

GEBRUIKSAANWIJZING

Speed Oven +

Lees deze gebruikershandleiding aandachtig alvorens de oven te gebruiken.
De fabrikanten zijn niet verantwoordelijk voor mogelijke problemen veroorzaakt door het niet naleven van deze instructies door de gebruiker.

MA3884VC
MA3884VCT



MFL33716112_01

Inhoud

De werking van de microgolffunctie

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

Deze microgolven worden via een opening in de oven naar de kookzone geleid. In de oven bevindt zich een bakplaat.

De microgolven kunnen niet door de metalen wanden van de oven dringen, maar dringen wel door materialen als glas, porselein en papier, de materialen waaruit magnetron-bestendige schalen zijn vervaardigd.

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

Een uiterst veilig apparaat

Uw oven, de Speed Oven+, is een van de veiligste huishoudapparaten die er zijn.

Wanneer de ovendeur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven.

Microgolffenergie wordt volledig in warmte omgezet wanneer ze voedsel binnendringt, en laat geen restenergie achter die u kan schaden wanneer u het voedsel opeet.

Inhoud	2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES	
LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST	
	3 ~ 20
Voorzorgsmaatregelen	21
Uitpakken en installeren	22 ~ 23
Bedieningspaneel	24
Klok instellen	25
Kinderslot	26
Snelstart	27
Bereidingen met de Magnetronfunctie	28
Vermogensstanden van de Magnetronfunctie	29
Grillen	30
Convectie voor het koken	31
Snel Koken in de Combinatie modus	32 ~ 34
Snelmenu	35 ~ 38
Stomen	39 ~ 42
Automatisch Ontdooien	43 ~ 44
Langere/kortere bereidingstijd	45
EZ-Clean	46
Voor Magnetron geschikt kookgerei	47
Voedsel eigenschappen en bereidingen met de combimagnetron	48 ~ 49
Vragen en antwoorden	50
Technische gegevens	51

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

DUTCH



Dit is het veiligheid waarschuwingssymbool. Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren die u of anderen kan doden. Alle veiligheidsberichten komen na het veiligheid waarschuwingssymbool en het woord "WAARSCHUWING" of "LET OP". Deze woorden betekenen:



WAARSCHUWING: Dit symbool waarschuwt u voor de gevaren van onveilig gebruik die kunnen leiden tot ernstig letsel of de dood.



LET OP: Dit symbool waarschuwt u voor de gevaren van onveilig gebruik die kunnen leiden tot ernstig letsel of de dood.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

WAARSCHUWING

- 1. Probeer de deur, deurrubbers, bedieningspaneel, veiligheidsgrendels of andere delen van de oven niet te wijzigen of repareren. Het verwijderen van een afsluiting kan leiden tot blootstelling aan de straling van de magnetron. Gebruik de oven niet indien de deurrubbers en aangrenzende delen van de magnetron defect zijn. Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door een erkende servicemonteur.**
-  De magnetron is, in tegenstelling tot andere apparaten, een hoog voltage en hoogspanning apparaat. Onjuist

gebruik of reparaties kunnen leiden tot schadelijke blootstelling aan excessieve magnetron energie of een elektrische schok.

- 2. Gebruik de oven niet om te ontvochtigen. (bijv. De magnetron gebruiken met natte kranten, kleding, speelgoed, elektrische apparaten, huisdieren of kinderen etc.) De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Drogen van voedsel of kleding en opwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot een risico op letsel, ontvlaming of brand.**

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

WAARSCHUWING

-  Dit brengt de veiligheid ernstig in gevaar, en kan leiden tot brand, brandwonden, overlijden door elektrocutie.
- 3. Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Men moet voorzichtig zijn om het aanraken van verwarmingselementen te vermijden. Kinderen van jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product gehouden worden, tenzij zij onder constant toezicht staan.**

- 4. Vloeibare consumptiegoederen en soortgelijk voedsel dienen niet te lang gekookt te worden in afgesloten bakken, omdat deze kunnen ontploffen. Verwijder de plastic verpakking van het voedsel voordat u gaat koken of ontdooien. Let op dat in sommige gevallen het voedsel afgedekt moet worden met plastic folie, bij verwarmen of koken.**
-  Deze producten kunnen uiteenspatten

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

WAARSCHUWING

5. Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, gevoelsmatige of mentale mogelijkheden, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er toezicht is of instructies betreffende het gebruik van het apparaat zijn verstrekt door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

6. Wanneer het apparaat wordt bediend in de combinatiemodus, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene, vanwege de gegenereerde temperaturen.

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

WAARSCHUWING

7. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals:

- * Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;**
- * Boerderijen;**
- * Door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;**
- * Omgevingen als bed and breakfasts.**

8. WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

⚠ LET OP

1. U kunt de oven niet gebruiken met een open deur vanwege de ingebouwde veiligheidsvergrendeling in het deurmechanisme. Het is belangrijk dat u niet knoeit met de veiligheidsvergrendeling.

➡ Dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan excessieve straling van de magnetron. (Kookfuncties worden automatisch door de veiligheidsvergrendeling onderbroken zodra de deur geopend wordt.)

2. Plaats geen voorwerpen (zoals theedoeken, servetten, etc) tussen de voorkant van de oven en de deur en let

op dat er geen voedselresten achterblijven op de afsluitoppervlakten.

➡ Dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan excessieve straling van de magnetron.

3. Gebruik de oven niet als hij beschadigd is. Het is van groot belang dat de ovendeur volledig sluit en dat er geen schade is aan de: (1) deur (verbogen), (2) scharnieren en vergrendelingen (stuk of los), (3) deurdichtingen en afdichtingsoppervlakken.

➡ Dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan excessieve straling van de magnetron.

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

LET OP

4. Controleer of de kooktijden correct ingesteld zijn, kleine hoeveelheden voedsel hebben een kortere kooktijd, of opwarmtijd nodig.

 Te lang koken kan er toe leiden dat het voedsel vlam vat en vervolgens schade veroorzaakt.

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

- * Vermijd het gebruik van rechte dubbelzijdige containers met smalle hals.**
- * Oververhit de vloeistof niet.**

- * Roer de vloeistof alvorens de container in de oven te plaatsen en nogmaals halverwege de verwarmingstijd.**
- * Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan. Roer of schud de vloeistof vervolgens nogmaals voorzichtig en controleer de temperatuur ervan alvorens deze te nuttigen, om brandwonden te vermijden (in het bijzonder de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding).**

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

⚠ LET OP

➡ Wees voorzichtig bij het hanteren van de container. Het in de magnetron verhitten van dranken kan onverwachts leiden tot vertraagd overkoken met verwondingen als gevolg.

6. Er bevindt zich een uitgang boven, onder of aan de zijkant van de oven. Blokkeer de uitgang niet.

➡ Dit kan leiden tot beschadigingen aan de oven en slechte kookresultaten.

7. Bedien de oven niet terwijl deze leeg is. U laat het best een glas water in de oven staan wanneer u deze niet gebruikt. Het water zal alle microgolfenergie veilig absorberen als de oven per ongeluk wordt gestart.

➡ Onjuist gebruik kan uw oven beschadigen.

8. Kook voedsel niet verpakt in keukenpapier tenzij dit in het recept wordt aangegeven. Gebruik geen kranten in plaats van keukenpapier.

➡ Onjuist gebruik kan leiden tot explosies of brand.

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinstructies **LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST**

⚠ LET OP

9. Gebruik geen houten of keramische bakken met metaal (bijv goud of zilver). Verwijder metalen bandjes altijd. Controleer voor gebruik of de hulpmiddelen gebruikt kunnen worden in een magnetron.

➡ Ze kunnen verhit raken en verkolen. Vooral metalen voorwerpen in de oven kunnen vonken veroorzaken die kunnen leiden tot ernstige schade.

10. Gebruik geen gerecycled papieren producten.

➡ Deze kunnen onzuiverheden bevatten die kunnen vonken en brand kunnen veroorzaken tijdens het koken.

11. Spoel de bak en het rek niet in water meteen na het koken. Ze kunnen breken of schade veroorzaken.

➡ Onjuist gebruik kan uw oven beschadigen.

12. Plaats de oven zodanig dat de voorkant van de deur zich op minimaal 8 cm van de rand van het oppervlak bevindt waarop de oven staat, om te voorkomen dat hij per ongeluk omkantelt.

➡ Onjuist gebruik kan leiden tot letsel en schade aan de oven.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

⚠ LET OP

13. Doorprik aardappelen, appelen of ander dergelijk fruit of groenten vóór u ze kookt.

➡ Ze kunnen uiteenspatten.

14. Kook eieren niet in de schaal.
Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet verwarmd worden in de magnetron aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron gestopt is.

➡ Er ontstaat druk in het ei waardoor het ei zal barsten.

15. Probeer niet te frituren in uw oven.

➡ Dit kan leiden tot het plotseling overkoken van de hete vloeistof.

16. Als er rook wordt waargenomen (of uitgestoten), schakel dan het toestel uit of koppel deze los en houd de deur gesloten om de vlammen te verstikken.

➡ Dit kan leiden tot zeer gevaarlijke situaties, zoals brand en elektrische schokken.

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

LET OP

- 17. Indien voedsel verhit of gekookt wordt in wegwerp bakken of plastic, papier of andere ontbrandbare materialen, dient u de oven in de gaten te houden, en regelmatig te controleren.**
-  Uw voedsel kan overvloeien wegens verslechtering van de bak, wat tevens tot brand kan leiden.
- 18. De temperatuur van de bereikbare oppervlakken op het apparaat kan hoog oplopen wanneer het toestel functioneert. Raak de ovendeur, externe behuizing, de achterzijde van de behuizing, het interieur,**

toebehoren en gerechten tijdens de grillmodus, convectiemodus en auto-bereiding niet aan totdat u er zeker van bent dat deze niet langer warm zijn.

-  Gebruik als ze heet zijn dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- 19. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselrestjes worden verwijderd.**
-  Indien u de oven niet schoon houdt, kan het oppervlakte van het apparaat verslechteren, waardoor het toestel minder lang mee gaat en gevaarlijke situaties kan veroorzaken.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

LET OP

20. Gebruik alleen de temperatuursonde aanbevolen voor deze magnetron. (voor apparaten die uitgerust zijn met een temperatuursonde mogelijkheid).

 Met ongeschikte thermometers kunt u niet controleren of de temperatuur accuraat is.

21. Indien u de meegeleverde verwarmingselementen gebruikt, zal het apparaat heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen de oven niet aanraakt.

 Risico op brandwonden.

22. Volg de exacte aanwijzingen van de fabrikanten van popcorn-producten voor het bereiden van dit product. Laat de magnetron niet achter zonder toezicht terwijl de popcorn wordt bereid. Als de popcorn bereiding mislukt na de voorgestelde tijden, stop dan met de bereiding. Maak nooit gebruik van een bruin papieren zak voor het bereiden van popcorn. Probeer nooit overgebleven popcorn opnieuw te bereiden.

 Het overmatig verhitten van de popcorn kan leiden tot brand.

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

DUTCH

⚠ LET OP

23. Dit apparaat moet worden geaard
De draden in dit snoer zijn gekleurd
volgens de onderstaande codes:

BLAUW ~ Neutraal

BRUIN ~ Stroom

GROEN & GEEL ~ Aarding

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

De BLAUWE draad moet worden
aangesloten op de klem die
geïdentificeerd is met de letter N of
ZWART gekleurd is.

De BUINE draad moet worden
aangesloten op de klem die
geïdentificeerd is met de letter L of
ROOD gekleurd is.
De GROEN & GEEL of enkel GROEN
gekleurde draad moet worden
aangesloten op de klem die
geïdentificeerd is met de letter E of $\perp$.

Als het originele snoer beschadigd is,
mag het uit veiligheidsoverwegingen
enkel worden vervangen door de
fabrikant of door zijn serviceagent of
een gelijkwaardig erkend persoon.

➡ **Onjuist gebruik kan leiden tot**
ernstige elektrische schade.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

LET OP

- 24. Gebruik geen agressieve schoonmaakproducten of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen.**
-  Deze kunnen krassen veroorzaken die kunnen leiden tot het breken van het glas.
- 25. Deze oven mag niet worden gebruikt voor commerciële catering.**
-  Onjuist gebruik kan uw oven beschadigen.

- 26. Deze magnetron is bedoeld als een zelfondersteunende constructie en moet nooit worden ingesloten in een meubelstuk, tenzij u de inbouwmontageset gebruikt die hiervoor exclusief wordt geleverd (optioneel)**
- 27. Het product kan aangesloten worden door de stekker op een toegankelijke plek te plaatsen of door gebruik te maken van een schakelaar in de vaste bekabeling volgens de bekabelingsrichtlijnen.**
-  Het gebruik van een onjuiste stekker of schakelaars kan elektrische schokken of brand veroorzaken.

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES **LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST**

⚠ LET OP

28. Plaats de oven op een locatie naar uw keuze op een grotere hoogte dan 85 cm, en verifieer dat er een tussenruimte van tenminste 20 cm bovenaan en 10 cm aan de achterkant aanwezig is om te zorgen voor een goede ventilatie. De voorkant van de oven moet tenminste 8cm van de rand van het oppervlak staan om kantelen te vermijden. Een luchtuitlaat bevindt zich op het onderste gedeelte en/of de zijkant van de oven.

29. Let erop dat jonge kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

LET OP

30. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan en instructies krijgen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en als zij de betreffende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen van jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan.

- 31. Het apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.**
- 32. De inhoud van zuigflessen en potten met babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voorafgaand aan consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te vermijden.**

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES **LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST**

⚠ LET OP

- 33. Een stoomreiniger mag niet worden gebruikt.**
- 34. Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst.**

- 35. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilig gebruik van het apparaat en bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.**

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

Bewaar voor toekomstig gebruik. Lees alle instructies en volg deze op voordat u uw stofzuiger gaat gebruiken opdat u het risico op brand, elektrocutie, persoonlijk letsel, of schade tijdens het gebruik van de oven voorkomt. Deze handleiding bespreekt niet alle mogelijke omstandigheden die zich kunnen voordoen. Neem altijd contact op met uw service-agent of fabrikant indien u problemen tegenkomt die u niet begrijpt.

