separate Steckdose, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind. **Falls der Mikrowellenherd nicht ordnungsgemäß funktioniert, den Netzstecker ziehen und erneut in die Steckdose einführen.**

- 5** Füllen Sie einen **mikrowellenfesten** Behälter mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdrehteller und schließen Sie dann die Herdtür. Falls Sie sich nicht sicher sind, welcher Behälter geeignet ist, finden Sie Hinweise dazu auf Seite 141.



- 4** Ziehen Sie am **TÜRGRIFF**, um den Herd zu öffnen. Setzen Sie dann den **DREHRING** in den Herd ein und den **GLASDREHTELLER** darauf.

- 6** Drücken Sie nun die Taste **STOP**. Betätigen Sie anschließend die Taste **START** sechsmal, um eine Kochzeit von drei Minuten einzugeben. Bei jeder Tastenbetätigung hören Sie einen Bestätigungston. Der Herd beginnt bereits zu arbeiten, bevor Sie die Eingabe beendet haben, aber das ist normal.



- 7** Das **DISPLAY** zählt nun von 3 Minuten nach Null zurück. Sobald 0 erreicht ist, hören Sie einen Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist. Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein. **Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.**



IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT

Einstellen der Uhr



Beim erstmaligen Anschließen der Mikrowelle an das Stromnetz wird im Display ein Doppelpunkt (":") angezeigt. Damit werden Sie darauf hingewiesen, dass Sie die Uhr neu stellen müssen.

Wenn im Display (oder in der Anzeige der Uhr) ungewöhnliche Symbole angezeigt werden, ziehen Sie den Netzstecker, stecken ihn wieder in die Steckdose und stellen die Uhr neu.

Sie können die Uhrzeit im 12- oder 24-Stunden-Format anzeigen lassen.

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie im 24-Stunden-Format die Uhr auf 14:35 Uhr stellen. Dazu müssen Sie jedoch Ihre Mikrowelle vollständig ausgepackt haben.

Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist, wie weiter vorn in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

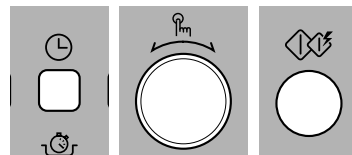
Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR**.



Drücken Sie die Taste **CLOCK**.

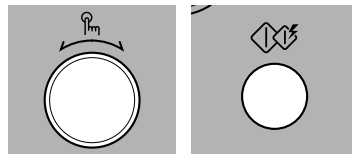
Drehen Sie den **DIAL**, um das "24H" auszuwählen.

Drücken Sie die Taste **START**.



Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "14:00" angezeigt wird.

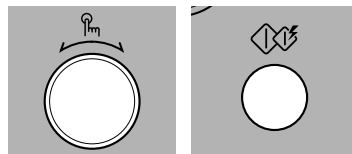
Bestätigen Sie die Stundenangaben durch Drücken von **START**.



Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "14:35" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **START**.

Die Uhr beginnt zu laufen.



Kindersicherung



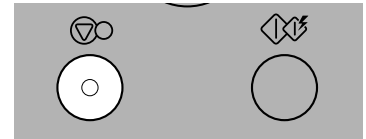
Ihre Mikrowelle ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet, die ein versehentliches Einschalten des Geräts verhindert (Kindersicherung). Wenn diese Funktion aktiviert ist, kann lediglich die Tür des Geräts geöffnet werden. Alle anderen Funktionen sind deaktiviert.

Drücken Sie die Taste **STOP / CLEAR**.



Drücken Sie die Taste **STOP / CLEAR**, bis im Display die Meldung "L" angezeigt wird und ein Piepton zu hören ist.

Damit ist die **KINDERSICHERUNG** aktiviert.

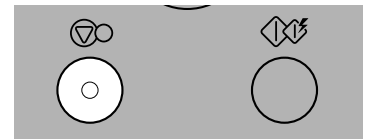


Wird im Display die Meldung "L" und die Uhrzeit angezeigt.



DE

Zum Deaktivieren der **KINDERSICHERUNG** drücken Sie die Taste **STOP / CLEAR** und halten sie gedrückt, bis die Meldung "L" ausgeblendet ist. Dieses Umschalten wird außerdem durch einen Piepton signalisiert.



Kochen mit Mikrowelle

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie ein Gericht mit 720W (80 %) der Maximalleistung des Geräts in 5 Minuten und 30 Sekunden garen.

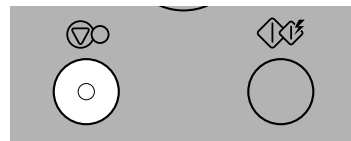


Ihre Mikrowelle verfügt über fünf Leistungseinstellungen.

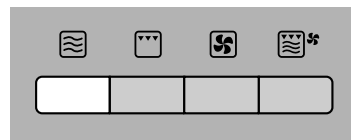
LEISTUNGSSTUFE	in Prozent	Leistungsaufnahme
MAXIMAL	100	900W(Max.)
STARK	80	720W
MITTELSTARK	60	540W
AUFTAUEN / MITTEL	40	360W(**)
NIEDRIG	20	180W

Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist, wie weiter vorn in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR**.

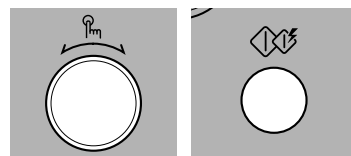


Drücken Sie die Taste **MICRO**.

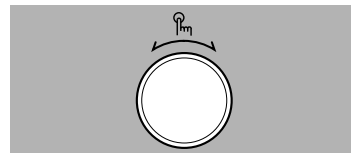


Drehen Sie den **DIAL**, um "720W" (80 %) auszuwählen.

Drücken Sie die Taste **START**.

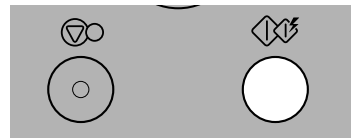


Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "5:30" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **START**.

Während des Kochvorgangs können Sie die Kochzeit durch Drehen des **DIAL** verkürzen oder verlängern.



Energiepegel zum Kochen

Beim Einsatz Ihrer Mikrowelle können Sie aus fünf Leistungsstufen wählen. Damit haben Sie eine maximale Flexibilität und können den Kochprozess optimal steuern. In der folgenden Tabelle finden Sie Beispiele dafür.

LEISTUNG	IN PROZENT	LEISTUNGS-AUFNAHME	VERWENDUNG
MAXIMAL	100	900 W (Max.)	* Wasser kochen * Bräunen von Hackfleisch * Garen von Geflügelstücken, Fisch, Gemüse * Garen von Fleischstücken
STARK	80	720 W	* Jegliches Erwärmen * Braten von Fleisch und Geflügel * Garen von Pilzen und Meeresfrüchten * Garen von Speisen mit Eiern und Käse
MITTELSTARK	60	540 W	* Backen von Kuchen und Kleingebäck * Kochen von Eiern * Kochen von Pudding * Zubereiten von Reis und Suppe
AUFTAUEN / MITTEL	40	360 W (**)	* Jegliches Auftauen * Schmelzen von Butter und Schokolade * Garen von kleineren Fleischstücken
NIEDRIG	20	180 W	* Weichmachen von Butter und Käse * Weichmachen von Speiseeis * Aufgehenlassen von Hefeteig



Zubereiten von Speisen in zwei Stufen

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Speisen in zwei Stufen zubereiten. In der ersten Phase wird das Gericht bei Leistungsstufe MAXIMAL für 11 Minuten erhitzt und danach für 35 Minuten bei 360 Watt gegart.

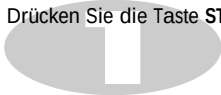


Während des Zubereitens von Speisen in zwei Stufen kann die Tür des Geräts zu Kontrollzwecken geöffnet werden. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste **START**, um mit dem Zubereiten fortzufahren.

Wenn die Stufe 1 beendet ist, ertönt ein Piepton, und Stufe 2 wird gestartet. Falls Sie das Programm löschen möchten, drücken Sie zweimal die Taste **STOP**.

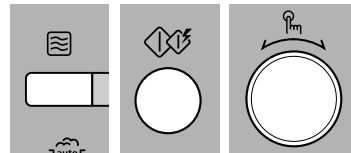
Wenn Sie außerdem das Gericht automatisch auftauen möchten, können Sie das Gerät so programmieren, dass es in drei Stufen arbeitet (Automatisches Auftauen + Stufe 1 + Stufe 2). Sie haben also die Möglichkeit, ein Gericht nacheinander aufzutauen und in zwei Stufen zu erhitzen, ohne jeweils das Gerät neu programmieren zu müssen.

Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR**.



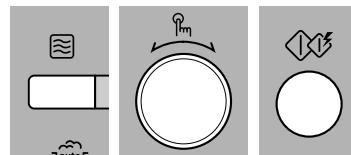
Wählen Sie die Leistung und die Garzeit für die **Stufe 1** aus.
(In der Leistungsstufe MAXIMAL können Sie diesen Schritt weglassen.)

Drücken Sie einmal die Taste **MICRO**. Wählen Sie die Leistungsstufe MAXIMAL aus, und drücken Sie die Taste **START**.
Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "11:00" angezeigt wird.



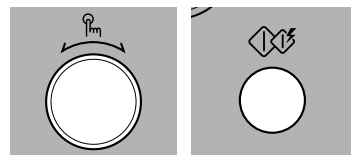
Wählen Sie die Leistung und die Garzeit für die **Stufe 2** aus.