LET OP

- 36. Voor alle andere dan bevoegde personen is het gevaarlijk om enige service- of reparatiebewerking uit te voeren waarbij een kap moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolfenergie.**
- 37. Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen, moet u de oven in de gaten houden vanwege de kans op ontsteking.**

Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolfenergie te vermijden.

Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolfenergie te vermijden.

In het mechanisme van de ovendeur zijn veiligheidsvergrendelingen ingebouwd die het onmogelijk maken om de oven te laten werken met de ovendeur open. Deze veiligheidsvergrendelingen schakelen automatisch de oven uit wanneer de deur van de oven wordt geopend, omdat dit bij een microgolfoven tot schadelijke blootstelling aan microgolfenergie zou leiden. **Het is belangrijk dat u niet aan de veiligheidsvergrendelingen komt.**

Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en zorg ervoor dat er zich geen resten van voedsel of reinigingsmiddelen kunnen ophopen op de afdichtingsoppervlakken.

Gebruik de oven niet als hij beschadigd is. Het is van groot belang dat de ovendeur behoorlijk sluit en dat er geen schade is aan de: (1) deur (verbogen), (2) scharnieren en vergrendelingen (stuk of los), (3) deurdichtingen en afdichtingsoppervlakken.

Uw oven mag enkel worden afgesteld of hersteld door erkend servicepersoneel.

WAARSCHUWING

Vergewis u ervan de bereidingstijden correct in te stellen, want als u het VOEDSEL te lang bereidt, kan het vuur vatten en uw oven beschadigen.

Bij het opwarmen van vloeistoffen, bv. soepen, sauzen en dranken, in uw oven kan het voorkomen dat de vloeistof aanvankelijk niet borrelt en pas daarna plots begint te borrelen. Hierdoor kan de vloeistof plots overkoken. Volg de onderstaande stappen om dit te vermijden:

- 1 Vermijd het gebruik van containers met rechte wanden en een smalle hals.
- 2 Oververhit de vloeistof niet.
- 3 Roer de vloeistof alvorens de recipiënt in de oven te plaatsen en nogmaals in de helft van de verwarmingstijd.
- 4 Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan. Roer of schud de vloeistof (in het bijzonder de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding) vervolgens nogmaals voorzichtig en controleer de temperatuur ervan alvorens ze te nuttigen, om brandwonden te vermijden (in het bijzonder de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding). Wees voorzichtig bij het omgaan met de recipiënt.

WAARSCHUWING

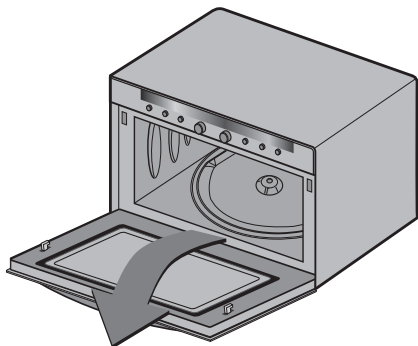
Laat levensmiddelen die bereid zijn in de microgolfoven altijd eventjes staan en controleer de temperatuur alvorens ze te nuttigen. Dit geldt in het bijzonder voor zuigflessen en potjes babyvoeding.

Uitpakken en installeren

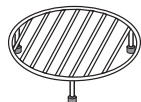
Aan de hand van de basisstappen op de volgende twee pagina's kunt u snel controleren of uw oven correct werkt. Lees aandachtig de aanwijzingen met betrekking tot waar u uw oven mag plaatsen. Let er bij het uitpakken van uw oven op alle toebehoren en verpakkingen te verwijderen. Controleer of uw oven geen schade heeft opgelopen bij de levering.

1

Pak uw oven uit en plaats hem op een waterpas oppervlak.



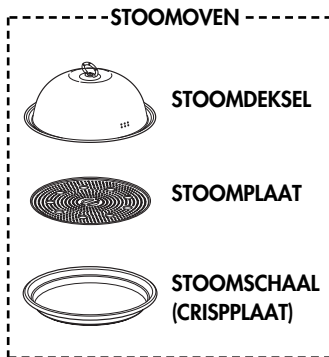
HOOG REK
(Voor grillmodus)



LAAG REK
(Voor magnetron- en convectiemodus)



METALEN SCHAAL



—STOOMOVEN—

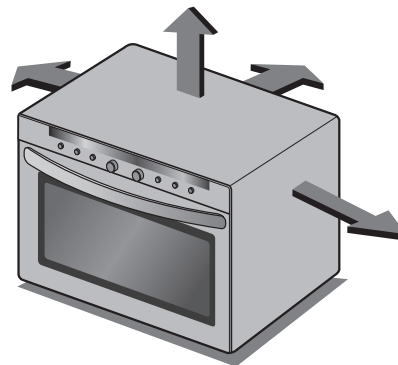
STOOMDEKSEL

STOOMPLAAT

**STOOMSCHAAL
(CRISPLAAT)**

2

Plaats de oven op het gewenste waterpas oppervlak met meer dan 85 cm hoogte, maar zorg ervoor dat er minstens 20 cm vrije ruimte is boven de oven en 10 cm aan de achterzijde voor afdoende verluchting. De voorzijde van de oven moet zich min. 8 cm / max. 22 cm van de rand van het oppervlak bevinden om te vermijden dat de oven kan kantelen. Aan de onderzijde of de zijkant van de oven bevindt zich een uitlaat. Het blokkeren van deze uitlaat kan schadelijk zijn voor de oven.



*** DEZE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIELE CATERING.**

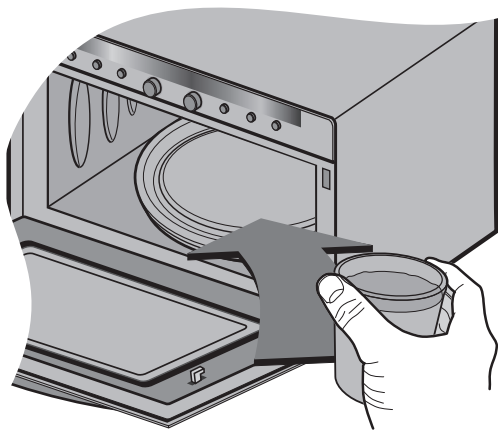
*** DEZE OVEN KAN WORDEN GEBRUIKT ALS INGEBOUWD TYPE.**

*** DE INBOUWSET GEMAAKT DOOR LG ELECTRONICS IS HIERVOOR VEREIST.**

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 uw ovendeur door aan de **DEURGREEP** te trekken. Plaats de **METALEN SCHAAL** in de oven.

5 Vul een magnetronbestendige houder met 300 ml water. Plaats op het **METALEN SCHAAL** op de onderkant van de oven en sluit de ovendeur. Zie bladzijde 45 als u niet zeker weet welke schaal u kunt gebruiken.



6 Druk op de **STOP/WISSEN**-toets. Druk vervolgens één keer op de **START/Q-START**-toets om een bereidingstijd van 30 seconden in te stellen.

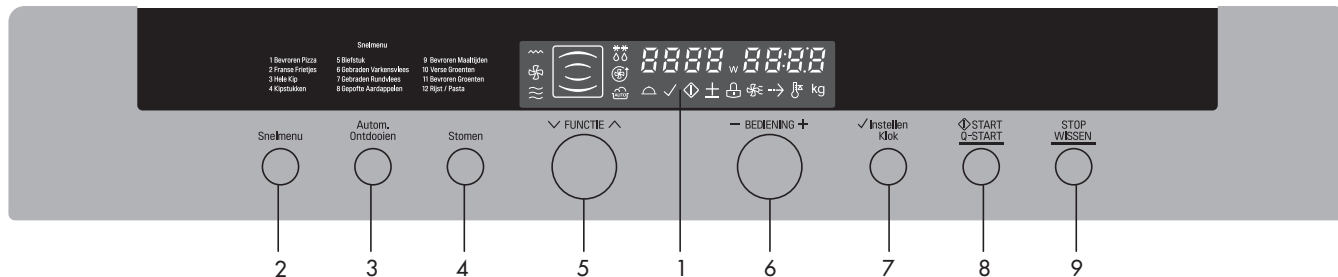


7 U kunt op het **Display** zien dat er vanaf 30 seconden wordt afgeteld. Wanneer 0 wordt bereikt, klinkt er een geluidsignaal. Open de ovendeur en test de temperatuur van het water. Als de oven naar behoren werkt, moet het water warm zijn. Wees voorzichtig wanneer u de houder uit de oven haalt, aangezien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



UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD

Bedieningspaneel



- 1. Display:** U kunt de modusfunctie, de tijd van de dag, de kooktijd, de vermogensstand. en kookcategorieën tonen.
- 2. Snelmenu:** Met snel automatisch koken kunt u uw favoriete voedsel snel koken door het selecteren van het type voedsel en het gewicht van het voedsel.
- 3. Autom. Ontdooien:** U kunt het type voedsel en het gewicht van het voedsel selecteren.
- 4. Stomen:** Met stomen kunt u uw favoriete voedsel snel stomen door het selecteren van het type voedsel en het gewicht van het voedsel.
- 5. FUNCTIE:** U kunt de bedieningsfunctie selecteren.
- 6. BEDIENING:**
 - U kunt de kooktijd, de temperatuur, het gewicht en kookcategorieën selecteren.
 - U kunt de kooktijd op elk gewenst moment verlengen of verkorten door aan de draaiknop te draaien (behalve de ontdooiingsmodus).

- 7. Instellen/Klok:** U kunt de geselecteerde kookcategorie, het vermogen of de temperatuur van de magnetron bepalen en u kunt de tijd van de dag instellen.
- 8. START/Q-START:**
 - Om te beginnen met koken, drukt u na uw selectie eenmaal op de knop.
 - Met de snelle startfunctie kunt u intervallen van 30 seconde kooktijd op HOOG vermogen instellen. Gebruik hiervoor de snelstartknop.
- 9. STOP/WISSEN:** U kunt stoppen en alle invoeren wissen, behalve de tijd van de dag.

Klok instellen

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

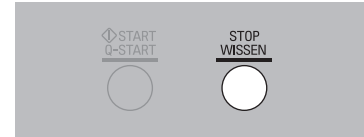


Wanneer uw oven voor het eerst is aangesloten op het elektriciteitsnet of wanneer de elektriciteit terugkeert na een stroomuitval, toont het display '12:00' en moet u de klok instellen.

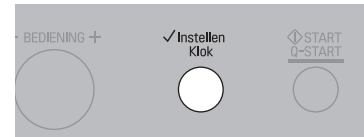
Als de klok (of het display) vreemde symbolen weergeeft, moet u de stekker van uw oven uit het stopcontact trekken en deze er vervolgens terug insteken. U moet vervolgens opnieuw de klok instellen.

Verzekert uzelf ervan uw oven correct te hebben geïnstalleerd, zoals eerder beschreven in deze handleiding.

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

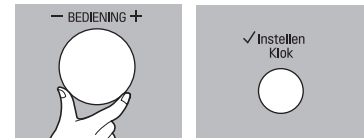


Druk eenmaal op **Instellen/Klok**.



Draai aan de **BEDIENING** knop totdat er "14:00" wordt getoond.

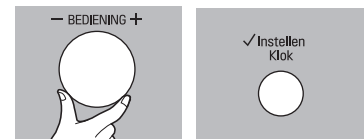
Druk op **Instellen/Klok** voor uur bevestiging



Draai aan de **BEDIENING** knop totdat er "14:35" wordt getoond.

Druk op de toets **Instellen/Klok**.

De klok begint nu te lopen.



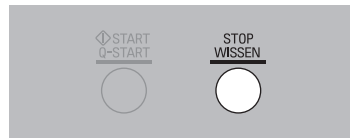
Kinderslot



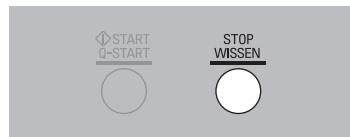
Uw oven is uitgerust met een veiligheidssysteem dat voorkomt dat uw oven ongewild in werking wordt gesteld.

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/WISSEN**.

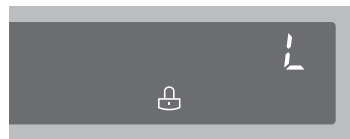


Houd **STOP/WISSEN** ingedrukt totdat "L" en  op het scherm verschijnt en er een PIEP te horen is. Het **KINDERSLOT** is nu ingeschakeld.

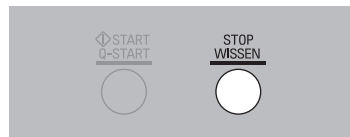


De tijdsaanduiding verdwijnt nu eventjes van het display maar komt enkele seconden later terug.

"L" en  zullen op het scherm worden getoond indien er een knop ingedrukt wordt.



Om het **KINDERSLOT** te annuleren houdt u **STOP/WISSEN** ingedrukt totdat "L" en  verdwijnt. Wanneer u de toets loslaat, klinkt er een piepsignaal.

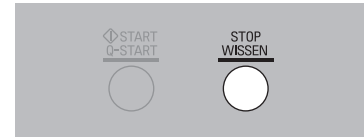


In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe voedsel in 2 minuten bereid wordt met een hoog vermogen van 900 W.

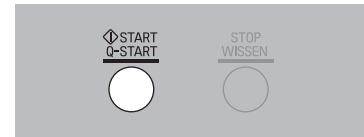


Dankzij de snelstartfunctie kunt u via een druk op de toets **START/Q-START** 30 seconden bereidingstijd op **HOOG** vermogen (900 W) instellen.