Drücken Sie einmal **MICRO**. Drehen Sie dann den **DIAL**, bis im Display "360W" angezeigt wird.
Drücken Sie die Taste **START**.



Drehen Sie dann den **DIAL**, bis im Display "35:00" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **START**.



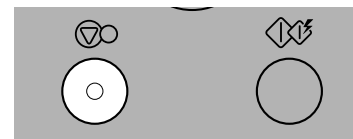
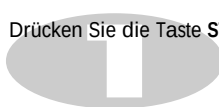
Schnell Start

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie das Gerät auf "Zwei Minuten Garen mit maximaler Leistung" einstellen.

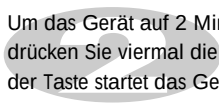


Durch die **SCHNELL START**-Funktion können Sie mit jedem Drücken der Taste **QUICK START** die Kochzeit bei Maximalleistung um jeweils 30 Sekunden verlängern.

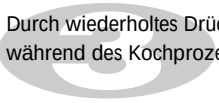
Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR**.



Um das Gerät auf 2 Minuten Betrieb mit maximaler Leistung einzustellen, drücken Sie viermal die Taste **QUICK START**. Vor dem vierten Betätigen der Taste startet das Gerät.



Durch wiederholtes Drücken der Taste **SCHNELL START** können Sie im **QUICK START**-Modus den Kochvorgang während des Kochprozesses auf bis zu 100 Minuten verlängern.



DE

Garen von Speisen im Grill

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie den Grill auf eine Betriebsdauer von 12 Minuten und 30 Sekunden einstellen.

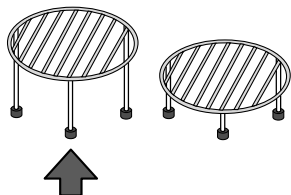


Dieses Modell ist mit einem **QUARZGRILL** ausgestattet, der nicht vorgewärmt werden muss.

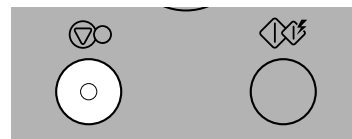
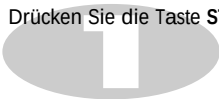
Im Grill können Sie Speisen innerhalb kurzer Zeit bräunen und grillen.

Während des Grillens muss sich die Fettpfanne zwischen einer der Glasschalen und dem Grillgestell befinden.

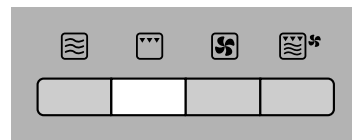
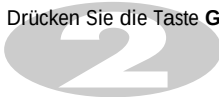
Zum Grillen muss das Grillgestell (hoher Rost) verwendet werden.



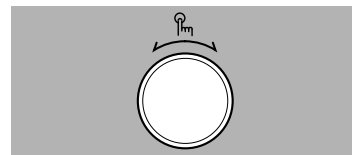
Drücken Sie die Taste **STOP / CLEAR**.



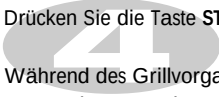
Drücken Sie die Taste **GRILL**.



Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "12:30" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **START**.



Während des Grillvorgangs können Sie die Grilldauer durch Drehen des **DIAL** verlängern oder verkürzen.



Garen von Speisen im Heissluftofen

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie zunächst den Ofen vorheizen und dann die gewünschte Speise für 50 Minuten bei 230 °C garen.



Wenn Sie den Betriebsmodus „Heissluftofen“ nutzen, können Sie eine Temperatur von 40°C sowie zwischen 100°C und 250°C einstellen. (Bei Auswahl des Modus „Heissluftofen“ wird automatisch eine Temperatur von 180°C voreingestellt.)

Der Ofen verfügt über eine Fermentierungsfunktion, die bei einer Temperatur von 40°C aktiviert ist. Bei höheren Temperaturen kann diese Funktion nicht genutzt werden, so dass Sie unter Umständen warten müssen, bis der Ofen abgekühlt ist.

Das Erreichen der ausgewählten Temperatur dauert einige Minuten und wird durch einen Piepton signalisiert.

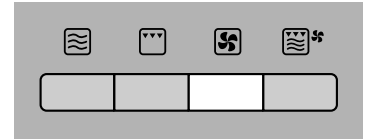
Stellen Sie dann die Speisen in den Ofen und starten Sie den Zubereitungsprozess.

1. Vorheizen

Drücken Sie die Taste **STOP / CLEAR**.

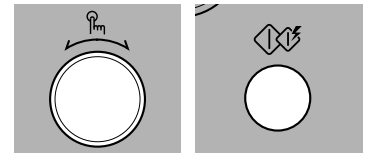


Drücken Sie die Taste **CONVECTION**.



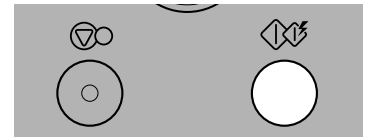
Wählen Sie mit dem **DIAL** eine Temperatur von „230°C“ aus.

Drücken Sie zum Bestätigen der ausgewählten Temperatur die Taste **START**.



Drücken Sie die Taste **START**.

Der Vorwärmprozess beginnt. Im Display wird „Pr-H“ angezeigt.



DE

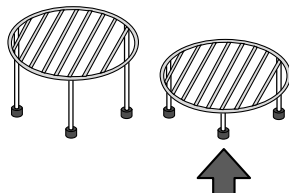
Garen von Speisen im Heissluftofen



Wenn Sie keine Temperatur auswählen, wird der Ofen automatisch auf 180°C eingestellt. Die Gartemperatur kann mithilfe des **PROGRAMMWÄHLERS** verändert werden.

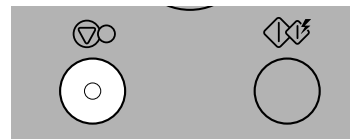
Zum Heissluftgaren muss das Heissluftgestell (niedriger Rost) verwendet werden.

DE

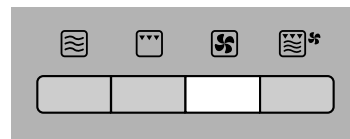


2. Garen

Drücken Sie die Taste **STOP / CLEAR**.

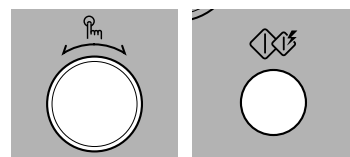


Drücken Sie die Taste **CONVECTION**.

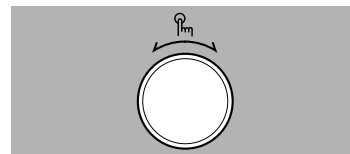


Drehen Sie den **DIAL**, bis eine Temperatur von "230°C" angezeigt wird.

Drücken Sie zum Bestätigen der ausgewählten Temperatur die Taste **START**.

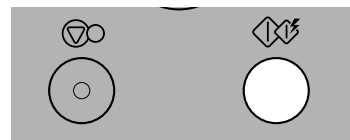


Drehen Sie den **DIAL**, bis als Programmdauer "50:00" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **START**.

Während des Garprozesses können Sie die Dauer durch Drehen des **DIAL** verlängern oder verkürzen.



Garen von Speisen im Kombinationsmodus

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihr Gerät so programmieren, dass es mit einer Mikrowellenleistung von 20 % und einer Grilldauer von 25 Minuten arbeitet.



Sie können Ihr Gerät in einem Kombinationsmodus nutzen, bei dem gleichzeitig oder abwechselnd **Heiz-** und **Mikrowellenfunktion** aktiviert sind. Dies führt im allgemeinen zu einer Verkürzung der Zubereitungsdauer.

Im Kombinationsmodus können Sie aus drei Leistungsstufen (20 %, 40 % und 60 %) wählen.

Leistungsstufe	Mikrowellenleistung (in %)
Ko-1	20
Ko-2	40
Ko-3	60

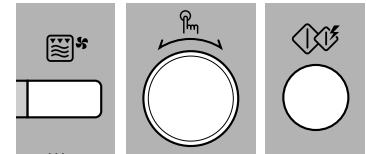
1. KOMBINATION VON GRILL- UND MIKROWELLENFUNKTION

Drücken Sie die Taste **STOP / CLEAR**.



Drücken Sie die Taste **COMBI**.

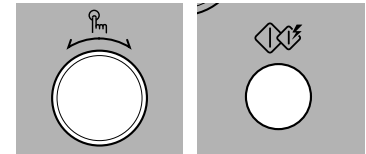
Drehen Sie den **DIAL**, um die Funktion "Co-1" auszuwählen.



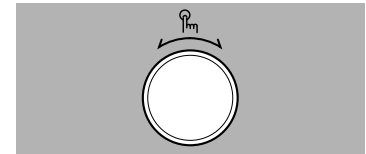
Drücken Sie die Taste **START**.

Drehen Sie den **DIAL**, bis eine Leistung von "180W" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **START**.

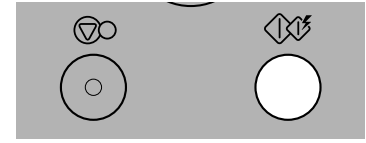


Drehen Sie den **DIAL**, bis als Programmdauer "25:00" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **START**.

Während des Garprozesses können Sie die Dauer durch Drehen des **DIAL** verlängern oder verkürzen.



Vorsicht beim Entnehmen der Speisen! Der Behälter ist heiß!

DE

Garen von Speisen im Kombinationsmodus

Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie Ihr Gerät so programmieren, dass es mit einer Mikrowellenleistung von 540W (60%), einer Ofentemperatur von 200°C sowie einer Zubereitungsdauer von 25 Minuten arbeitet.



2. KOMBINATION VON OFEN- UND MIKROWELLENFUNKTION

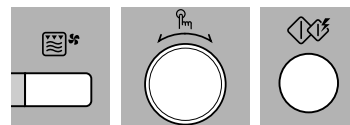
Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR**.



Drücken Sie die Taste **COMBI**.

Drehen Sie den **DIAL**, um die Funktion "Co-2" auszuwählen.

Drücken Sie die Taste **START**.



Drehen Sie den **DIAL**, bis eine Leistung von "540W" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **START**.

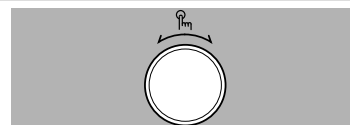


Drehen Sie den **DIAL**, bis eine Temperatur von "200°C" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **START**.



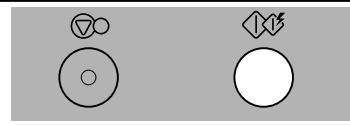
Drehen Sie den **DIAL**, bis als Programmdauer "25:00" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **START**.

Während des Zubereitungsprozesses können Sie die Dauer durch Drehen des **DIAL** verlängern oder verkürzen.

Vorsicht beim Entnehmen der Speisen! Der Behälter ist heiß!



Mit dieser Funktion können Sie Programme speichern die Sie oft gebrauchen. Wenn das Programm gespeichert ist können Sie es jederzeit automatisch durch einen Druck auf den Memory-Knopf aufrufen.
Beispiel: Gebrauch der Mikrowelle für 10 Minuten u. 30 Sekunden auf 720W (80%).

Speicher



Wenn Sie auf den **MEMORY** drücken, wird das Kochprogramm aufgerufen. Wenn jedoch die Stromzufuhr unterbrochen wird erlöschen die gespeicherten Daten. Die Mikrowelle kehrt dann in seine ursprüngliche Funktion zurück. Möchten Sie das gespeicherte Programm ändern, dann können Sie ein neues speichern.

1. Einrichten

Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR**.



Drücken Sie die Taste **MEMORY**.

Im Display erscheint "900W".



Drehen Sie jetzt mit dem **DIAL** solange bis das im Display "MICROWAVE MODE" erscheint.

Drücken Sie auf **START** um zu bestätigen.



Drehen Sie jetzt mit dem **DIAL** solange bis das im Display "720W" erscheint. Drücken Sie auf **START** um zu bestätigen.

Drehen Sie jetzt mit dem **DIAL** solange bis das im Display "10:30" erscheint. Drücken Sie auf **START** um das Programm zu speichern und zu starten.



2. Kochen

Durch Betätigung de **MEMORY** können Sie das gespeicherte Programm nutzen



Anschließend auf **START** drücken



3. Ändern des Speichers

Drücken Sie auf den **MEMORY** bis das im Display "900W" erscheint und ein Piepton erklingt.



DE

Warmhalten

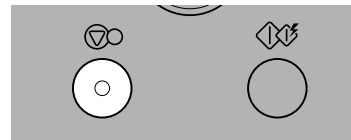
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen wie Sie eine Mahlzeit 30 Minuten auf 90 Grad warmhalten können.



Der Temperaturbereich des Ofens ist auf 30 °C-90 °C zu programmieren
Wenn Sie den Warmhalte-Knopf drücken wird standard 60 Grad C programmiert
Wenn Sie danach direkt auf START drücken stellt sich automatisch eine Zeit von 99.59 ein.

Ihr Ofen braucht einige Minuten um die gewünschte Temperatur zu erreichen
Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist erklingt ein "Piepton"

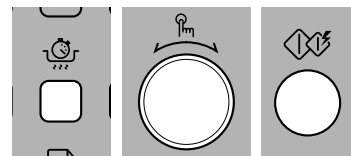
Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR**.



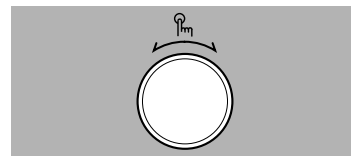
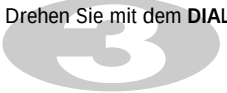
Drücken Sie die Taste **KEEP WARMING**.

Drehen Sie mit dem **DIAL** bis das im Display "90°C" erscheint.

Drücken Sie auf **START** um die Temperatur zu bestätigen.

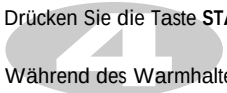


Drehen Sie mit dem **DIAL** bis das im Display "30:00" erscheint.



Drücken Sie die Taste **START**.

Während des Warmhaltens können Sie die Restzeit beliebig ändern.
Sie betätigen hierzu den **DIAL**.



Die verschiedenen Nahrungsmittel und Gerichte weisen ganz unterschiedliche Temperaturen und Dichten auf. Deshalb empfehle ich, sie vor dem Beginn des Zubereitungsprozesses auf ihre diesbezüglichen Eigenschaften zu prüfen. Achten Sie besonders auf große Fleisch- und Geflügelstücke. Manche Produkte sollten vor der Zubereitung nicht komplett aufgetaut werden. Beispielsweise ist die Zubereitungsdauer von Fisch so kurz, dass es manchmal ratsam ist, mit der Zubereitung zu beginnen, während er noch leicht gefroren ist. Das Programm Brot dient zum Auftauen kleinerer Produkte, beispielsweise von Brötchen und kleinen Broten. Dabei muss noch eine gewisse Standzeit einkalkuliert werden, damit auch das Innere auftauen kann. Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie Sie 1,4 kg tiefgekühltes Geflügelfleisch auftauen.

Automatikfunktion

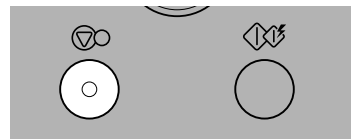
Auftauen



Ihr Gerät verfügt über vier Mikrowellenfunktionen zum Auftauen von **Fleisch, Geflügel, Fisch** und **Brot**. In jeder dieser Kategorien sind unterschiedliche Leistungseinstellungen verfügbar.

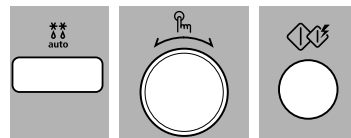
Drücken Sie die Taste **STOP / CLEAR**.

Wiegen Sie das Produkt, das Sie auftauen möchten. Entfernen Sie alle Metallbänder und -folien, legen Sie das Produkt in das Gerät und schließen Sie die Gerätetür.



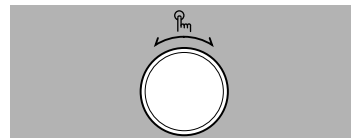
Drücken Sie die Taste **AUTO DEFROST**.

Drehen Sie zur Auswahl des Auftauprogramms den **DIAL** auf **Geflügel**. Daraufhin wird im Display "**def2**" (Auftaufunktion 2) angezeigt. Drücken Sie die Taste **START**.

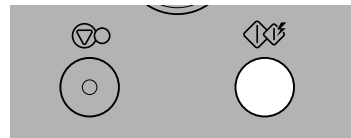


Geben Sie das Gewicht des tiefgekühlten Produkts ein, das Sie auftauen möchten.

Drehen Sie den **DIAL**, bis in der Anzeige "1.4kg" erscheint.



Drücken Sie die Taste **START**.



Der während des Auftauens ertönende Piepton soll Ihnen signalisieren, dass Sie die Tür öffnen und die Produkte wenden bzw. voneinander trennen sollten, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. Bereits aufgetaute Produkte entnehmen oder abschirmen, um für sie den Auftauprozess zu verlangsamen. Danach die Gerätetür wieder schließen und die Taste **START** drücken, um den Auftauprozess erneut zu starten.

Auch nach Ertönen des Pieptons wird der Auftauprozess nur dann unterbrochen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

DE

LEITFADEN ZUR NUTZUNG DER AUFTAUFUNCTION

- * Frieren Sie die Lebensmittel in einem geeigneten, mikrowellenfesten Behälter ein. Stellen Sie diesen Behälter zum Auftauen ungeöffnet auf die Glasplatte.
- * Bei Bedarf schirmen Sie dünnere Abschnitte von tiefgekühltem Fleisch während des Auftauprozesses ab, um ein Erhitzen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht in Kontakt zu den Gerätewänden kommt.
- * Produkte wie Hackfleisch, Koteletts, Würstchen und Schinken sollten Sie schnellstmöglich voneinander trennen.
Nach Ertönen des Pieptons muss das Gefriergut gewendet werden. Aufgetaute Teile entfernen. Dann den Auftauprozess mit dem restlichen Gefriergut fortsetzen. Nach Ausschalten der Auftaufunktion warten, bis das Gefriergut vollständig aufgetaut ist.
- * Beispiel: Größere Fleischstücke und ganze Hähnchen sollten vor dem Beginn der Zubereitung nach dem Auftauen noch für mindestens eine Stunde stehen gelassen werden.

Gefriergut	Gewicht von-bis	Zubehör	Beispiele
FLEISCH GEFLÜGEL FISCH	0,1 - 4,0 kg	Glasplatte (gehört zum Lieferumfang)	Fleisch Hackfleisch, Filetsteak, Gulasch, Lendenfilet, Schmorbraten, Rostbraten, Rollbraten, Bouletten, Lammkoteletts, Würstchen, Schnitzel (bis zu 2 cm) Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 5-15 Minuten stehen lassen. Geflügel Ganze Hähnchen, Hähnchenschenkel, Hähnchenbrust, Putenbrust (unter 2,0 kg) Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 20-30 Minuten stehen lassen. Fisch Filets, Steaks, ganze Fische, Meeresfrüchte Bei Ertönen des Pieptons wenden. Nach dem Auftauen für 10-20 Minuten stehen lassen.
BROT	0,1 - 0,5 kg	Papiertuch oder Glasplatte	Bratscheiben, Brötchen, Baguettes usw.