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



Druk viermaal op de toets **START/Q-START** om 2 minuten bereidingstijd met een **HOOG** vermogen (900 W) in te stellen.
De oven start reeds voordat u de toets viermaal heeft ingedrukt.



Bereidingen met de Magnetronfunctie

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u in 5 minuten en 30 seconden voedsel kunt bereiden op 600 W.



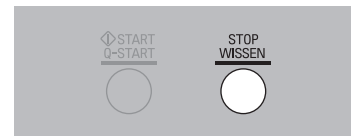
Uw oven beschikt over vijf vermogensinstellingen. De oven werkt automatisch op de hoogste vermogensstand. Door aan de Dial knop te draaien kunt u een ander niveau kiezen.

VERMOGEN

HOOG	900 W
MEDIUM-HOOG	600 W
MEDIUM	360 W
ONTDOOIEN MEDIUM-LAAG	180 W
LAAG	90 W

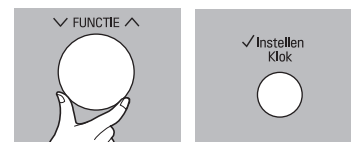
Verzekert u ervan uw oven correct te hebben geïnstalleerd, zoals eerder beschreven in deze handleiding.

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



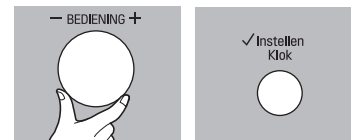
Draai aan de **FUNCTIE** knop om **Magnetron** te selecteren ().

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van modus.



Draai aan de **BEDIENING** knop totdat er "600 W" wordt getoond.

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van vermogen.

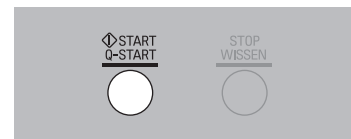


Draai aan de **BEDIENING** knop totdat er "5:30" wordt getoond.



Druk op de toets **START/Q-START**.

Tijdens het koken kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door aan de **BEDIENING** knop te draaien.



Vermogensstanden van de Magnetronfunctie

Deze oven is uitgerust met 5 vermogensstanden, die u maximale flexibiliteit en controle over het bereidingsproces geven. Onderstaande tabel toont voorbeelden van levensmiddelen en de aanbevolen vermogensstand om hen in deze oven te bereiden.

VERMOGENSSTAND	WATT	GEBRUIK	TOEBEHOREN
HOOG	900 W	* Water koken * Bereiden van stukken gevogelte, vis en groenten * Bereiden van malse stukken vlees	Laag Rek + Metalen Schaal 
MEDIUM-HOOG	600 W	* Opwarmen van voedsel * Bereiden van gebraad en gevogelte * Bereiden van paddenstoelen en schaaldieren * Bereiden van voedsel met kaas en eieren	
MEDIUM	360 W	* Taarten en gebakjes bakken * Bereiden van eieren * Bereiden van custard * Bereiden van rijst, soep	
ONTDOOIEN / MEDIUM-LAAG	180 W	* Ontdooien * Smelten van boter en chocola * Bereiden van minder malse stukken vlees	
LAAG	90 W	* Zacht maken van boter en kaas * Zacht maken van roomijs * Het laten rijzen van deeg met gist	



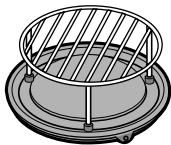
Grillen

In het volgende voorbeeld wordt er uitgelegd hoe u de grill gebruikt om in 12 minuten en 30 seconden voedsel te bereiden.

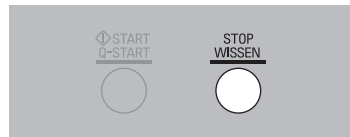


Met deze functie kunt u uw voedsel snel goudbruin en knapperig klaarmaken.

Het grill rek moet gebruikt worden tijdens het grillen.

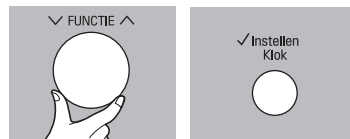


Druk op de toets **STOP/WISSEN**.



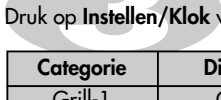
Draai aan de **FUNCTIE** knop om de **Grill** modus te selecteren (~).

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van modus.

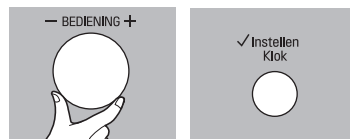


Draai aan de **BEDIENING** knop totdat er "Gr-1" wordt getoond.

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van categorie.



Categorie	Display	Verwarmer in bedrijf
Grill-1	Gr-1	Bovenste verhitter(1650 W)
Grill-2	Gr-2	Bovenste verhitter(1100 W)
Grill-3	Gr-3	Onderste verhitter(700 W)

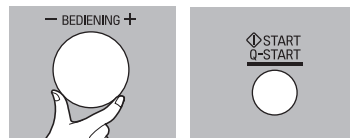


Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "23:30" weergeeft.

Druk op **START/Q - START**.

Tijdens het koken kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door aan de **BEDIENING** knop te draaien.

U moet na het koken ovenwanten dragen om de metalen plaat te verwijderen, omdat deze erg heet kan zijn.



Convectie voor het koken

In het volgende voorbeeld wordt er uitgelegd hoe de convectiemodus gebruikt voor het bereiden van voedsel gedurende 50 minuten op een temperatuur van 220 °C.

De convectie-oven heeft een temperatuurbereik van 40 °C, 100 ~ 230 °C.

De oven heeft een fermentatiefunctie bij een oventemperatuur van 40 °C. U moet wachten totdat de oven is afgekoeld omdat u de fermentatiefunctie niet kunt gebruiken als de oventemperatuur hoger is dan 40 °C.

Het is mogelijk om de de kooktijd met 9 uur te verlengen in de convectiemodus, met de magnetron modus geactiveerd op 40 °C.

Het duurt enkele minuten voordat uw oven de geselecteerde temperatuur bereikt.

Wanneer de juiste temperatuur bereikt is, geeft uw oven een PIEPTOON om u te laten weten dat de juiste temperatuur is bereikt. Plaats uw voedsel vervolgens in uw oven: stel uw oven vervolgens in om te beginnen met koken.

Het onderste rek moet worden gebruikt tijdens convectiekoken.



1. Voor voorverwarmen

Drukt u op **STOP/WISSEN**.

Draai aan de **FUNCTIEL** knop voor het selecteren van de convectiemodus ().

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging.

Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "220 °C" weergeeft.

2. Voor koken

Drukt u op **STOP/WISSEN**.

Draai aan de **FUNCTIEL** knop voor het selecteren van de convectiemodus ().

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van convectie.

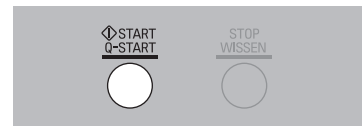
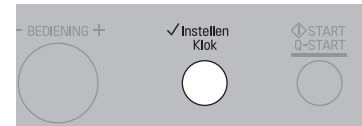
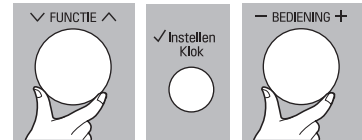
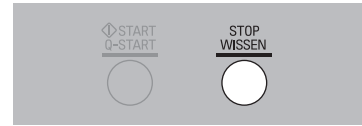
Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "220 °C" weergeeft.

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging.

Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "50:00" weergeeft.

Druk op **START/Q-START**.
Display toont "Pr-H".

Druk op **START/Q-START**.
Na het koken moet u ovenhandschoenen dragen om de metalen schaal uit de oven te halen omdat deze heet is.



Snel Koken in de Combinatie modus

In het volgende voorbeeld wordt uitgelegd hoe u uw oven moet programmeren met een (magnetron) vermogen van 360 W en de grillfunctie geactiveerd, voor een kooktijd van 25 minuten.



Speed Combi
(Co-1, 2, 3)

Uw oven heeft een hetelucht-combi functie waarmee u voedsel kunt bereiden met de hitte element en magnetron tegelijkertijd of afwisselend. Dit betekent over het algemeen dat het bereiden van het voedsel korter duurt.

U kunt drie vermogensstanden (180 W, 360 W en 600 W) instellen in de snelle combinatiemodus.

* Snelle combinatiecategorie

Co-1 1 Grill-1 + Magnetronvermogen

Co-2 2 Grill-2 + Magnetronvermogen

Co-3 3 Grill-3 + Magnetronvermogen

Co-4 4 (Bovenste + onderste verhitter) + Magnetronvermogen

Co-5 5 Convectie + Magnetronvermogen

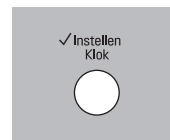
* Grillmodus: Raadpleeg pagina 28

Druk op **STOP/WISSEN**.



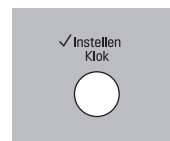
Draai aan de **FUNCTIE** knop en selecteer snelle combinatie () voor het selecteren van de grillcombinatiemodus (Co-1, 2, 3).

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van snelle combinatie.



Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "Co-1" weergeeft.

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van grill-1.



Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "360 W" weergeeft.

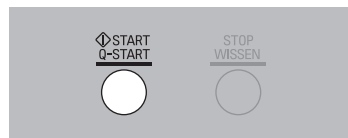
Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van vermogen.

Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "25:00" weergeeft.



Druk op **START/Q-START**.

Tijdens het koken kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door aan de **BEDIENING** knop te draaien.



Na het koken moet u ovenhandschoenen dragen om de metalen schaal uit de oven te halen omdat deze heet is.

Na het koken moet u ovenhandschoenen dragen om de metalen schaal / bak uit de oven te halen omdat deze heet is.

Snel Koken in de Combinatie modus



Speed Combi (Co-4)

U kunt vier soorten magnetron vermogensstanden (0 W, 180 W, 360 W en 600 W) instellen in de snelle combinatiemodus (Co-4).

* Snelle combinatiecategorie

Co-1 1 Grill-1 + Magnetronvermogen

Co-2 2 Grill-2 + Magnetronvermogen

Co-3 3 Grill-3 + Magnetronvermogen

Co-4 4 (Bovenste + onderste verhitter)
+ Magnetronvermogen

Co-5 5 Convectie + Magnetronvermogen

Druk op **STOP/WISSEN**.

Draai aan de **FUNCTIE** knop en selecteer snelle combinatie () voor het selecteren van de snelle combinatiemodus (Co-4).

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van snelle combinatie.

Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "Co-4" weergeeft.

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van snelle combinatie.

Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "200 °C" weergeeft.

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van temperatuur.

Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "360 W" weergeeft.

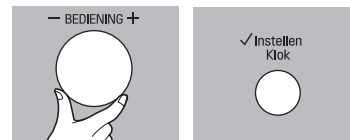
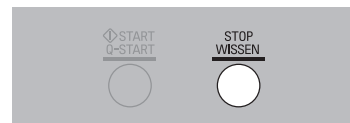
Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van vermogen.

Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "25:00" weergeeft.

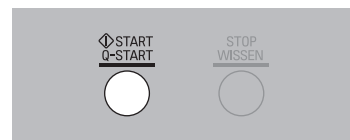
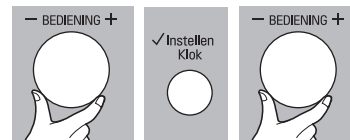
Druk op **START/Q-START**.

Tijdens het koken kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door aan de **BEDIENING** knop te draaien.

Na het koken moet u ovenhandschoenen dragen om de metalen schaal uit de oven te halen omdat deze heet is.



[x2]



Snel Koken in de Combinatie modus

In het volgende voorbeeld wordt er uitgelegd hoe u uw oven programmeert met een magnetronvermogen van 360 W en een convectietemperatuur van 200 °C gedurende een kooktijd van 25 minuten.



**Speed Combi
(Co-5)**

Druk op **STOP/WISSEN**.



Uw oven heeft een combinatie modus waarmee u voedsel kunt bereiden met verhitting door de Convectie-modus en Magnetron-modus tegelijkertijd of afwisselend. Dit betekent over het algemeen dat het bereiden van uw voedsel korter duurt.

U kunt drie soorten magnetron vermogensstanden (180 W, 360 W en 600 W) instellen in de snelle combinatiemodus (Co-5).

* Snelle combinatiecategorie

Co-1 1 Grill-1 + Magnetronvermogen

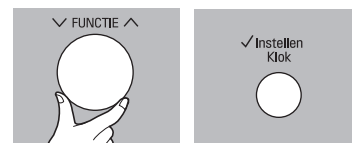
Co-2 2 Grill-2 + Magnetronvermogen

Co-3 3 Grill-3 + Magnetronvermogen

Co-4 4 (Bovenste + onderste verhitter)
+ Magnetronvermogen

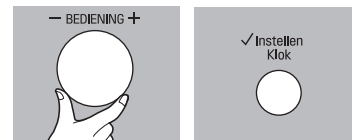
Co-5 5 Convectie + Magnetronvermogen

Draai aan de **FUNCTIE** knop en selecteer snelle combinatie () voor het selecteren van de convectiecombinatiemodus (Co-5).



Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van snelle combinatie.

Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "Co-5" weergeeft.

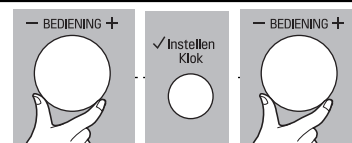


Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van convectie.

Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "200 °C" weergeeft.

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van temperatuur.

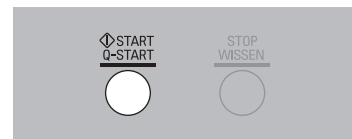
Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "360 W" weergeeft.



Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van vermogen.

Draai aan de **BEDIENING** knop voor bevestiging van vermogen.

Druk op **START/Q-START**.



Tijdens het koken kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door aan de **BEDIENING** knop te draaien.