Automatikfunktion

Garen

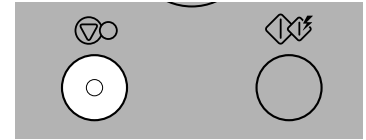
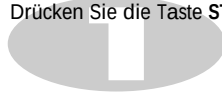
Nachfolgend erkläre ich Ihnen, wie Sie 0,6 kg Folienkartoffel.



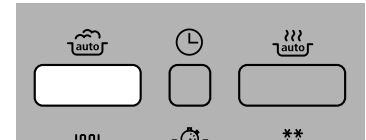
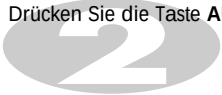
Mit Hilfe der Automatikfunktion **GAREN** können Sie die meisten Ihrer Lieblingsgerichte problemlos durch Auswahl der Art des Gerichts und Eingabe des Gewichts garen.

Art des Gerichts	Automatikkochfunktion
Folienkartoffel	Ak-1
Frisches Gemüse	Ak-2
Tiefgekühltes Gemüse	Ak-3
Reis / Pasta	Ak-4
Frischer Fisch	Ak-5
Tiefkühlpizza	Ak-6
Pommes frites	Ak-7
Aufläufe und Gratins	Ak-8

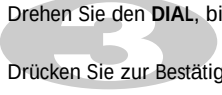
Drücken Sie die Taste **STOP / CLEAR**.



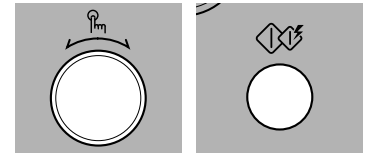
Drücken Sie die Taste **AUTO COOK**.



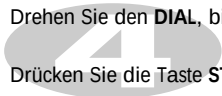
Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "Ac-1" angezeigt wird.



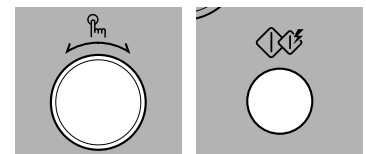
Drücken Sie zur Bestätigung der Art des Gerichts die Taste **START**.



Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "0.6kg" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **START**.



DE

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen																
Automatikfunktion Garen	Folienkartoffel	0,1-1,0 kg	Fettpfanne	Zimmertemp.	Mittelgroße Kartoffeln (je 200-220 g) verwenden. Kartoffeln waschen und trocknen. In jede Kartoffel mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Kartoffeln in die Fettpfanne legen. Gewicht prüfen, ggf. korrigieren. Taste START drücken. Nach Abschluss des Kochvorgangs die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Danach die Kartoffeln mit Folie abdecken und 5 Minuten stehen lassen. VORSICHT: Grill und Ofen werden sehr HEISS. Mit ofengeeigneten Handschuhen arbeiten.																
	Frisches Gemüse	0,2-0,8 kg	Mikrowellen-feste Schale	Zimmertemp.	Das Gemüse in eine mikrowellenfeste Schale geben. Wasser hinzufügen. Mit Backpapier abdecken. Nach Abschluss des Kochvorgangs umrühren und für zwei Minuten stehen lassen. Je nach Gemüse-menge Wasser zugeben: ** 0,2 kg-0,4 kg: 2 Teelöffel ** 0,5 kg-0,8 kg: 4 Teelöffel																
	Tiefgekühltes Gemüse	0,2-0,8 kg	Mikrowellen-feste Schale	Tiefgekühlt	Das Gemüse in eine mikrowellenfeste Schale geben. Wasser hinzufügen. Mit Backpapier abdecken. Nach Abschluss des Kochvorgangs umrühren und für zwei Minuten stehen lassen. Je nach Gemüse-menge Wasser zugeben: ** 0,2 kg-0,4 kg: 2 Teelöffel ** 0,5 kg-0,8 kg: 4 Teelöffel																
	Reis/Pasta	0,1-0,3 kg	Mikrowellen-feste Schale	Zimmertemp.	Den Reis waschen und 30 Minuten quellen lassen. Danach den Reis und das kochende Wasser mit $\frac{1}{4}$ bis 1 Teelöffel Salz in eine tiefe, große Schale geben. <table border="1"> <tr> <th colspan="2">Gewicht</th><th>100g</th><th>200g</th><th>300g</th><th>Abdecken?</th></tr> <tr> <td rowspan="2">Wasser</td><td>Reis</td><td>200ml</td><td>330ml</td><td>480ml</td><td>Ja</td></tr> <tr> <td>Pasta</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>Nein</td></tr> </table> ** Reis - Nach dem Garende 5 Minuten oder so lange stehen lassen, bis das Wasser absorbiert ist. ** Pasta - Während des Garprozesses mehrmals umrühren. Nach dem Garen 1 bis 2 Minuten stehen lassen. Pasta mit kaltem Wasser abschrecken.	Gewicht		100g	200g	300g	Abdecken?	Wasser	Reis	200ml	330ml	480ml	Ja	Pasta	300ml	600ml	900ml
Gewicht		100g	200g	300g	Abdecken?																
Wasser	Reis	200ml	330ml	480ml	Ja																
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Nein																

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen
Automatikfunktion Garen	Frischer Fisch	0,1-0,6 kg	Mikrowellenfeste Auflauf- oder Backform	Gekühlt	Für ganze Fische und Fischsteaks - Fette Fische: Lachs, Makrele - Weißfische: Kabeljau, Schellfisch Den Fisch in einer einzelnen Schicht in einer großen, mikrowellenfesten Auflauf- oder Backform auslegen. Die Schale mit Kunststoffolie dicht verschließen. Mehrfach in die Folie einstechen. Die Schale auf den Glasdrehteller stellen. Gewicht prüfen; ggf. korrigieren. Die Taste START drücken. Nach dem Garen die Schale aus dem Gerät entnehmen. 3 Minuten stehen lassen, dann servieren.
	Tiefkühlpizza	0,1-0,5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Tiefgekühlt	Die tiefgekühlte Pizza aus der Verpackung entnehmen und über der Fettpfanne auf dem niedrigen Rost legen. Nach dem Erhitzen 1-2 Minuten stehen lassen.
	Pommes frites	0,2-0,4 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Tiefgekühlt	Die Fettpfanne auf den niedrigen Rost stellen und die tiefgekühlten Pommes frites in der Schale ausbreiten. Beste Ergebnisse werden erzielt, wenn die Pommes frites in einer einzigen Schicht ausgebreitet werden. Nach dem Erhitzen die Pommes frites aus dem Gerät entnehmen und für 1-2 Minuten stehen lassen.

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen
Automatikfunktion Garen	Aufläufe und Gratins	0,5-1,2 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Zimmertemp.	Nutzen Sie diese Einstellung für das Garen selbst zubereiteter Aufläufe und Gratins. Die Auflaufschale auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne stellen. Das Gericht nach dem Garen aus dem Gerät entnehmen und für 1-2 Minuten stehen lassen. * Kartoffelauflauf * Zutaten 400 g Kartoffeln 100 g Zwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten) 2-3 Teelöffel Butter 3 Scheiben durchwachsenen Speck 350 g MehlsöÙe 80 g geriebenen Mozzarella Salz, schwarzer Pfeffer Zubereitung der MehlsöÙe 3 Teelöffel Butter, 5 Teelöffel Mehl, 2 1/2 Tassen Milch. Die Butter in eine große Schüssel geben und in der Mikrowelle bei Leistungsstufe MAXIMAL zum Schmelzen bringen. Mehl zufügen, Schüssel in die Mikrowelle stellen und Gerät für 2 Minuten bei Leistungsstufe MAXIMAL laufen lassen. Milch, Salz und schwarzen Pfeffer zugeben. Mikrowelle für 15 Minuten bei Leistungsstufe MAXIMAL laufen lassen (Dabei mehrmals umrühren.) Zubereitung des Gratins 1. Die Kartoffeln mit der Funktion für Folienkartoffeln backen; danach schälen und in kleine Scheiben schneiden. Salz und Pfeffer zugeben. 2. Zwiebeln und Butter in einer Schüssel verrühren. Schüssel in die Mikrowelle stellen und Gerät für 2 Minuten bei Leistungsstufe MAXIMAL laufen lassen. 3. Ein Drittel der MehlsöÙe in die Auflaufform geben. Kartoffeln, Zwiebeln und Speck zufügen. Den Rest der MehlsöÙe darübergießen. 4. Den Auflauf mit Käse bestreuen. Die Form auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne stellen. Den Auflauf vor dem Servieren für 2-3 Minuten stehen lassen.

Nun zeige ich Ihnen, wie Sie 0,6 kg Gekühltes Fertiggericht.

Automatikfunktion

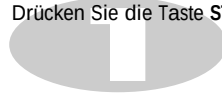
Erwärmen



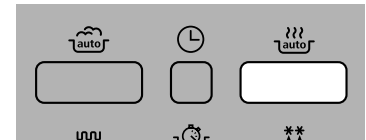
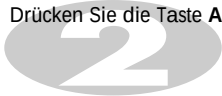
Die vorprogrammierte
AUTOMATIKFUNKTION ERWÄRMEN
dient zum einfachen, problemlosen
Erwärmen von Speisen.