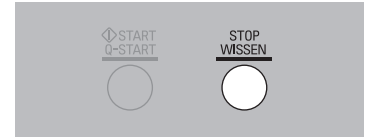
Na het koken moet u handschoenen dragen om de metalen schaal / bak uit de oven te halen omdat het heet is.

In het volgende voorbeeld wordt er uitgelegd hoe u 0,6 kg aan gepofte aardappelen bereidt (Ac 8).

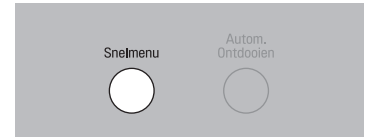


Menu's voor **Snelmenu** worden geprogrammeerd en hiermee kunt u uw meeste favoriete voedsel snel koken door het selecteren van het type voedsel en het gewicht van het voedsel.

Druk op **STOP/WISSEN**.



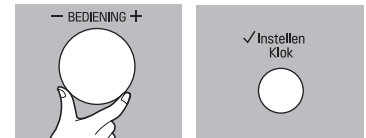
Druk op **Snelmenu** ().



Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "Ac 8" weergeeft.



Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van categorie.



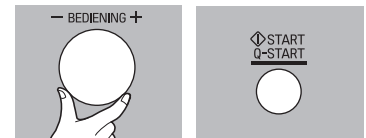
Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het display "0,60 kg" weergeeft.

Druk op **START/Q-START**.



Tijdens het koken kunt u de kooktijd verlengen of verkorten door aan de **BEDIENING** knop te draaien.

Na het koken moet u ovenhandschoenen dragen om de metalen schaal / bak uit de oven te halen omdat het heet is.

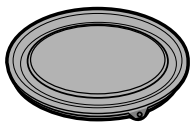


<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Gewichts limiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Voedsel- temperatuur</i>	<i>Aanwijzingen</i>
Snelmenu	Ac 1	Bevroren Pizza	0,30 ~ 0,50 kg	Metalen schaal	Bevroren	Deze functie is voor het bereiden van bevroren pizza. Verwijder alle verpakkingen en plaats op het rek op de metalen bak. Laat na het koken 1-2 minuten afkoelen.
	Ac 2	Franse Frietjes	0,20 ~ 0,75 kg	Hittebestendige glazen schaal + Hoog rek + Metalen schaal	Bevroren	Spreid bevroren aardappel producten uit op het hoge rek. Voor de beste resultaten in een enkele laag. Draai het voedsel om na de PIEP. En druk op start om door te gaan koken. Verwijder na het koken uit de oven en laat 1-2 minuten staan.
	Ac 3	Hele kip	0,80 ~ 1,80 kg	Laag rek + Metalen schaal	Gekoeld	Smeer de hele kip in met gesmolten margarine, boter, of marinade, zoals gewenst. Plaats de hele kip met de borst omlaag op het lage rek. Na de PIEP verwijdt u de sappen en draait u het voedsel om. En druk op start om door te gaan koken. Laat met folie 10 minuten afkoelen na het koken.
	Ac 4	Kipstukken	0,20 ~ 0,80 kg	Hoog rek + Metalen schaal	Gekoeld	Plaats de kipstukken op het hoge rek. Draai het voedsel om na de PIEP. Druk om het koken te hervatten. Laat met folie 2-5 minuten afkoelen na het koken.
	Ac 5	Biefstuk	0,30 ~ 1,20 kg	Hoog rek + Metalen schaal	Gekoeld	Plaats op het hoge rek. Draai het voedsel om na de PIEP. En druk op start om door te gaan koken. Serveer meteen na het koken.
	Ac 6	Gebraden Varkensvlees	0,80 ~ 1,80 kg	laag rek + Metalen schaal	Gekoeld	Snij een overschot aan varkensvlees weg. Smeer het vlees in met gesmolten margarine of boter. Plaats op het rek op het metalen bak. Draai het voedsel om na de PIEP. En druk op start om door te gaan koken. Laat met folie 10 minuten afkoelen na het koken.

<i>Functie</i>	<i>Categorie</i>		<i>Gewichts limiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Voedsel- temperatuur</i>	<i>Aanwijzingen</i>
Snelmenu	Ac 7	Gebraden Rundvlees	0,80 ~ 1,80 kg	Laag rek + Metalen schaal	Gekoeld	Smeer het rundvlees in met gesmolten margarine of boter. Plaats op het lage rek. Draai het voedsel om na de PIEP. Druk om het koken te hervatten. Laat met folie 10 minuten afkoelen na het koken.
	Ac 8	Gepofte Aardappelen	0,20 ~ 1,00 kg	Hoog rek + Metalen schaal	Kamertemperatuur	Kies aardappelen van gemiddelde grootte. (200-220 g elk) Was en droog de aardappelen. Prik een paar keer in de aardappelen met een vork. Plaats de aardappelen op het hoog rek. Pas het gewicht aan en druk op start. Verwijder na het koken de aardappelen uit de oven. Laat met folie 5 minuten afkoelen na het koken.
	Ac 9	Bevroren Maaltijden	0,40 ~ 1,00 kg	Laag rek + Metalen schaal	Bevroren	Plaats bevroren maaltijden op het lage rek.
	Ac 10	Verse Groenten	0,20 ~ 1,00 kg	Metalen schaal + Voor microgolven geschikte kom met deksel	Kamertemperatuur	Plaats de groenten in een geschikte kom voor in de magnetron. Voeg water toe. Dek af met inpakken. Bij het biepsignaal roert u eenmaal de groenten om. Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat u ze 2 tot 3 minuten staan. Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten. ** 0,20 kg - 0,50 kg: 2 eetlepels ** 0,55 kg - 1,00 kg: 4 eetlepels
	Ac 11	Bevroren Groenten	0,20 ~ 1,00 kg	Metalen schaal + Voor microgolven geschikte kom met deksel	Diepgevroren	Plaats de groenten in een geschikte kom voor in de magnetron. Voeg water toe. Dek af met inpakken. Bij het biepsignaal roert u eenmaal de groenten om, Na het koken roert u nogmaals door de groenten en laat ze 2 tot 3 minuten staan, Voeg een hoeveelheid water bij in verhouding tot de hoeveelheid groenten, ** 0,20 kg - 0,50 kg: 2 eetlepels ** 0,55 kg - 1,00 kg: 4 eetlepels

Func <i>tie</i>	Categorie		Gewichts limiet	Kookgerei	Voedsel- temperatuur	Aanwijzigen																	
Snelmenu	Ac 12	Rijst/ Pasta	0,10 ~ 0,30 kg	Metalen schaal + Voor magnetron geschikte kom met deksel	Kamertemperatuur	Plaats de rijst en het kookwater met ¹ / ₄ tot 1 koffielepel zout in een diepe en grote kom (900 ml). Bij het piepsignaal roert u eenmaal de rijst om.																	
						<table><tr><td colspan="2">Gewicht</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>Afdekken</td></tr><tr><td rowspan="2">Water</td><td>Rijst</td><td>300 ml</td><td>600 ml</td><td>900 ml</td><td>Ja</td></tr><tr><td>Pasta</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1200 ml</td><td>Neen</td></tr></table>	Gewicht		100 g	200 g	300 g	Afdekken	Water	Rijst	300 ml	600 ml	900 ml	Ja	Pasta	400 ml	800 ml	1200 ml	Neen
						Gewicht		100 g	200 g	300 g	Afdekken												
Water	Rijst	300 ml	600 ml	900 ml	Ja																		
	Pasta	400 ml	800 ml	1200 ml	Neen																		
** Rijst – Na het koken 5 minuten laten staan of wachten tot het water is geabsorbeerd. ** Pasta – Tijdens het koken verschillende malen roeren indien nodig. Na het koken nog 1 tot 2 minuten laten staan. Spoel de pasta af met koud water.																							

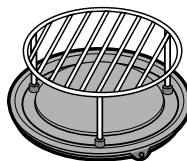
< Metalen Schaal >



< Laag Rek + Metalen Schaal >



< Hoog Rek + Metalen Schaal >



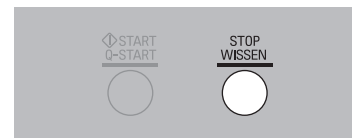
In onderstaand voorbeeld ziet u hoe u 0,6 kg aan groene bonen bereidt (St 8).

Met deze functie kunt u stomen.

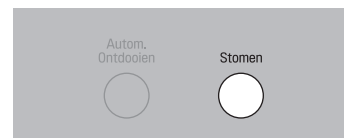
⚠ Let op:

1. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u een stoomschaal uit de oven haalt. Deze is erg heet.
2. Plaats een hete stoomschaal na het bereiden niet op een glazen tafel of een materiaal dat makkelijk smelt. Gebruik altijd een onderzetter.
3. Wanneer u deze stoomschaal gebruikt, vul de schaal dan vóór gebruik met minimaal 200 ml water. Als de hoeveelheid water minder dan 200 ml is, kan het voedsel onvolledig gekookt worden, kan het apparaat vlam vatten of onherstelbaar beschadigd raken.
4. Wees voorzichtig wanneer u de stoomschaal gevuld met water verplaatst.
5. Wanneer u de stoomschaal gebruikt, moeten de deksel en de schaal precies recht staan. Eieren en kastanjes exploderen wanneer de deksel en de schaal niet goed zijn afgesteld.
6. Gebruik deze Steamer nooit met een product van een ander model, dit kan brand of ernstige schade aan het product veroorzaken.

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

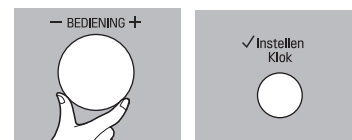


Druk eenmaal op **Stomen** ().



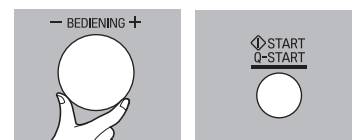
Draai aan de **BEDIENING** knop totdat er "St 8" wordt getoond.

Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van categorie.



Draai aan de **BEDIENING** knop totdat er "0.6 kg" wordt getoond.

Druk op de toets **START/Q-START**.



U kunt de kooktijd tijdens het koken verhogen of verlagen door te draaien aan de **BEDIENING** knop.

HANDLEIDING VOOR STOMEN

<i>Functie</i>	<i>Ingrediënt</i>		<i>Gewicht</i>	<i>Kooktoestel</i>	<i>Temperatuur voorafgaand aan koken</i>	<i>Grootte van Ingrediënt</i>	<i>Bereidingsmethode</i>
Stomen	St 1	Garnalen	0,20 ~ 0,80 kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterbak Metalen schaal	Koelkast	Kleine garnalen (garnalen, grote garnalen, kleine krab, enz.)	Was de garnalen. Giet 400 ml water of witte wijn in de stoomoven. Plaats de stoomplaat met de garnalen bovenop de stoomoven. Dek het af met de stoomdeksel en plaats het in de oven.
	St 2	Schelpdieren	0,20 ~ 0,80 kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterbak Metalen schaal	Koelkast	Kleine mosselen (mosselen, rode mossel, enz.)	Was de mosselen. Giet 400 ml water of witte wijn in de stoomoven. Plaats de stoomplaat met de mosselen bovenop de stoomoven. Dek het af met de stoomdeksel en plaats het in de oven.
	St 3	Hele vis	0,20 ~ 0,80 kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterbak Metalen schaal	Koelkast	Maximumdikte van 3 cm Maximumlengte van 25 cm	Was de vis. Giet 400 ml water of witte wijn in de stoomoven. Plaats de stoomplaat met de vis bovenop de stoomoven. Dek het af met de stoomdeksel en plaats het in de oven.
	St 4	Visfilet	0,20 ~ 0,80 kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterbak Metalen schaal	Koelkast	Maximumdikte van 2,5 cm	Fileer de vis. Giet 400 ml water of witte wijn in de stoomoven. Plaats de stoomplaat met de visfilet bovenop de stoomoven. Dek het af met de stoomdeksel en plaats het in de oven.

NB: De kooktijd kan worden aangepast met gebruik van de draaiknop terwijl de maaltijd wordt bereid.

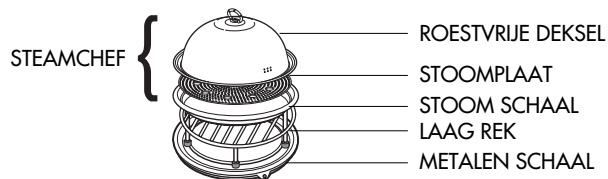
<i>Funcie</i>	<i>Ingrediënt</i>		<i>Gewicht</i>	<i>Kooktoestel</i>	<i>Temperatuur voorafgaand aan koken</i>	<i>Grootte van Ingrediënt</i>	<i>Bereidingsmethode</i>
Stomen	St 5	Wortel	0,20 ~ 0,80 kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterbak Metalen schaal	Kamertemperatuur	Ronde plakjes of fijngehakt	Giet 400 ml water in de stoomoven. Plaats de stoomplaat met de groente bovenop de stoomoven. Dek het af met de stoomdeksel en plaats het in de oven.
	St 6	Broccoli	0,20 ~ 0,80 kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterbak Metalen schaal	Koelkast	Klein cluster	Als boven bereiden.
	St 7	Courgette	0,20 ~ 0,80 kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterbak Metalen schaal	Koelkast	Fijngehakt	Als boven bereiden.
	St 8	Sperziebonen	0,20 ~ 0,60 kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterbak Metalen schaal	Koelkast		Als boven bereiden.
	St 9	Spinazie	0,20 ~ 0,50 kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterbak Metalen schaal	Koelkast		Als boven bereiden.
	St 10	Bloemkool	0,20 ~ 0,80 kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterbak Metalen schaal	Kamertemperatuur	Klein cluster	Als boven bereiden.

NB: De kooktijd kan worden aangepast met gebruik van de draaiknop terwijl de maaltijd wordt bereid.

<i>Functie</i>	<i>Ingrediënt</i>		<i>Gewicht</i>	<i>Kooktoestel</i>	<i>Temperatuur voorafgaand aan koken</i>	<i>Grootte van Ingrediënt</i>	<i>Bereidingsmethode</i>
Stomen	St 11	Aardappel	0,20 ~ 0,80 kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterbak Metalen schaal	Kamertemperatuur	Hele	Giet 400 ml water in de stoomoven. Plaats de stoomplaat met de groente bovenop de stoomoven. Dek het af met de stoomdeksel en plaats het in de oven.
	St 12	Kipfilet	0,20 ~ 0,80 kg	Stoomdeksel Stoomplaat Stoomwaterbak Metalen schaal	Koelkast	Maximumdikte van 2,5 cm	Maak de kipfilet klaar. Giet 400 ml water of witte wijn in de stoomoven. Plaats de stoomplaat met de kipfilet bovenop de stoomoven. Dek het af met de stoomdeksel en plaats het in de oven.

NB: De kooktijd kan worden aangepast met gebruik van de draaiknop terwijl de maaltijd wordt bereid.

< Stoomoven + Metalen Schaal >



Automatisch Ontdooien

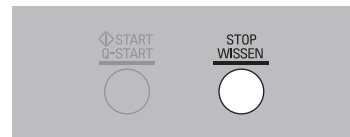
De temperatuur en de dichtheid van voedsel varieert. Het wordt daarom aangeraden om het voedsel hierop te controleren alvorens het te beginnen bereiden. Let in het bijzonder op bij grote stukken vlees en kip. Sommige voedingsmiddelen moeten niet volledig ontdooid zijn vooraleer ze worden bereid. Vis, bijvoorbeeld, is zo snel gaar dat het soms beter is om dit reeds te beginnen bereiden wanneer hij nog licht 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 wordt er uitgelegd hoe u 1,4 kg bevroren kip kunt ontdooien.



Uw oven heeft vier instellingen om te ontdooien in de magnetron-modus: **Vlees, Gevogelte, Vis** en **Brood**; elke ontdooicategorie heeft verschillende vermogensinstellingen.

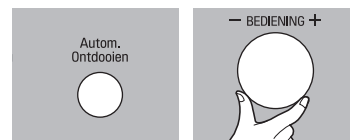
Druk op de toets **STOP/WISSEN**.

Weeg het voedsel dat u wilt ontdooien. Verwijder alle metalen draden of folies en plaats het voedsel in een voor microgolven geschikte schotel op de metalen schaal in uw oven en sluit de ovendeur.



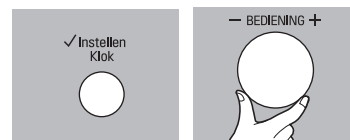
Druk op **Autom Ontdooien** (**).

Draai aan de **BEDIENING** knop totdat er "dEF2" wordt getoond.

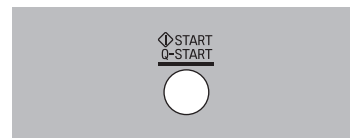


Druk op **Instellen/Klok** voor bevestiging van categorie.

Voer het gewicht in van het bevroren voedsel dat u wilt ontdooien. Draai aan de **BEDIENING** knop totdat het scherm "1.4 kg" toont voor het gewicht van het ingevroren voedsel.



Druk op de toets **START/Q-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/Q-START** om het ontdooien voort te zetten.

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

RICHTLIJNEN VOOR HET ONTDOOIEN

- * Plaats de te ontdooien levensmiddelen in een voor de magnetron geschikte container onafgedekt op het lage rek op de metalen plaat.
- * Scherm indien nodig kleine stukken vlees of gevogelte af met vlakke gedeelten aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat dunne gedeelten warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de aluminiumfolie niet in aanraking komt met de wanden van de oven.
- * Scheid eetwaren zoals gehakt, karbonades, worsten en spek zo vlug mogelijk. **Bij het piepsignaal draait u het voedsel om.** Zet het ontdooien van de overige gedeelten voort. Laat de eetwaren nadien nog een tijdje staan tot ze volledig ontdooid zijn.
- * Moet onafgedekt worden geplaatst op het lage rek op de metalen plaat.

<i>Categorie</i>	<i>Gewichtslimiet</i>	<i>Kookgerei</i>	<i>Voedsel</i>
Vlees (dEF1)	0,1 - 4,0 kg	Magnetron (Vlakke plaat), laag rek, Metalen schaal	Vlees Rundergehakt, tournedos, stoofvleesblokjes, lendenbiefstuk, stoofschotel, gebraden bout, rundsburger, lamskarbonade, rollade, worsten, koteletjes (2 cm). Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 5 tot 15 minuten staan.
Gevogelte (dEF2)			Gevogelte Hele kip, poten, borsten, kalkoenborsten. (onder 2.0 kg) Bij het piepsignaal het vlees omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 20 tot 30 minuten staan.
Vis (dEF3)			Vis Filets, steaks, hele vis, zeevruchten. Bij het piepsignaal de vis omdraaien. Laat het vlees na het ontdooien nog 10 tot 20 minuten staan.
Brood (dEF4)	0,1 - 0,5 kg	Keukenrol of Vlakke plaat, laag rek, Metalen schaal	Brood Gesneden brood, broodjes, baguette enz. Laat het vlees na het ontdooien nog 5 minuten staan.

Langere/Kortere bereidingstijd

In het volgende voorbeeld wordt er uitgelegd hoe u de tijden van de vooraf ingestelde programma's uit het Snelmenu kunt verlengen of verkorten.

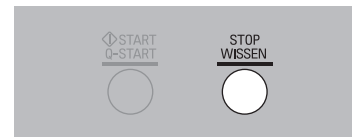


Als u van mening bent dat het voedsel te lang of te kort gekookt heeft bij het gebruik van het Snelmenu programma, kunt u de kooktijd verhogen of verlagen door te draaien aan de **BEDIENING** knop.

U kunt de kooktijd op ieder moment inkorten of verlengen (behalve in de ontdooimodus) door aan de **BEDIENING** knop te draaien.

Kooktijd	Tijd verhogen of verlagen
0~3 min.	10 s.
3~20 min.	30 s.
20~30 min.	1 Min.
30~90 min.	5 Min.

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

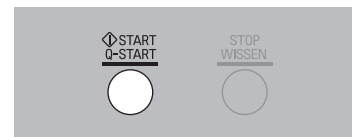


Stel het vereiste programma uit het **Snelmenu** in.

* Zie **Snelmenu programma's**.

Selecteer het gewicht van het voedsel.

Druk op de toets **START/Q-START**.



Draai aan de **BEDIENING** knop.

De bereidingstijd wordt langer of korter.



EZ-Clean

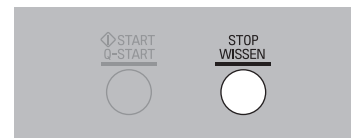
In het volgende voorbeeld, kunt u zien hoe u geurtjes uit de oven verwijdert.



De oven heeft een speciale functie om de geur in de oven te verwijderen.

U kunt de EZ-Clean functie gebruiken zonder dat er zich voedsel in de oven bevindt.

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



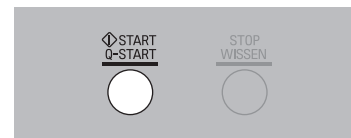
Draai aan de **FUNCTIE** knop om EZ-Clean te selecteren (⌚).

Druk op **Instellen/Klok** voor EZ-Clean bevestiging.



Druk op de toets **START/Q-START**.

(De tijd wordt automatisch afgeteld)



Voor Magnetron geschikt kookgerei

Gebruik nooit metalen of met metaal afgeboorde keukengerei wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

Microgolven kunnen metaal niet binnendringen. Ze worden afgekaatst door metalen voorwerpen in de oven, waardoor vonken ontstaan die op bliksems lijken en erg verontrustend zijn. U kunt het meeste warmtebestendige niet-metalen kookgerei veilig gebruiken in uw microgolfoven. Er is echter ook keukengerei dat materialen bevat die het ongeschikt maken voor gebruik in de combimagnetron. Als u twijfelt aan de geschiktheid van bepaald keukengerei, kunt u gemakkelijk te weten komen of u het mag gebruiken in de combimagnetron.

Plaats het desbetreffende keukengerei naast een kom met water in de oven en schakel de magnetronfunctie in. Gebruik de magnetronfunctie op de HOGE vermogensstand gedurende 1 minuut. Als het water warm wordt maar het keukengerei koel blijft, is het gerei geschikt voor gebruik in de combimagnetron. Als de temperatuur van het water niet verandert, maar het keukengerei warm wordt, betekent dit dat het keukengerei de microgolven absorbeert en dat het niet veilig is voor gebruik met de magnetronfunctie. Waarschijnlijk is een groot deel van uw keukengerei geschikt om te worden gebruikt met de magnetronfunctie. Neem ter informatie deze lijst door.

Eetborden

Tal van tafelgerei is geschikt voor gebruik in de combimagnetron. Als u niet zeker bent, kunt u de informatie van de fabrikant raadplegen ofwel de magnetron test uitvoeren.

Glazen

Warmtebestendig glas is ook geschikt voor microgolven. Dit omvat alle merken van in de oven gehard glazen kookgerei. Gebruik echter geen fijn glas zoals tuimelglazen of wijnglazen, want deze kunnen in stukken springen wanneer de inhoud warm wordt.

Plastic houders

Hierin kunt u voedsel doen dat snel moet worden opgewarmd. U mag plastic houders echter niet gebruiken voor voedsel dat lange tijd in de oven moet blijven, want het warme voedsel zal de plastic recipiënten vervormen en doen smelten.

Papier

Papieren borden en houders zijn geschikt en veilig voor gebruik met de magnetronfunctie, op voorwaarde dat de bereidingstijd kort is en dat het voedsel dat ze bevatten een laag vet- en vochtgehalte heeft. Keukenpapier is ook erg nuttig om voedsel in te wikkelen en om in schalen te leggen waarin u vette voedingsmiddelen zoals spek kookt. Over het algemeen doet u er goed aan geen gekleurd papier te gebruiken want de kleur kan uitlopen. Sommige producten van kringlooppapier kunnen bepaalde onzuiverheden bevatten die vonken of brand kunnen veroorzaken wanneer ze met de microgolffunctie worden gebruikt.

Plastic kookzakken

Kookzakken zijn geschikt voor de combimagnetron op voorwaarde dat ze speciaal voor het koken gemaakt zijn. Voor alle zekerheid doet u er goed aan een snee aan te brengen in de zak zodat er stoom kan ontsnappen. Gebruik nooit gewone plastic zakken om levensmiddelen te koken met de magnetronfunctie, want zij smelten en scheuren.

Plastic magnetron kookgerei

Er is een ruim aanbod van magnetron kookgerei in alle vormen en maten. Waarschijnlijk kunt u het merendeel van het kookgerei dat u reeds heeft gebruiken in plaats van alles nieuw aan te kopen.

Aardewerk, steengoed en keramiek

Houders die van deze materialen zijn vervaardigd lenen zich meestal goed voor de magnetronfunctie, maar om zeker te zijn doet u toch beter een test.

LET OP:

Keukengerei met een hoog gewicht of een hoog ijzergehalte is niet geschikt voor gebruik in de combimagnetron.
U moet controleren of uw keukengerei geschikt is voor gebruik met de magnetronfunctie.

Voedseleigenschappen en bereidingen met de combimagnetron

De zaken in het oog houden

De recepten in het boek zijn met grote zorgvuldigheid geformuleerd, maar het succes van de bereiding hangt af van hoeveel aandacht u aan het voedsel besteedt terwijl het bereidt. Houd het voedsel altijd in het oog terwijl het in de oven staat. Wanneer u de magnetronfunctie inschakelt, gaat er automatisch een lichtje branden in de oven zodat u binnenin de oven kunt kijken om de voortgang van de bereiding te controleren. Aanwijzingen in de recepten om het voedsel te roeren, hoger te plaatsen enz. zijn slechts minimale aanbevelingen. Als u de indruk heeft dat het voedsel ongelijk gaar wordt, maakt u eenvoudigweg de volgens u gepaste aanpassing om het probleem te verhelpen.

Factoren van invloed op de bereidingstijden met de combimagnetron

Tal van factoren hebben een invloed op de bereidingstijden. De temperatuur van de gebruikte ingrediënten maakt een groot verschil uit voor de bereidingstijden. Zo zal bijvoorbeeld gebak dat met ijskoude boter, melk en eieren wordt gemaakt aanzienlijk meer tijd nodig hebben dan een gebak met ingrediënten op kamertemperatuur. Alle recepten in dit boek geven een bereidingstijdsbereik aan. Over het algemeen zult u vaststellen dat het voedsel niet genoeg wordt gekookt als u de kortste kooktijd instelt en soms kan het voorvallen dat u uw voedsel langer wilt koken dan de opgegeven maximale kooktijd. Dit hangt af van uw persoonlijke voorkeur. Bij het opgeven van bereidingstijden in dit boek is ervan uitgegaan dat het altijd beter is om voorzichtige tijdsramingen te geven. Voedsel dat overmatig wordt gekookt is compleet onbruikbaar. Voor sommige recepten -- in het bijzonder voor brood, gebak en vla -- is het daarentegen vereist om het voedsel uit de oven te nemen terwijl het nog niet volledig klaar is. Dit is geen fout. Als u de eetwaar in kwestie een tijdje laat staan, meestal afgedekt, zet het gaarproces zich voort buiten de oven, gezien de warmte in de buitenste gedeelten geleidelijk aan naar binnen dringt. Als u de eetwaar in de oven laat tot het door en gaar is, zullen de buitenste gedeelten te gaar zijn of zelfs verbrand zijn. Na verloop van tijd wordt u steeds meer bedreven worden in het inschatten van de tijd die verschillende levensmiddelen nodig hebben om gaar te worden in en buiten de oven.

Dichtheid van voedsel

Licht, poreus voedsel zoals gebak en brood zijn sneller klaar dan zwaarder, dichter voedsel zoals gebraden en stoofschotels. Als u poreus voedsel klaarmaakt met de magnetronfunctie moet u erop letten dat de buitenste hoeken niet droog en broos worden.