Sie können aus Voreinstellungen für
folgende Arten von Gerichten wählen:
**Gekühlte Pizza, Suppen/Soßen,
Gekühltes Fertiggericht, Tiefgekühltes
Fertiggericht.**

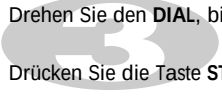
Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR**.



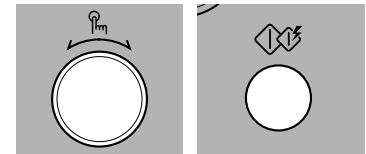
Drücken Sie die Taste **AUTO REHEAT**.



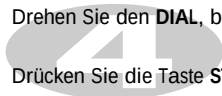
Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "rh-3" angezeigt wird.



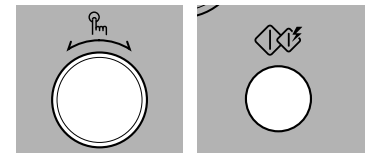
Drücken Sie die Taste **START**.



Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "0.6kg" angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **START**.



DE

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen
Automatikfunktion Erwärmen	Gekühlte Pizza	0,2-0,4 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Zum Erwärmen von gekühlter Pizza. Die Pizza auf den niedrigen Rost über der Fettpfanne ablegen. Nach dem Erhitzen die Pizza sofort aus dem Gerät nehmen. Für 2-3 Minuten stehen lassen.
	Suppen / Soßen	0,2-0,6 kg	Mikrowellenfeste Schüssel	Zimmertemp.	Die Suppe bzw. Soße in eine mikrowellenfeste Schüssel gießen. Die Schüssel mit einem Deckel oder mit Kunststoffolie abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. 2 Minuten zugedeckt stehen lassen. Danach erneut umrühren.
	Gekühltes Fertiggericht	0,3-0,6 kg	Original-Verpackung	Gekühlt	Die Oberfläche einstechen. Das Fertiggericht auf den Glasdreheller stellen. Nach dem Erhitzen 2-3 Minuten stehen lassen. Umzurühren sind z.B. Spaghetti Bolognese, Gulasch. Nicht umzurühren ist z.B. Lasagne. Hinweis: Bei Gerichten in Beuteln die einzelnen Segmente (Fleisch, Reis/Pasta usw.) einstechen. - Gerichte, die umzurühren sind, nach dem Piepton umrühren. - Bei allen anderen Gerichten kann der Piepton ignoriert werden.
	Tiefgekühltes Fertiggericht	0,3-0,6 kg	Original-Verpackung	Tiefgekühlt	Siehe oben.

DE

Nun zeige ich Ihnen, wie Sie 1,4 kg Rinderbraten.

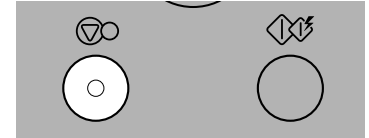
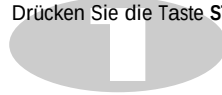
Automatikfunktion

Braten

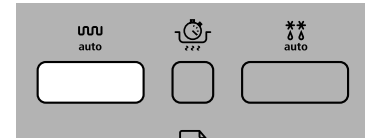
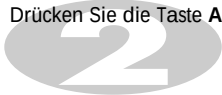


Die vorprogrammierte
AUTOMATIKFUNKTION BRATEN dient
zum einfachen, problemlosen Braten
vieler Ihrer Lieblingsgerichte. Geben Sie
dazu einfach Art und Gewicht des
gewünschten Gerichts ein.

Drücken Sie die Taste **STOP/CLEAR**.

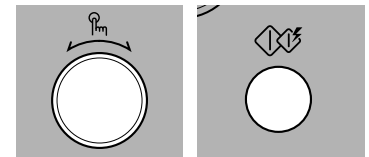
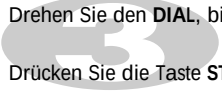


Drücken Sie die Taste **AUTO ROAST**.



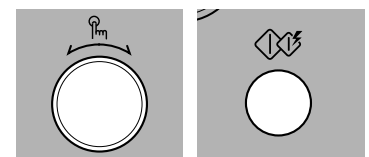
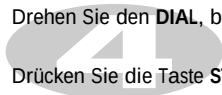
Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "Ar-1" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **START**.



Drehen Sie den **DIAL**, bis im Display "1.4kg" angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **START**.



DE

LEITFADEN ZUM AUTOMATISCHEN BRATEN

Funktion	Art des Gerichts	Gewicht vonbis	Zubehör	Temperatur vor der Zubereitung	Anweisungen
Automatikfunktion Braten	Rinderbraten	0,5-1,5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Piepton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste START drücken und mit dem Braten fortfahren. Danach mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.
	Lammbraten	0,5-1,5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Piepton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste START drücken und mit dem Braten fortfahren. Danach mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.
	Hähnchenschenkel	0,2-0,8 kg	Hoher Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Fleisch abwaschen und Haut abtrocknen. Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den hohen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Piepton das Fleisch wenden. Dann erneut die Taste START drücken und mit dem Braten fortfahren. Danach mit Folie abgedeckt für 2-5 Minuten stehen lassen.
	Ganzes Hähnchen	0,8-1,5 kg	Niedriger Rost und Fettpfanne	Gekühlt	Fleisch abwaschen und Haut abtrocknen. Das Fleisch mit geschmolzener Margarine oder Butter einpinseln. Auf den niedrigen Rost über die Fettpfanne legen. Nach dem Piepton das Hähnchen wenden. Dann erneut die Taste START drücken und mit dem Braten fortfahren. Danach mit Folie abgedeckt für 10 Minuten stehen lassen.

Um in der Mikrowelle erfolgreich etwas aufzuwärmen, ist es wichtig folgende Richtlinien zu beachten. Wiegen Sie die Lebensmittelmenge aus, um die notwendige Zeit für das Erhitzen zu ermitteln. Um beste Ergebnisse zu erzielen, platzieren Sie die Speisen kreisförmig. Raumtemperierte Lebensmittel werden schneller erhitzt als gekühlte Lebensmittel. Lebensmittel in Dosen sollten aus der Dose herausgenommen und in einen mikrowellene geeigneten Behälter gefüllt werden. Die Speisen werden stärker erhitzt, wenn sie mit einem mikrowellene geeigneten Deckel oder einer durchstochenen Plastikfolie abgedeckt werden. Entfernen Sie Verpackungen sorgfältig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Nutzen Sie folgende Übersicht als eine Anleitung um ihre gekochten Speisen aufzuwärmen.

Aufwärmen

Anleitung

Speisen	Kochzeit (Höchste Stufe)	Spezielle Hinweise
Fleisch in Scheiben 3 Scheiben (0,5cm dick)	1~2 Minuten	Fleisch auf mikrowellenfesten Teller legen. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen. * Bratensoßen halten das Fleisch saftig.
Geflügelstücke 1 Brust 1 Schenkel/Flügel	2~3 Minuten 3~3 1/2 Minuten	Geflügelstücke auf mikrowellenfesten Teller legen. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen.
Fischfilet (170-230g)	1~2 Minuten	Fisch auf mikrowellenfesten Teller legen. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen.
Lasagne 1 Portion (300g)	4~6 Minuten	Lasagne auf mikrowellenfesten Teller geben. Mit Plastikfolie abdecken und einstechen.
Kasserolle 1 Tasse 4 Tassen	1 1/2~3 Minuten 4 1/2~7 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Kasserolle m. Sahne oder Käse 1 Tasse 4 Tassen	1~2 1/2 Minuten 3 1/2~6 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Sloppy Joe oder Gegrilltes Fleisch 1 Sandwich (1/2 Tasse Fleisch- füllung) ohne Brötchen	1~2 1/2 Minuten	Füllung und Weißbrötchen separat erwärmen. Speise auf mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Einmal umrühren. Brötchen wie nachstehend angegeben erwärmen.

Speisen	Kochzeit (Höchste Stufe)	Spezielle Hinweise
Kartoffelbrei 350 g	5-5 1/2 Minuten	Füllung und Weißbrötchen separat erwärmen. Speise auf mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Einmal umrühren. Brötchen wie nachstehend angegeben erwärmen.
Auflauf 1 Tasse	1 1/2~3 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Ravioli oder Pasta (m. Sauce) 1 Tasse 4 Tassen	2 1/2~4 Minuten 7 1/2~11 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Reis 1 Tasse 4 Tassen	1~1 1/2 Minuten 3 1/2~5 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Sandwich oder Brötchen	15~30 Sekunden	In Papier einwickeln und auf Glasdrehsteller legen.
Gemüse 1 Tasse 4 Tassen	1 1/2~2 1/2 Minuten 3 1/2~5 1/2 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.
Suppe 1 Portion	1 1/2~2 Minuten	Kochgut abgedeckt in mikrowellenfestes Kochgeschirr geben. Zur Halbzeit einmal umrühren.