Hoogte van voedsel

Het bovenste deel van grote eetwaren, in het bijzonder gebraden, zal sneller garen dan het onderste deel. U doet er bijgevolg goed aan zulke hoge eetwaren tijdens het koken om te draaien -- soms verschillende keren.

Vochtigheidsgehalte van het voedsel

Aangezien de warmte die wordt opgewekt door microgolven vocht doet verdampen moet betrekkelijk droog voedsel zoals gebraden en sommige groenten ofwel worden besprenkeld met water alvorens het te bereiden ofwel worden afgedekt om het vocht te behouden.

Beender- en vetgehalte van voedsel

Beenderen zijn warmtegeleidend en vet kookt sneller dan vlees. U moet opletten bij het bereiden van beenderige of vette stukken vlees om te vermijden dat ze ongelijkmatig koken en overgaar worden.

Hoeveelheid voedsel

Het aantal microgolven in uw oven blijft constant ongeacht de hoeveelheid voedsel die wordt bereid. Des te meer voedsel u in de oven plaatst, des te langer de bereidingstijd. Vergeet niet de bereidingstijden minstens met een derde te verkorten wanneer u een recept halveert.

Vorm van voedsel

Microgolven dringen slechts 2 cm ver in het voedsel. Het binnenste gedeelte van dik voedsel wordt gaar naarmate de aan de buitenkant opgewekte warmte naar binnen dringt. Enkel de buitenrand van voedsel wordt gekookt door de microgolvenenergie, de rest wordt gaar door warmtegeleiding. De slechtst mogelijke vorm van voedsel dat u wilt bereiden met de magnetronfunctie is een dik vierkant. De hoeken zullen reeds lang verbrand zijn wanneer het middengedeelte pas warm begint te worden. Rond en dun voedsel en ringvormig voedsel worden vlot gaar in de combimagnetron.

Afdekken

Een deksel belet dat warmte en stoom kunnen ontsnappen en zorgt ervoor dat het voedsel sneller gaar wordt. Gebruik een deksel ofwel magnetronfolie, waarvan u een hoek terugvouwt om te vermijden dat het scheurt.

Bruinen

Vlees en gevogelte dat vijftien minuten of langer wordt bereid zal lichtjes bruinen in zijn eigen vet. Voedsel dat gedurende kortere tijd wordt bereid kunt u inwrijven met een bruinsaus zoals worcesterschiresaus, sojasaus of barbecueaus om het een appetijtelijke kleur te geven. Aangezien slechts vrij kleine hoeveelheden bruinsaus worden toegevoegd aan het voedsel, verandert de smaak van het recept zelf niet.

Afdekken met vetvrij papier

Afdekken met vetvrij papier voorkomt het spatten en draagt bij tot het warmtebehoud van het voedsel. Aangezien het echter minder afdekking biedt dan een deksel of folie, droogt het voedsel een beetje uit.

Schikking en afstand

Afzonderlijke voedselartikelen zoals gebakken aardappelen, klein gebak en nagerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze op gelijke afstand van elkaar plaatst, bij voorkeur in een cirkel. Plaats nooit afzonderlijke voedselartikelen op elkaar.

Voedseleigenschappen en bereidingen met de combimagnetron

Roeren

Roeren is een van de belangrijkste technieken bij het koken met de combimagnetron. Bij conventioneel koken wordt het voedsel geroerd om het beter te mengen. Bij het koken met microgolven dient het roeren om de warmte te spreiden en te herverdelen. Roer altijd van de buitenzijde naar het midden, want de buitenzijde is het warmst.

Omdraaien

Grote en hoge voedselartikelen zoals gebraden en hele kippen moeten worden omdraaid zodat de bovenzijde en de onderzijde gelijkmatig worden gekookt. U doet er ook goed aan kippendelen en vleeslapjes om te draaien.

Dikkere gedeelten aan de buitenkant plaatsen

Aangezien microgolven worden aangetrokken tot het buitenste gedeelte van voedsel, is het verstandig om dikkere vleesporties, gevogelte en vis aan de buitenste kant van de schaal te leggen. Zo krijgen de dikkere gedeelte de meeste microgolvenenergie en kookt het voedsel gelijkmatig.

Afschermen

U kunt stroken aluminiumfolie (die geen microgolven doorlaten) over de hoeken of randen van vierkante en rechthoekige etenswaren aanbrengen om te voorkomen dat die gedeelten te veel warmte ontvangen. Gebruik nooit te veel folie en zorg ervoor dat de folie vastgemaakt is aan de schaal. Anders kunnen er vonken ontstaan.

Hoger plaatsen

Dikke of dichte voedingsartikelen kunt u hoger plaatsen zodat de microgolven ook door de onderzijde en het middelste gedeelte van het voedsel kunnen worden opgenomen.

Prikken

Voedsel in een schelp, schil of vlies zal barsten in de oven als u er eerst niet in heeft geprikt. Tot deze categorie van voedingsartikelen behoren de dooiers en het wit van eieren, mosselen en oesters en onversneden groente en fruit.

Controleren of het voedsel gaar is

Voedsel wordt zo snel gaar in een oven dat het noodzakelijk is om het vaak te controleren. Sommige voedingswaren kunnen in de combimagnetron gelaten worden tot ze volledig klaar zijn, maar de meeste, waaronder vlees en gevogelte, moeten uit de oven worden genomen terwijl ze nog lichtjes ongaar zijn, om voort te garen buiten de oven. De inwendige temperatuur van voedsel stijgt tussen 3°C en 8°C tijdens het voortgaren buiten de oven.

Laten garen buiten de oven

Vaak moet voedsel nog 3 tot 10 minuten buiten de oven blijven staan. Doorgaans wordt het voedsel afgedekt tijdens het garen buiten de oven om zoveel mogelijk warmte te behouden, tenzij het een droge textuur moet krijgen (zoals bepaald gebak en sommige koekjes bijvoorbeeld). Door het voedsel nog een tijdje buiten de oven te laten staan wordt het gaar en mengen de smaken zich meer en komen ze beter tot hun recht.

Uw oven reinigen

1 De binnenzijde van de oven zuiver houden

Spatten of gemorste vloeistof kleven aan de wanden van de oven en tussen de afdichting en het oppervlak van de ovendeur. Het beste is de spatten en gemorste vloeistoffen onmiddellijk weg te vegen met een vochtige doek. Kruiden en gemorste vloeistof absorberen microgolvenenergie en verlengen de bereidingstijden. Gebruik een vochtige doek om kruiden weg te vegen die tussen de ovendeur en het frame terechtkomen. Voor een goede afdichting van de ovendeur is het belangrijk om deze zone zuiver te houden. Verwijder vetspatten met een doek met reinigingsmiddel. Daarna spoelen en droogwrijven. Gebruik geen harde detergents of schurende reinigingsmiddelen. De metalen schaal kunt u met de hand of in de vaatwasmachine wassen.

2 De buitenzijde van de oven zuiver houden

Maak de buitenzijde van uw oven schoon met zeep en water en dan met zuiver water. Droog de buitenzijde van uw oven daarna af met een zachte doek of keukenpapier. Om beschadiging van de werkingsonderdelen in de oven te vermijden, moet u vermijden dat er water in de oven dringt via de ventilatieopeningen. Om het bedieningspaneel te reinigen opent u de ovendeur, om te voorkomen dat de oven ongewenst in werking wordt gesteld, en veegt u het paneel schoon met een vochtige doek en onmiddellijk daarna met een droge doek. Druk op de toets Stop/Clear na het schoonmaken.

3 Als er zich stoom ophoopt binnenin de oven of aan de buitenzijde van de ovendeur moet u dat wegvegen met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer de oven wordt gebruikt in erg vochtige omstandigheden en duidt absoluut niet op een defect van de oven.

4 De ovendeur en de deurafdichtingen moeten zuiver worden gehouden. Gebruik enkel warm zeepwater en spoel en droog grondig na. GEBRUIK GEEN SCHURENDE MATERIALEN, ZOALS REINIGINGSGROEDERS OF STALEN EN PLASTIC SCHUURSPONSJES.

Metalen onderdelen zijn gemakkelijker te onderhouden als u ze regelmatig schoonmaakt met een vochtige doek.

5 Gebruik geen stoomreiniger.

Vragen en antwoorden

V Wat scheelt er als het ovenlichtje niet brandt?

- A Er zijn tal van mogelijke oorzaken als het ovenlichtje niet brandt.
Bijvoorbeeld:
Het lampje is stuk.
Het relais is defect.

V Dringt microgolvenenergie door het kijkvenster in de ovendeur?

- A Neen. De gaten of kanalen zijn gemaakt om licht door te laten, ze laten geen microgolvenenergie door.

V Waarom klinkt er een piepsignaal wanneer ik een toets op het bedieningspaneel aanraak?

- A Het piepsignaal weerklinkt om u zekerheid te geven over het goed ingeven van de instellingen.

V Raakt de magnetronfunctie beschadigd als deze werkt wanneer de oven leeg is?

- A Gebruik nooit de oven leeg of zonder de metalen schaal.

V Waarom spatten eieren soms uit elkaar?

- A Tijdens het bakken, frituren of pochieren van eieren kan de dooier soms uiteenspatten tengevolge van stoomophoping binnen het dooiervlies. U kunt dit eenvoudig voorkomen door de dooier te doorprikken alvorens het ei te bereiden. Maak nooit eieren klaar in de schaal.

V Waarom wordt het aangeraden om voedsel nog een tijdje buiten de oven te laten staan na het koken?

- A Na het koken in de microgolfoven blijft het voedsel nog een tijdje voortgaren buiten de oven. Tijdens deze tijd wordt het bereidingsproces voltrokken in het volledige stuk voedsel. De lengte van deze tijd is afhankelijk van de dichtheid van het voedsel.

V Is het mogelijk om popcorn te bereiden in deze oven?

- A Ja, bij gebruik van een van de twee hieronder omschreven methoden
- 1 Keukengerei voor poffen van popcorn dat specifiek is ontworpen voor de magnetron.
 - 2 Voorverpakte in de handel verkrijgbare magnetronpopcorn die specifieke tijden en uitgangsvermogen bevat dat nodig is voor een acceptabel eindproduct.

VOLG DE EXACTE AANWIJZINGEN DIE WORDEN GEGEVEN DOOR ELKE FABRIKANT VOOR HUN POPCORNPRODUCT. LAAT DE OVEN NIET ONBEHEERD ACHTER TERWIJL DE MAÏS WORDT GEPOFT. ALS DE MAÏS NIET POFT NA DE AANBEVOLEN TIJDEN, STOPT U MET DE BEREIDING. TE LANG BEREIDEN ZOU KUNNEN LEIDEN TOT VLAM VATTEN VAN DE MAÏS.

OPGELET

GEBRUIK NOOIT EEN BRUINE PAPIEREN ZAK VOOR HET POFFEN VAN MAÏS. PROBEER NOOIT OM RESTERENDE KORRELS TE POFFEN.

V Waarom zijn de werkelijke bereidingstijden van mijn oven niet altijd zo snel als de tijden die de gids vermeldt?

- A Controleer uw kookgids opnieuw om u ervan te vergewissen dat u de aanwijzingen correct heeft opgevolgd en om uit te vinden wat de oorzaak kan zijn van de verschillen in bereidingstijd.
- De bereidingstijden en vermogensinstellingen in de kookgids zijn suggesties die zo gekozen zijn om te vermijden dat u voedsel te lang bereidt, wat het meest voorkomende probleem is bij het gebruik van deze oven. Afwijkingen in de maat, de vorm, het gewicht en de afmetingen van het voedsel vergen langere bereidingstijden. Gebruik naast de aanwijzingen in de kookgids ook uw eigen oordeel om het voedsel te testen, net zoals u zou doen wanneer u het voedsel op conventionele wijze klaarmaakt.

Technische gegevens

MA3884VC / MA3884VCT	
Voltage	230 V~ 50 Hz
Uitgangsvermogen	900 W (IEC60705-norm)
Microgolffrequentie	2450 MHz
Uitwendige afmetingen	527 mm(B) X 395 mm(H) X 469 mm(D)
Verbruik	Magnetron 1650 watt
	Grill max. 1700 watt
	Convectie max. 2800 watt
	Combinatie 2400 watt

BELANGRIJKE OPMERKING

In tegenstelling tot de andere kookapparatuur, warmt uw magnetron de bak niet op, maar alleen de inhoud. Een reëel gevaar van het verbranden van de keel en het gehemelte is aanwezig als u de temperatuur van het voedsel niet controleert voorafgaand aan consumptie. Wij raden u in het bijzonder aan om de temperatuur van de melk (of andere vloeistof) in een houder (bijvoorbeeld zuigfles) te controleren voordat u het aan zuigelingen en kinderen geeft. Warm nooit vloeistof in een gesloten houder op. (risico op barsten van de houder voorafgaand aan, tijdens of na het openen van de deur) Vervanging van de voedingskabel en/of enige interventie waarbij het apparaat moet worden geopend, mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd technisch personeel.

Deze magnetron wordt verzonden met een stroomsnoer dat, als het wordt beschadigd, moet worden vervangen door een snoer van hetzelfde type. Dit snoer kan alleen worden geleverd door de fabrikant en worden geïnstalleerd door een deskundige persoon.

Eieren in de schaal en hardgekookte eieren moeten niet worden gekookt of opgewarmd in een magnetron aangezien ze kunnen exploderen en uw apparaat onherstelbaar kunnen beschadigen. Na het koken of opwarmen, moet u het voedsel eventjes in de oven laten zodat de hitte gelijkmatig wordt verspreid over alle delen van het voedsel. Roer of schud de inhoud (in het bijzonder zuigflessen en potten met babyvoedsel) en controleer vooral voorzichtig de temperatuur voorafgaand aan consumptie om brandwonden te vermijden.

- **Magnetronfrequentie:** 2450 MHz +/- 50 MHz (Groep 2 / Klasse B)
- **** Apparaat van groep 2:** groep 2 bevat alle ISM RF-apparatuur waarin radiofrequentie-energie in het frequentiebereik van 9 kHz tot 400 GHz opzettelijk wordt gegenereerd en gebruikt of alleen gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling, inductieve en/of capacatieve koppeling, voor de behandeling van materiaal of doeleinden van inspectie/analyse. Apparaat van klasse B is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke instellingen en in instellingen die direct zijn aangesloten op een laagspanningsnet dat levert aan gebouwen die worden gebruikt voor huishoudelijke doeleinden.

- U kunt de gebruikershandleiding downloaden van de site: <http://www.lg.com>

MANUEL D'UTILISATION

Speed Oven +

ATTENTION

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Les fabricants ne sont pas responsables de problèmes issus des difficultés de l'utilisateur à suivre ces instructions.

MA3884VC
MA3884VCT

Sommaire

Comment fonctionne le micro-ondes

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

Ces ondes pénètrent dans la zone de cuisson par des ouvertures dans le four.

Un plateau tournant est situé sur la partie inférieure du four. Les ondes ne peuvent pas passer à travers les parois métalliques du four, mais elles peuvent passer à travers certains matériaux, tels que le verre, la porcelaine et le papier : ce sont les matériaux dans lesquels sont fabriqués les récipients spécial micro-ondes.

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

Un appareil très sûr

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

Sommaire	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	
À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT	3 ~ 20
Précautions	21
Déballage et installation	22 ~ 23
Bandeau de commande	24
Réglage de l'horloge	25
Sécurité Enfant	26
Démarrage rapide	27
Micro-ondes(Cuisson avec modulation de puissance)	28
Niveaux de puissance	29
Cuisson Gril	30
Cuisson Chaleur Tournante	31
Cuisson combinée rapide	32 ~ 34
Cuisson automatique rapide	35 ~ 38
Cuisson à la Vapeur du Chef	39 ~ 42
Décongélation automatique	43 ~ 44
Touche Plus ou Moins(Cuisson Plus ou moins longue)	45
Désodoriser	46
Ustensiles Spécifiques micro-ondes	47
Caractéristiques des aliments et Cuisson au micro-ondes	48 ~ 49
Questions et Réponses	50
Caractéristiques techniques	51

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT



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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS. Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

AVERTISSEMENT

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

➔ A la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est du matériel à haut voltage et haut courant. Une utilisation ou une réparation inappropriée peut aboutir à une

exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou à un choc électrique.

2. N'utilisez pas le four pour déshumidifier. (Par ex., utiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, des animaux ou des enfants, etc.) Le four à micro-ondes est conçu pour réchauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.

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

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

3. L'appareil et les pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation. Éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou faire l'objet d'une surveillance constante.

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

➞ Ils peuvent éclater.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS. Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

AVERTISSEMENT

5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité leur ayant indiqué comment utiliser l'appareil.

6. Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants ne devraient utiliser le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

7. Cet appareil est réservé à un usage domestique courant, ou à d'autres utilisations comme:

- * Par les employés dans les cuisines des magasins, bureaux et autres environnements de travail;**
- * Dans les domaines agricoles;**
- * Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels;**
- * Environnements de type gîte touristique**

8. AVERTISSEMENT : Des parties accessibles de l'appareil peuvent devenir brûlantes pendant son utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS. Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

- 1. Vous ne pouvez pas utiliser votre four la porte ouverte à cause des enclenchements de sécurité du mécanisme de la porte. Il est important de ne pas altérer l'enclenchement de sécurité.**
 - ➔ Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive. (Les dispositifs de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson si la porte du four est ouverte.)
- 2. Ne placez aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou de table, etc.) entre le front du four et la porte et ne permettez aucune accumulation**

d'aliments ou de résidus de nettoyage sur la surface des joints.

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

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

ATTENTION

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

➔ La cuisson excessive peut faire brûler vos aliments, et de ce fait causer des dégâts dans votre four.

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

*** Évitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.**

*** Ne chauffez pas à outrance.**

*** Remuez le liquide avant de mettre le**

récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS. Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

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

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

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

➡ Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

8. Ne cuisez pas les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions

sur ces aliments. Et n'utilisez pas de papier journal au lieu des serviettes.

➡ Une utilisation incorrecte peut produire une explosion ou un incendie.

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

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

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

⚠ ATTENTION

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

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

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

- ➡ Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

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

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

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

- ➡ Ils peuvent éclater.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS. Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

ATTENTION

14. Ne cuisez pas des œufs dans leurs coques. Il ne faut pas cuire les œufs dans leurs coques ni chauffer les œufs durs dans le four à micro-ondes du fait qu'ils peuvent éclater, même une fois que le chauffage à micro-ondes est terminé.

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

15. Ne pas utiliser le four pour frire.

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

16. En cas de fumée observée (ou émise), éteignez ou débranchez le four de

l'alimentation et gardez la porte du four fermée afin d'étouffer les flammes éventuelles.

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

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

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

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS. Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

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

➡ Il existe un danger de brûlures.

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

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

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

⚠ ATTENTION

23. Cet appareil doit être relié à la terre.

Les couleurs des fils électriques sont les suivantes :

BLEU ~ Neutre

MARRON ~ Phase

VERT ET JAUNE ~ Terre

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

Le fil **BLEU** doit être relié à la borne qui porte le repère **N** ou qui est en **NOIR**.

Le fil **MARRON** doit être relié à la borne qui porte le repère **L** ou qui est en **ROUGE**.

Les fils **VERT ET JAUNE** ou **VERT** doivent être reliés à la borne qui porte le repère **E** ou $\perp$.

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

➔ Une utilisation incorrecte peut produire des dégâts électriques graves.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS. Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

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

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

25. Ce four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles. (Exemple: Traiteurs)

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

26. Ce four à micro-ondes est à structure autoporteuse et ne doit jamais être encastré dans un meuble sauf si vous utilisez exclusivement le kit d'encastrement prévu à cet effet (en option)

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

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

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

⚠ ATTENTION

28. Placez le four à l'endroit de votre choix à plus de 85 cm de hauteur, mais vérifiez qu'il y a au moins 20 cm sur le dessus et 10 cm à l'arrière pour assurer une bonne ventilation. La façade du four doit être au minimum à 8 cm du bord de la surface pour éviter tout basculement. Une évacuation d'air est située sur la partie inférieure et/ou sur le côté du four.

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

29. Les enfants (jeunes) doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS. Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

30. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour utiliser cet appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne devront pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être accomplis par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans sans surveillance.

- 31. L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou système de commande à distance séparé.**
- 32. Avant consommation, il est impératif de vérifier la température des biberons et autres aliments pour bébé afin d'éviter tout risque de brûlure.**

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

ATTENTION

33. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

34. L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire ou un placard.

35. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans au moins et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires, qui agissent sous la supervision ou les directives d'une personne leur ayant expliqué comment utiliser l'appareil et quels sont les risques encourus pour la sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas procéder sans surveillance au nettoyage et à la maintenance de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER SOIGNEUSEMENT

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR FUTURES UTILISATIONS. Suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

- 36. Les opérations de dépannage ou de réparation impliquant le retrait du couvercle qui protège contre l'exposition aux micro-ondes, doivent être exclusivement assurées par une personne compétente. L'intervention de toute autre personne présente des risques. Pour toute question ou commentaire, n'hésitez pas à me contacter.**
- 37. Lorsque vous faites chauffer des aliments renfermés dans du plastique ou du papier, surveillez le four, un départ de feu étant toujours possible.**

Précautions à prendre pour éviter toute exposition excessive aux ondes.

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

Il est important de ne pas manipuler les dispositifs de sécurité.

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

AVERTISSEMENT

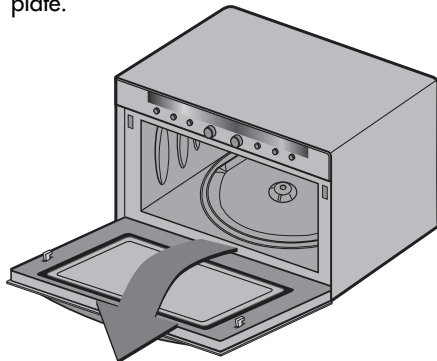
Après avoir cuit les aliments au micro-ondes, laissez toujours reposer les aliments et vérifiez leur température avant de les consommer, en particulier le contenu des biberons et des petits pots de bébés.

Déballage et installation

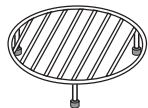
En suivant les deux étapes de base mentionnées sur ces deux pages, vous pourrez vous assurer que votre four fonctionne correctement. Suivez bien les conseils qui vous sont donnés pour l'installation de votre four. Lorsque vous déballez votre four, veillez à enlever tous les accessoires ainsi que l'emballage.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

1

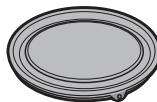
Déballiez votre four et placez-le sur une surface plate.



GRILLE HAUTE
(Mode grill)



GRILLE BASSE
(Mode micro-ondes et
chaleur tournante)



**PLATEAU
METALLIQUE**

CLOCHE STEAMCHEF



**CLOCHE EN
INOX**



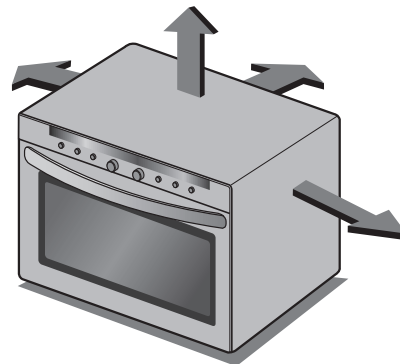
**ASSIETTE DE
CUISEUR**



**PLAT VAPEUR
(À REMPLIR
D'EAU)**

2

Placez le four à l'endroit de votre choix à plus de 85 cm de hauteur, mais vérifiez qu'il y a au moins 20 cm sur le dessus et 10 cm à l'arrière pour assurer une bonne ventilation. La façade du four doit être au minimum à 8 cm et au maximum à 22 cm du bord de la surface pour éviter tout basculement. Une évacuation d'air est située sur la partie inférieure et/ou le côté du four. Le fait d'obstruer l'évacuation d'air peut endommager le four.



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

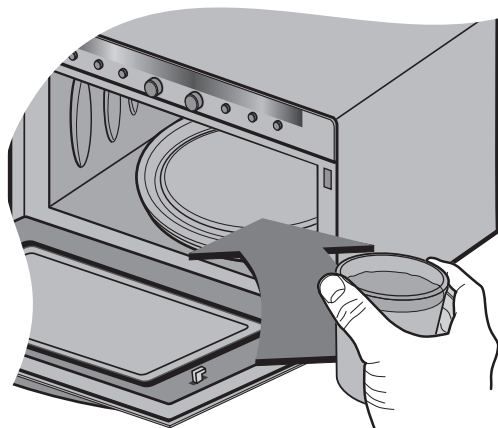
*** CE FOUR PEUT ÊTRE UTILISÉ DANS UN MEUBLE ENCASTRÉ.**

*** LE KIT D'ENCASTREMENT DE LG ELECTRONICS DOIT ÊTRE UTILISÉ.**

3 Branchez votre four sur une prise standard. Assurez-vous que votre four est le seul appareil à être branché sur cette prise. **Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez la prise, puis rebranchez-la.**

4 Ouvrez la porte de votre micro-ondes en tirant sur la **POIGNEE DE PORTE**. Placez le **PLATEAU METALLIQUE** dans le four.

5 Remplissez un **réceptacle spécial micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez le **PLATEAU METALLIQUE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le type de réceptacles à utiliser, reportez-vous à la page 45.



6 Appuyez sur la touche **STOP/WISSEN**, puis appuyez une fois sur la touche **START/Q-START** pour régler le temps de cuisson à 30 secondes.



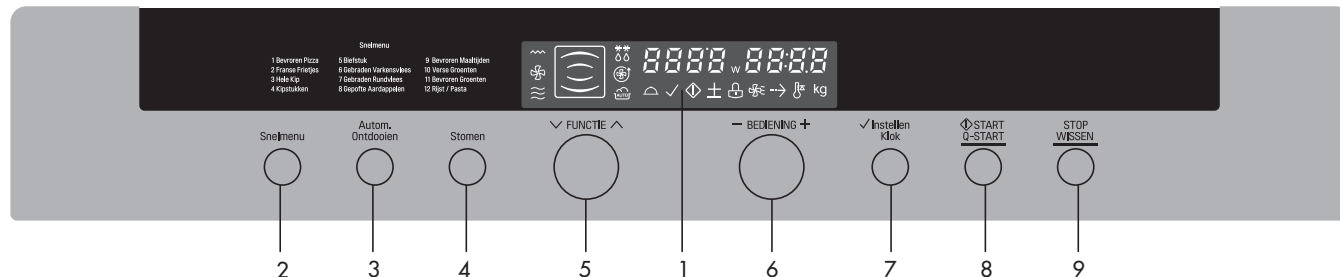
7 **L'AFFICHEUR** commencera le compte à rebours de 30 secondes.

Lorsqu'il atteint 0, un BIP est émis. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne, l'eau doit être chaude. **Lorsque vous déplacez le réceptacle, faites attention, il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST MAINTENANT INSTALLÉ

Bandeau de commande



1. **Afficheur:** Indique l'heure, le temps de cuisson, le niveau de puissance et les types de cuisson.
2. **Snelmenu:** Cette fonction vous permet de cuisiner rapidement la plupart de vos aliments préférés en sélectionnant le type d'aliments et le poids de ceux-ci.
3. **Autom. Ontdooien:** Cette fonction vous permet de décongeler vos aliments en sélectionnant le type d'aliments ainsi que son poids.
4. **Stomen:** La fonction de cuisson vapeur (« STEAM COOK ») vous permet de cuire rapidement la plupart des aliments à la vapeur en sélectionnant le type d'aliment et son poids.
5. **Molette de Sélection de FUNCTIE:** Vous pouvez sélectionner le mode de cuisson: micro-ondes, gril, convection, cuisson combinée, désodorisation.