Frisches Gemüse

Gemüse	Menge	Kochzeit (höchste Stufe)	Hinweise	Standzeit
Artischocken (ca. 230g)	2 mittlere 4 mittlere	4,5~7 Min. 10~12 Min.	Beschneiden. 2Teel. Wasser Und 2Teel. Saft zufügen. Abdecken.	2~3 Minuten
Spargel	450g	2,5~6 Min.	1 Tasse Wasser zufügen. Abdecken.	2~3 Minuten
Grüne Bohnen	450g	7~11 Min.	$\frac{1}{2}$ Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Beans Bohnen	450g	11~16 Min.	$\frac{1}{2}$ Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umwenden.	2~3 Minuten
Brokkoli	450g	5~8 Min.	Brokkoli in Auflaufform geben. $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser zufügen.	2~3 Minuten
Kohl Zerkleinert	450g	5,5~7,5 Min.	$\frac{1}{2}$ Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Möhren	200g	2~3 Min.	$\frac{1}{2}$ Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Blumenkohl Ganz	450g	5~7 Min.	$\frac{1}{2}$ Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Sellerie In Scheiben	2 Tassen 4 Tassen	11~16 Min.	$\frac{1}{2}$ Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten

Gemüse	Menge	Kochzeit (höchste Stufe)	Hinweise	Standzeit
Maiskolben	2 Kolben	4~8 Min.	Schälen. 2Teel. Wasser in 1,5 Liter fassende Auflaufform zufügen. Abdecken.	2~3 Minuten
Pilze	230g	1,5~2,5 Min.	Pilze in 1,5 Liter fassendes Kochgeschirr geben. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Pastinaken	450g	4~7 Min.	$\frac{1}{2}$ Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Erbsen	4 Tassen	4~9 Min.	$\frac{1}{2}$ Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Abdecken. Zur Halbzeit umrühren.	2~3 Minuten
Süsse Kartoffeln ganz (Je 170-230g)	2 mittlere 4 mittlere	4~9 Min. 6~12 Min.	Kartoffeln von Zeit zu Zeit mit Gabel antesten Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit wenden.	2~3 Minuten
Kartoffeln ganz (je 170-230 g)	2 Stück 4 Stück	5,5~7,5 Min. 9,5~14 Min.	Kartoffeln von Zeit zu Zeit mit Gabel antesten Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit wenden.	2~3 Minuten
Spinat	450g	4,5~7,5 Min.	$\frac{1}{2}$ Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 2 Liter Fassungsvermögen.	2~3 Minuten
Courgette In Scheiben	450g	4,5~7,5 Min.	Tasse Wasser zufügen in Kochgeschirr mit 1,5 Liter Fassungsvermögen. Zur Halbzeit umrühren. Abdecken.	2~3 Minuten
Courgette ganz	450g	6~9 Min.	Anstechen. Zweifach in Papier hüllen. Zur Halbzeit umschichten.	2~3 Minuten

Grillen

Anleitung

Richtlinien für Grillfleisch im Grill

- Fettränder vom Fleisch entfernen. Fett abschneiden und sichergehen, nicht ins magere Fleisch zu schneiden.
- Fleisch auf das Rost legen. Mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen.
- Zur Halbzeit das Fleisch wenden.

Fleischart	Gewicht	Grillzeit	Tipps
Rindfleisch	50g x 2 100g x 2	13-16 Minuten 19-23 Minuten	Mit Öl oder zerlassener Butter bestreichen. Dünne Fleischstücke sollten auf dem Grillrost platziert werden Dicke leischstücke können auf einer Fettauffangpfanne platziert werden. Nach halber Grillzeit die Speisen wenden.
Steaks (2,5 cm dick)	230g x 2 230g x 2 230g x 2	18-20 Minuten	
Roh		22-24 Minuten	
Mittel		26-28 Minuten	
Völlig gar			
Schweinekoteletts (2,5 cm dick)	230g x 2	27-32 Minuten	
Lammkoteletts (2,5 cm dick)	230g x 2	25-32 Minuten	
Würstchen (2,5 cm dick)	230g	13-16 Minuten	Regelmäßig wenden.

Richtlinien für Grillfisch und Meeresfrüchte

Fisch und Meeresfrüchte auf dem Rost platzieren. Ganze Fische sollten von beiden Seiten vor dem Grillen eingeschnitten werden. Vor und während dem Grillen den Fisch und die Meeresfrüchte mit zerlassener Butter, Margarine oder Öl bestreichen. Dies verhindert ein Austrocknen des Fisches. Die erforderliche Grillzeit entnehmen Sie der Übersicht. Ganze Fische und Fischsteaks sollten nach der halben Grillzeit vorsichtig gewendet werden. Wenn gewünscht, können dicke Fischfilets auch nach der Halbzeit gewendet werden.

Fleischart	Gewicht	Grillzeit	Tipps
Fischfilet 1 cm dick 1,5 cm dick	230g 230g	17-21 Minuten 20-24 Minuten	Mit zerlassener Butter bestreichen und nach der Halbzeit wenden.
Fischsteaks 2,5 cm dick	230g	24-28 Minuten	
Ganze Fische	225-350g 450g	16-20 Minuten 24-28 Minuten	Mehr Zeit vorsehen für dicken und öligen Fisch.
Muscheln Krabben, ungekocht	450g 450g	16-20 Minuten 16-20 Minuten	Während der Vorbereitungszeit übergießen.

DE

Sicherheitshinweise

ACHTUNG

Achten Sie auf korrekte Garzeiten. Überlanges Garen kann zu BRAND und SCHÄDEN am HERD führen.

1. Keinesfalls die Herdtür, das Bedienfeld, die Schalter der Sicherheitsverriegelung oder andere Teile des Herds verändern oder eigenmächtig reparieren. Das Entfernen von Abdeckungen, die vor den Mikrowellen schützen, ist gefährlich und darf nicht vom Laien vorgenommen werden. Reparaturen sollten ausschließlich von qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.
2. Den Herd keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Herd zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.
3. Keinesfalls Kleidung im Mikrowellenherd trocknen. Das Gewebe könnte verkohlen oder sich entzünden.
4. Kochen Sie niemals in Papier eingewickelte Speisen - außer wenn es im Kochbuch für Mikrowellenherde ausdrücklich verlangt wird.
5. Keinesfalls Zeitungspapier anstelle von Küchenpapier zum Kochen verwenden.
6. Kein Holzgeschirr verwenden, da es sich erhitzen und verkohlen könnte. Keinesfalls Keramikgeschirr mit Metallstreifen oder -einlegearbeiten (z. B. aus Gold oder Silber) im Herd benutzen. Metallbänder, -etiketten usw. stets entfernen. Metallteile führen im Herd zu Entladungen und Funken, die schwere Schäden verursachen können.
7. Niemals den Herd mit Küchenpapier oder Gegenständen zwischen Tür und Rahmen betreiben. Dadurch könnte Mikrowellen austreten und Schäden oder Verletzungen verursachen.
8. Keinesfalls Recycling-Papier verwenden, da es Verunreinigungen enthalten kann, die möglicherweise zu Funken und/oder Feuer im Herd führen.
9. Den Glasdreheller nicht direkt nach dem Kochen in Wasser stellen. Er könnte dadurch bersten oder splintern.
10. Kleinere Portionen benötigen geringere Gar- und Heizzeiten. Falls sie mit normalen Programmzeiten zubereitet werden können sie sich überhitzen, verschmoren und Feuer fangen.
11. Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.
12. Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.
13. Keinesfalls Eier in ihrer Schale kochen. Es bildet sich Druck im Ei, bis es platzt.
14. Keinesfalls den Mikrowellenherd zum Frittieren in Fett verwenden.
15. Plastikverpackungen vor dem Kochen oder Auftauen von den Speisen abnehmen. Es ist jedoch zu beachten, dass gewisse Gerichte zum Garen oder Kochen mit Plastikfolie abgedeckt werden sollten.
16. Bei Schäden an Herdtür oder Türdichtungen darf der Herd erst nach einer Reparatur durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker wieder in Betrieb genommen werden.
17. Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.
18. Falls Gerichte in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien zubereitet werden, den Herd häufig kontrollieren, da sich solche Behälter und Verpackungen entzünden können.
19. Kinder den Herd nur unter Aufsicht und nach Einweisung in die Bedienung verwenden lassen, damit es das Gerät auf sichere Weise benutzen kann und die Gefahren von falscher Bedienung versteht.
20. Flüssigkeiten und Gerichte dürfen nicht in verschlossenen oder versiegelten Behältern erhitzt werden, da es zum Bersten der Behälter kommt.
21. Während des Betriebes erwärmt sich der Mikrowellenofen. Die Heizelemente (Heizschlange, Quarzröhren) im Gerät dürfen nicht berührt werden.

Mikrowellenverträgliche Materialien

Niemals Gegenstände aus Metall oder Objekte, die Metallteile enthalten in den Mikrowellenherd geben.

Mikrowellen können Metalle nicht durchdringen. Stattdessen werden sie vom Metall reflektiert, wodurch es zu Entladungen kommt, die Blitzen ähneln.

Die meisten hitzefesten, nicht metallischen Kochutensilien können für Mikrowellenherde verwendet werden. Allerdings enthalten manche Materialien, die den Einsatz im Mikrowellenherd ausschließen. Falls Sie sich bei manchen Gegenständen nicht sicher sind, können Sie deren Mikrowellenfestigkeit auf ganz einfache Weise prüfen.

Stellen Sie das betreffende Utensil mit Wasser gefüllt in den Mikrowellenherd. Erhitzen Sie den Herd für eine Minute mit höchstem Mikrowellen-Energiepegel. Falls das Wasser erhitzt wird, aber der Behälter kühl bleibt, ist er mikrowellentauglich. Sollte jedoch das Wasser kühl bleiben aber der Behälter heiß werden, kann er nicht für Mikrowelle eingesetzt werden, da er Mikrowellen absorbiert. Sie finden in Ihrer Küche sicher Schalen, Formen usw., die mikrowellenfest sind. Prüfen Sie das anhand der folgenden Aufstellung.

Teller

Viele Arten von Geschirr sind mikrowellentauglich. Falls Sie Zweifel haben, sollten Sie die Angaben des Geschirrherstellers prüfen oder den obigen Test durchführen.

Glas

Hitzefestes Glas ist auch mikrowellenfest. Das umfasst praktisch alle hitzefesten Glasarten für Back- und Kochformen usw. Allerdings sollten Sie von der Verwendung von dünnem Glas wie bei Krügen, Weingläsern usw. absehen, da das Glas beim Erhitzen des Inhalts zerspringen kann.

Plastikbehälter

Solche Behälter können zum schnellen Aufwärmen verwendet werden. Allerdings sollten diese Behälter keinesfalls für Gerichte mit längeren Garzeiten eingesetzt werden, da der erhitzte Inhalt Verformungen oder Schmelzen des Behälters verursacht.

Papier

Papierteller und -formen sind praktisch und können bei kurzen Kochzeiten gefahrlos im Mikrowellenherd eingesetzt werden, falls die enthaltenen Speisen wenig Fett und Feuchtigkeit enthalten. Küchenpapier kann auch zum Einwickeln von Speisen oder zum Auslegen von Backformen verwendet werden, wenn fette Gerichte wie Bauchspeck usw. gekocht werden. Vermeiden Sie jedoch farbiges Papier, da die Farbe verlaufen kann. Manches Recyclingpapier enthält Verunreinigungen, die im Mikrowellenherd zu Bränden führen können.

Kochbeutel aus Plastik

Kochbeutel aus Plastik sind mikrowellentauglich, falls sie speziell zum Kochen vorgesehen sind. Allerdings sollten Sie sie mit einem Schlitz versehen, damit Dampf entweichen kann. Keinesfalls normale Plastikbeutel in den Mikrowellenherd geben, da sie schmelzen oder platzen würden.

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

Es gibt eine große Anzahl von Mikrowellen-Kochutensilien aus Plastik. Wahrscheinlich können Sie aber Plastikbehälter benutzen, die Sie bereits besitzen, statt neue zu kaufen.

Geschirr aus Steingut oder Keramik

Normalerweise sind solche Materialien mikrowellenfest. Allerdings sollten Sie sie zunächst auf Ihre Eignung testen.

VORSICHT

Geschirr und Formen, die einen hohen Eisen- oder Bleigehalt aufweisen, eignen sich nicht für den Mikrowelleneinsatz.

Kochutensilien sollten auf ihre Mikrowellentauglichkeit untersucht werden.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

Zwar wurden die Rezepte im Kochbuch mit großer Sorgfalt erstellt, aber der Erfolg hängt davon ab, wie gut Sie das Kochen überwachen. Es gilt: Gerichte während des Kochens stets kontrollieren. Dank der Beleuchtung, die sich bei Inbetriebnahme des Herds automatisch einschaltet, können Sie das Garen kontinuierlich überwachen. Anweisungen zum Umrühren, Anheben oder Umdrehen sind Mindestanforderungen, die zu befolgen sind. Falls ein Gericht nicht gleichmäßig gart, können Sie jederzeit die entsprechenden Maßnahmen und Einstellungen ergreifen, um ein gleichmäßiges "Durchwerden" zu gewährleisten.

Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

Die Garzeit hängt von vielen Faktoren ab. Die Temperatur von Zutaten in einem Rezept wirkt sich stark auf die Kochzeit aus. Zum Beispiel benötigt ein Kuchen, der mit eiskalter Milch, Butter und Eiern hergestellt wird, eine wesentlich längere Backzeit als ein Kuchen, dessen Zutaten Raumtemperatur haben. Die Rezepte in diesem Buch geben einen Kochzeitbereich an. Falls das Gericht danach nicht gar ist oder Sie z. B. stärker durchgebratene Speisen wünschen, können Sie die Kochzeit verlängern. Da dieses Kochbuch individuelle Gegebenheiten nicht berücksichtigen kann, sind sämtliche Zeitangaben auf der sicheren Seite angesiedelt. Ein übermäßig gegartes oder angebranntes Gericht wäre nämlich verloren! Einige Rezepte, insbesondere für Brot, Kuchen und Pudding fordern ein Entnehmen aus dem Ofen, während sie noch nicht vollständig fertig gekocht sind. Dies ist Absicht. Werden diese Gerichte nach dem Kochen abgedeckt und etwas stehen gelassen, setzt sich der Kochprozess noch außerhalb des Ofens fort, da die Hitze von der Außenseite in das Innere des Gerichts wandert. Falls solche Gerichte im Herd zu Ende gekocht oder gebacken werden, wird deren Oberfläche übermäßig erhitzt oder verbrannt. Mit etwas Erfahrung werden Sie Koch- und Standzeiten bald selbst abschätzen können.

Dichte der Nahrungsmittel

Leichte Nahrungsmittel mit Poren wie Kuchen oder Brote werden schneller fertig als dichte, schwere Speisen wie Braten oder Eintöpfe. Daher müssen Sie beim Herstellen von Gebäck und anderen Speisen mit Poren aufpassen, dass deren Oberfläche nicht austrocknet und bröselig wird.

Höhe der Gerichte

Der obere Bereich von Speisen, insbesondere von Braten gart schneller als der untere Bereich. Daher empfiehlt es sich beim Kochen solche Gerichte mehrmals umzudrehen.

Feuchtigkeitsgehalt

Da die von Mikrowellen erzeugt Hitze zum Verdampfen von Feuchtigkeit führt, sollten relativ trockene Speisen wie Bratenfleisch oder gewisse Gemüse entweder vor dem Kochen mit Wasser besprenkelt werden oder aber beim Kochen abgedeckt sein.

Knochen und Fett in Speisen

Knochen übertragen Hitze und Fett wird schneller heiß als Fleisch. Daher bei Fleischgerichten mit Knochen oder viel Fett aufpassen, dass sie gleichmäßig gegart und nicht übermäßig erhitzt werden.

Größe der Portionen

Die Menge der Mikrowellen bleibt ungeachtet des Volumens der Gerichte konstant. Folglich erfordern größere Mengen an Speisen im Herd längere Kochzeiten. Vergessen Sie jedoch nicht die Kochzeit mindestens um ein Drittel zu vermindern, falls Sie die Menge eines Rezepts halbieren.

Form der Speisen

Mikrowellen dringen nur ca. 2 cm in die Gerichte ein. Der innere Bereich von größeren Portionen wird durch die Hitze gekocht, die von der Oberfläche nach innen übertragen wird. Es wird also nur der äußere Bereich durch Mikrowellen erhitzt, der innere Bereich dagegen durch Hitzeübertragung. Die ungeeignetste Form für Mikrowelle ist ein Würfel oder dicker Quader. Dessen Ecken sind längst verbrannt, bevor die Mitte warm wird. Runde, dünne oder aber ringförmige Speisen lassen sich dagegen sehr gut im Mikrowellenherd zubereiten.

Abdecken

Eine Abdeckung fängt Hitze und Dampf ein, wodurch Speisen schneller garen. Einen Deckel oder eine Mikrowellenherd-Folie verwenden und eine Ecke offen lassen, damit die Folie nicht platzt.

Bräunen

Fleisch oder Geflügel wird bei einer Kochzeit von mehr 15 Minuten aufgrund des Fettgehalts an der Oberfläche braun. Gerichte, die kürzer gekocht werden, können mit einer bräunenden Sauce wie Worcestershire- oder Sojasauce bzw. Barbecue-Sauce bepinselt werden, um eine appetitliche Bräune zu bekommen. Da dabei nur sehr wenig Sauce verwendet wird, verändert sich der beabsichtigte Geschmack der Rezepte dadurch nicht.

Abdecken mit Fett abweisendem Papier

Das Abdecken mit Fett abweisendem Papier verhindert Fettspritzen und sorgt für einen längeren Temperaturerhalt. Da es jedoch eine lockerere Abdeckung als ein Deckel oder eine Folie darstellt, kann die Speise leichter austrocknen.

Anordnen und Zwischenräume

Mehrere Portionen wie z.B. Kartoffeln in der Schale, mehrere kleine Kuchen oder Vorspeisen sollten in gleichen Abständen zueinander und am besten ringförmig in den Ofen platziert werden. Niemals Speisen aufeinander stapeln.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Umrühren

Umrühren ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Kochtechniken. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren zum Vermischen. Beim Zubereiten mit Mikrowelle sorgt es jedoch für die Verteilung von Hitze. Rühren Sie stets von der Außenseite zur Innenseite, da die Außenseite von Gerichten am schnellsten heiß wird.

Umdrehen

Große Stücke wie Braten oder Hähnchen müssen gewendet werden, damit Ober- und Unterseite gleichermaßen gegart werden. Das Umdrehen empfiehlt sich auch bei Hähnchenteilen oder Koteletts usw.

Dickere Portionen nach außen drehen

Da Mikrowellen primär auf die Außenseite von Gerichten wirken, sollten dickere Stücke am Rand des Kochtellers oder der Kochform platziert werden. Auf diese Weise bekommen die dicken Bereiche mehr Mikrowellenenergie und die Speise gart gleichmäßig.

Abschirmen

Aluminiumstreifen können über Ecken oder Kanten von rechteckigen Speisen gelegt werden, um Anbrennen dieser Bereiche zu verhindern. Verwenden Sie jedoch nicht zu viel Alufolie und achten Sie darauf, dass sie gut am Geschirr anliegt, da es sonst zu Entladungen kommt.

Anheben

Dicke oder dichte Speisen können im Herd höher positioniert werden, damit Mikrowellen auch an die Unterseite gelangen und die Mitte besser gegart wird.

Einstechen

Lebensmittel mit Schale, Haut oder Membran können beim Kochen im Mikrowellenherd platzen, falls sie zuvor nicht mehrmals eingestochen oder angeschlitzt werden. Dies betrifft Eidotter, Eiweiß und Eier, Muscheln, Austern und Gemüse im Stück.

Prüfen des Zustands

Lebensmittel werden im Mikrowellenherd so schnell gar, dass ihr Zustand häufig kontrolliert werden muss. Einige Gerichte werden bis zum vollständigen Garwerden im Ofen belassen. Andere wie Fleisch und Geflügel werden vorzeitig herausgenommen und außerhalb des Herds eine gewisse Zeit stehen gelassen, um durch die absorbierte Restwärme zu garen.

Standzeit

Viele Gerichte werden nach dem Herausnehmen aus dem Herd 3 bis 10 Minuten stehen gelassen. Normalerweise müssen die Gerichte beim Stehenlassen abgedeckt sein, um die Hitze zu halten. Ausnahme ist hier, wenn die Speise trocken sein soll (wie z. B. bei gewissen Kuchen und Biskuits). Während der Standzeit werden die Gerichte durch die absorbierte Wärme weiter gegart. Gleichzeitig entwickeln sie dabei Aroma und Geschmack.

Reinigen des Mikrowellenherds

1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten.

Spritzer und verschüttete Flüssigkeiten haften an Wänden und an den Dichtflächen zwischen Tür und Gerät an. Am Besten wischen Sie sie gleich ab. Brösel und verschüttete Speisereste absorbieren Mikrowellen und verlängern so die Garzeit. Brösel und Reste zwischen Herdtür und Rahmen mit einem feuchten Tuch entfernen. Halten Sie die Dichtflächen unbedingt sauber, damit keine Mikrowellen nach außen dringen können. Fettspritzer mit einem Tuch lösen, das mit Spülmittel angefeuchtet wurde. Dann die betreffenden Stellen feucht nachwischen und trocknen. Verwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Glasdrehteller kann von Hand oder im Geschirrspüler gewaschen werden.

2. Das Äußere des Herds sauber halten.

Die Außenwände mit Seifenwasser reinigen und mit frischem Wasser nachwischen. Dann mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier trocknen. Passen Sie dabei auf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt. Zum Reinigen der Bedientafel die Herdtür öffnen, damit der Herd nicht versehentlich eingeschaltet werden kann. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort mit einem trockenen Tuch trockenreiben. Nach dem Reinigen die Taste STOPP / LÖSCHEN drücken.

3. Sollte Dampf an der Herdtür auftreten, diesen mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen. Dampf kann bei hoher Feuchtigkeit vorkommen und stellt keine Funktionsstörung dar.
4. Tür und Dichtflächen sind absolut sauber zu halten. Verwenden Sie ausschließlich Seifenwasser zu deren Reinigung und wischen Sie sie dann sorgfältig mit einem nassen Tuch ab. Zum Abschluss gründlich trocken reiben.
KEINESFALLS SCHEUERMITTEL WIE PULVER BZW. STAHLWOLLE ODER SCHEUERPADS AUS PLASTIK USW. FÜR DIE DICHTFLÄCHEN VERWENDEN.

Metallteile lassen sich leichter in Stand halten, wenn sie häufig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Fragen und Antworten

F: Warum brennt das Licht im Herd nicht?

A: Dafür sind mehrere Gründe möglich:

- Glühlampe durchgebrannt
- Tür nicht richtig geschlossen

F: Können Mikrowellen durch die Sichtscheibe in der Herdtür dringen?

A: Nein, Sichtfenster lassen nur Licht, aber nicht Mikrowellen durch.

F: Was bedeutet der Piepton, wenn man eine Taste berührt.

A: Der Piepton bestätigt den Tastendruck.

F: Wird der Mikrowellenherd beschädigt, wenn er leer betrieben wird.

A: Ja. Niemals den Herd leer oder ohne Glasdrehsteller betreiben.

F: Warum platzen Eier manchmal?

A: Beim Backen, Braten oder Kochen von Eiern kann der Dotter aufgrund des Druckaufbaus in der Dottermembran bersten. Um dies zu verhindern, vor dem Kochen den Dotter anstechen. Niemals Eier in der Schale kochen!

F: Wann ist die empfohlene Standzeit nach dem Kochen mit Mikrowelle abgelaufen?

A: Speisen garen nach dem Kochen mit Mikrowelle noch während der Standzeit weiter. Dadurch werden die Gerichte zu Ende gegart. Die Standzeit hängt von der Dichte der Speise ab.

F: Lässt sich Popcorn im Mikrowellenherd zubereiten?

A: Ja, falls Sie eine der beiden folgenden Ausrüstungen verwenden:

- 1 Spezielle Popcorn-Utensilien für Mikrowelle
- 2 Popcorn in Verpackung für Mikrowellen-Zubereitung mit genauen Angaben über Energiepegel und Zubereitungszeit.

UNBEDINGT DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS DER POPCORN-AUSRÜSTUNG ODER VERPACKUNG FÜR MIKROWELLE BEFOLGEN. WÄHREND DER POPCORN-ZUBEREITUNG DEN HERD KEINESFALLS UNBEAUF SICHTIGT LASSEN. FALLS DAS POPCORN NICHT NACH DER ANBEGEBENEN ZEIT AUFPLATZT, DEN HERD AUSSCHALTEN. EIN FORTSETZEN DER ERHITZUNG KANN ZUM ENTZÜNDEN DER KÖRNER FÜHREN.

ACHTUNG

NIEMALS BRAUNE PAPIERTÜTEN FÜR POPCORN-ZUBEREITUNG VERWENDEN. KEINESFALLS VERBLEIBENDE KÖRNER ERNEUT ZUBEREITEN VERSUCHEN.

F: Warum kocht mein Herd nicht so schnell, wie im Kochbuch angegeben?

A: Lesen Sie das Rezept nach und prüfen Sie, ob Sie alles korrekt ausgeführt haben. Versuchen Sie die Ursache für die Abweichung der Kochzeit herauszufinden. Kochanweisungen und Zeitangaben sind nur Durchschnittswerte, um Anbrennen oder zu starkes Kochen zu verhindern, was gerade bei fehlender Erfahrung mit Mikrowelle leicht auftritt. Unterschiede in Größe, Form und Abmessungen des Gerichts können zu veränderten Kochzeiten führen. Berücksichtigen Sie neben den Kochzeitangaben auch die Beschaffenheit des Gerichts und kontrollieren Sie es mehrmals wie beim normalen Kochen.

IEC Test Anweisung

• Auftauen mit der Mikrowelle

Speisenart	Mikrowellenleistung (Watt), Kochzeit (Min.)	Bemerkung
Fleisch	180 Watt, 11 - 12 Min. oder Übersicht Automatik-Kochen	auf flachen Grillteller legen, wenden nach 6 Min.

• Kochen mit der Mikrowelle

Speisenart	Mikrowellenleistung (Watt), Kochzeit (Min.)	Bemerkung
Vanillesauce	360 Watt, 22 - 25 Min.	Feuerfeste Form auf niedrigem Rost
Biskuitkuchen	540 Watt, 9 - 12 Min.	Feuerfeste Form, Durchmesser 22 cm auf niedrigem Rost
Hackbraten	720 Watt, 11 - 13 Min.	Feuerfeste Form auf niedrigem Rost

• Kochen mit Mikrowelle und Grill

Speisenart	Mikrowellenleistung (Watt), Kochzeit (Min.)	Temperatur	Bemerkung
Kartoffelgratin	Heißluft Combi-Programm 2 (540 Watt), 15 - 20 Min.	140°C	Feuerfeste Form, Durchmesser 22 cm auf niedrigem Rost
Kuchen	Heißluft Combi-Programm 2 (540 Watt), 180 Watt, 20 - 25 Min.	180°C	Feuerfeste Form, Durchmesser 22 cm auf niedrigem Rost
Geflügel	Heißluft Combi-Programm 2 (540 Watt), 40 - 45 Min. oder Übersicht Automatik-Kochen	250°C	Geflügel mit der Brustseite nach unten auf niedrigen Rost legen nach 20 Min. wenden

DE

Hinweise zum Netzkabel/

Technische Daten

Achtung

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Die Kabelstränge des Netzkabels sind folgendermaßen kodiert:

BLAU	Neutral
BRAUN	Aktiv
GRÜN & GELB	Erde

Falls die Farben der Netzkabelstränge nicht den Anschlüssen im Stecker entsprechen, können Sie die Steckeranschlüsse folgendermaßen identifizieren:

Das BLAUE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem N oder SCHWARZ markiert ist.

Das BRAUNE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem L oder ROT markiert ist.

Das GRÜN-GELBE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem E oder $\equiv$ markiert ist ($\equiv$).

Das Netzkabel bei Beschädigung nur vom Hersteller, Kundendienst oder Fachmann austauschen lassen, um Gefahren durch Stromschlag auszuschließen.

Technische Daten

	A2127/A2126
Betriebsspannung	230 V Wechselspannung/50 Hz
Leistung	900 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2,450 MHz
Abmessungen	530 mm (B) x 322 mm (H) x 500 mm (T)
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1,350 W
Grill	1,250 W
Kombination	2,650 W
Konvektionsofen	1,350 W (max. 2,550 W)