6. Molette de BEDIENING:

- Vous pouvez fixer le temps de cuisson, la température ou la puissance, le poids et les programmes de cuisson.
- Vous pouvez prolonger ou raccourcir le temps de cuisson en tournant le bouton (à l'exception du mode de décongélation et en mode désodoriser).

7. Instellen/Klok: Vous pouvez sélectionner la catégorie de cuisson et la puissance ou la température du four à micro-ondes. Vous pouvez également définir une heure.

8. START/Q-START:

- Pour commencer la cuisson sélectionnée, appuyez une fois sur cette touche.
- La fonction Quick Start vous permet de définir des intervalles de 30 secondes de cuisson sur la position de puissance HIGH (ELEVEE), d'un simple appui sur la touche.

9. STOP/WISSEN: Vous pouvez arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l'heure.

Réglage de l'horloge

L'exemple suivant vous montre comment régler l'heure : par exemple 14:35. Assurez-vous que vous avez enlevé tous les emballages de votre four.



REMARQUE : Les informations clignotent

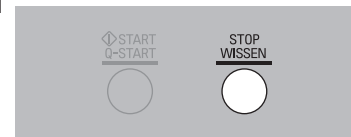
Pour régler le mode, un clignotement vous guidera jusqu'à la prochaine étape.

Lorsque votre four est branché pour la première fois ou que l'alimentation revient après une coupure de courant, tous les segments de l'écran vont s'allumer pendant 15 secondes, puis "12:00" va s'afficher à l'écran ; vous devrez alors réinitialiser l'horloge.

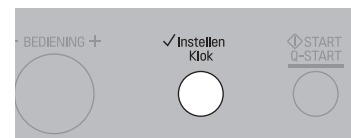
Si des symboles étranges apparaissent sur l'horloge (ou l'afficheur), débranchez votre four, puis rebranchez-le et réinitialisez l'horloge.

Assurez-vous que vous avez bien suivi les conseils donnés dans ce manuel d'utilisation pour l'installation de votre four.

Appuyez sur **STOP/WISSEN**.

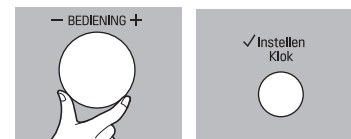


Appuyez une fois sur **Instellen/Klok**.



Tournez la molette de **BEDIENING** jusqu'à ce que "14:00" apparaisse.

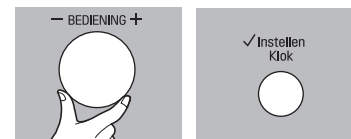
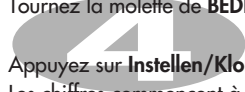
Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer l'heure.



Tournez la molette de **BEDIENING** jusqu'à ce que "14:35" apparaisse.

Appuyez sur **Instellen/Klok**.

Les chiffres commencent à défiler sur l'horloge.

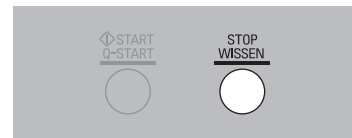


Sécurité Enfant



Votre four possède une fonction qui permet d'éviter les accidents. Une fois la sécurité enfant activée, aucune fonction ne peut être utilisée et aucune cuisson ne peut être effectuée. Toutefois, votre enfant peut quand même ouvrir la porte du four.

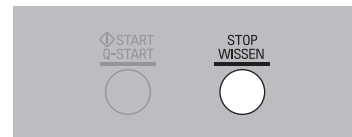
Appuyez sur **STOP/WISSEN**.



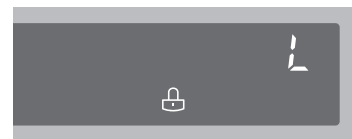
Appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/WISSEN** jusqu'à voir affichés "L" et " " et entendre un bip.

La **SECURITE ENFANT** est maintenant activée.

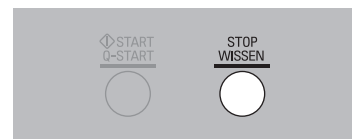
L'heure disparaîtra, mais réapparaîtra quelques secondes plus tard.



Si vous appuyez sur une touche, "L" et " " apparaîtront sur l'écran.



Pour annuler **SECURITE ENFANT**, appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/WISSEN** jusqu'à la disparition de "L" et de " ". Lorsque la touche sera relâchée, vous entendrez un BIP.



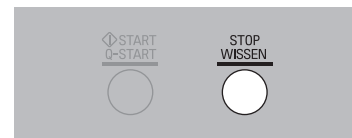
Démarrage rapide

L'exemple suivant vous montre comment régler un temps de cuisson de 2 minutes sur la position de puissance MAXIMUM (900 W).



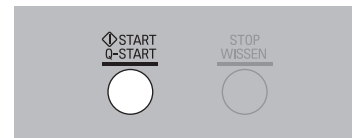
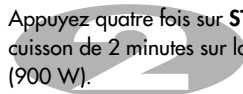
La fonction **Quick Start** vous permet de définir des intervalles de 30 secondes sur la position MAXIMUM (900 W) d'une seule pression de la touche **START/Q-START**

Appuyez sur **STOP/WISSEN**.



Appuyez quatre fois sur **START/Q-START** pour sélectionner un temps de cuisson de 2 minutes sur la position de puissance MAXIMUM (900 W).

Votre four commencera la cuisson avant que vous n'ayez appuyé sur la touche pour la quatrième fois.



Micro-ondes

(Cuisson avec modulation de puissance)

L'exemple suivant vous montre comment cuire des aliments avec une puissance de 600 W, pendant 5 minutes et 30 secondes.



Votre four possède cinq niveaux de puissance différents. La puissance maximale est sélectionnée par défaut : vous pouvez la modifier en tournant la molette de contrôle.

PUISSANCE

MAXIMUM	900 W
----------------	-------

FORTE-MOYENNE	600 W
----------------------	-------

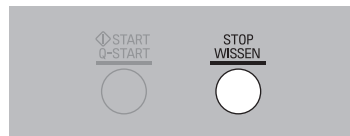
MOYENNE	360 W
----------------	-------

DÉCONGÉLATION/ MOYENNEMENT FAIBLE	180 W
--	-------

FAIBLE	90 W
---------------	------

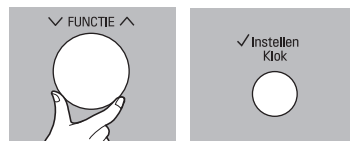
Assurez-vous que vous avez installé votre four correctement en suivant les instructions indiquées dans ce manuel d'utilisation.

Appuyez sur **STOP/WISSEN**.



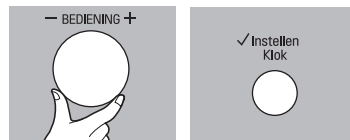
Tournez la molette de Sélection de **FUNCTIE** pour sélectionner Micro-ondes($\approx$).

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la sélection "Micro-ondes".



Tournez la molette de **BEDIENING** jusqu'à ce que "600 W" apparaisse.

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la puissance.

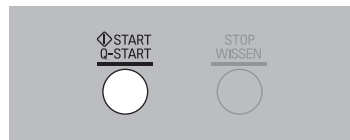


Tournez la molette de **BEDIENING** jusqu'à ce que "5:30" apparaisse.



Appuyez sur **START/Q-START**

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



Niveaux de puissance

Pour vous donner plus de souplesse et vous permettre de mieux contrôler la cuisson, votre four à micro-ondes possède 5 niveaux de puissance différents. Le tableau ci-dessous montre des exemples d'aliments et fournit des recommandations sur les niveaux de puissance de votre four à micro-ondes.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE	UTILISATION	ACCESSOIRE
MAXIMUM	900 W	* Faire bouillir de l'eau * Faire cuire des morceaux de volaille, du poisson, des légumes * Faire cuire des morceaux tendres de viande	Grille basse + Plateau métallique 
FORTE-MOYENNE	600 W	* Tout réchauffer * Faire rôtir de la viande et de la volaille * Faire cuire des champignons et des coquillages * Faire cuire des aliments contenant du fromage et des œufs	
MOYENNE	360 W	* Faire cuire des gâteaux et des "scones" * Préparer des œufs * Préparer de la crème anglaise * Préparer du riz, de la soupe	
DÉCONGÉLATION/ MOYENNEMENT FAIBLE	180 W	* Toute décongélation * Faire fondre du beurre et du chocolat * Faire cuire des morceaux de viande moins tendres	
FAIBLE	90 W	* Ramollir le beurre et le fromage * Ramollir les glaces * Faire lever la pâte	



Cuisson

Gril

L'exemple suivant vous montre comment utiliser la fonction Gril-1 pour cuire des aliments pendant 12 minutes et 30 secondes.



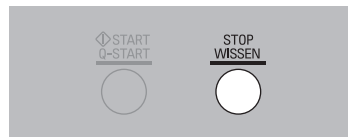
Cette fonction vous permettra de dorer et de griller rapidement les aliments.

En mode gril, la grille est placée sur le plateau métallique, en mode gril.

En mode gril, la grille haute doit être utilisée pendant la cuisson.

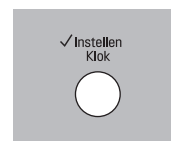
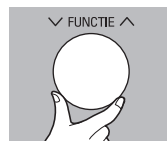


Appuyez sur **STOP/WISSEN**.



Tournez la **molette de Sélection de FUNCTIE** pour sélectionner Gril (~).

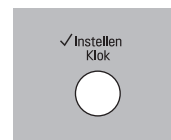
Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la fonction Gril.



Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "Gr-1" apparaisse.

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la catégorie.

Catégorie	Afficheur	Fonctionnement de la résistance de chauffe
Gril-1	Gr-1	Résistance de chauffe supérieure (1 650 W)
Gril-2	Gr-2	Résistance de chauffe supérieure (1 100 W)
Gril-3	Gr-3	Résistance de chauffe inférieure (700 W)

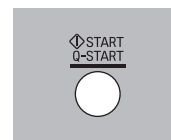


Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "12:30" apparaisse.

Appuyez sur **START/Q-START**.

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

Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.



Cuisson Chaleur Tournante

L'exemple suivant vous montre comment utiliser la chaleur tournante pour cuisiner certains aliments pendant 50 minutes à 220 °C.

En mode Chaleur tournante, la température du four peut varier entre 40 °C et 100 °C ~ 230 °C.

Le four possède une fonction de fermentation, à une température de 40 °C. Attendez que le four refroidisse car vous ne pouvez pas utiliser la fonction de fermentation si la température est supérieure à 40 °C.

Il est possible d'allonger le temps de cuisson jusqu'à 9 heures à une température maximum de 40 °C dans la fonction convection du four à micro-ondes.

Il faudra quelques minutes pour que votre four atteigne la température sélectionnée.

Une fois la température adéquate atteinte, votre four émet un BIP sonore. Placez alors les aliments dans le four et commencer la cuisson.

Rappel :
L'utilisation du trépied bas est recommandée pour la cuisson en chaleur tournante.



1. Pour préchauffer le four.
Appuyez sur **STOP/WISSEN**.

Tournez la **molette de Sélection de FUNCTIE** pour sélectionner le mode convection().

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour la confirmation de la convection.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "220 °C" apparaisse.

2. Pour cuire.
Appuyez sur **STOP/WISSEN**.

Tournez la **molette de Sélection de FUNCTIE** pour sélectionner le mode convection().

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour la confirmation de la convection.

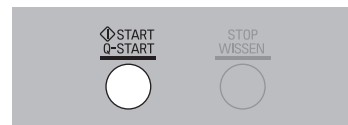
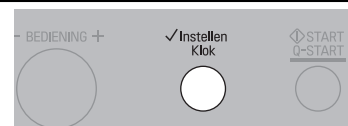
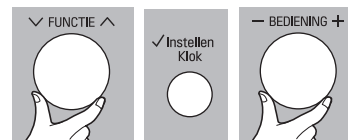
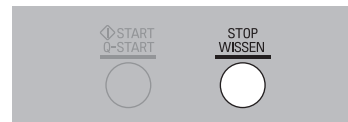
Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "220 °C" apparaisse.

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la température.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "50:00" apparaisse.

Appuyez sur **START/Q-START**.
L'écran d'affichage indique "Pr-H".

Appuyez sur **START/Q-START**.
Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.



Cuisson combinée rapide

L'exemple suivant vous montre comment programmer votre four avec une puissance micro de 360 W et gril pour un temps de cuisson de 25 minutes.



Speed Combi (Co-1, 2, 3) Appuyez sur **STOP/WISSEN**.

Votre four possède une fonction de cuisson combinée rapide qui vous permet de cuire les aliments avec la résistance de chauffe et le micro-ondes en même temps ou alternativement. Cela signifie généralement qu'il faut moins de temps pour cuire vos aliments. Vous pouvez choisir entre trois types de niveaux de puissance (180 W, 360 W et 600 W) en mode Speed combi.

* Type de Cuisson combinée rapide

Co-1 **1** Gril-1 + Puissance micro-ondes

Co-2 **2** Gril-2 + Puissance micro-ondes

Co-3 **3** Gril-3 + Puissance micro-ondes

Co-4 **4** Convection + Puissance micro-ondes

Co-5 **5** (Résistance de chauffe supérieure + inférieure) + Puissance micro-ondes

* Mode Gril : voir page 28

Appuyez sur **STOP/WISSEN**.

Tournez la **molette de Sélection de FUNCTIE** () pour sélectionner le mode de cuisson combinée (Co-1, 2, 3).

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer le mode cuisson combinée.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "Co-1" apparaisse.

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer le mode gril-1.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "360 W" apparaisse.

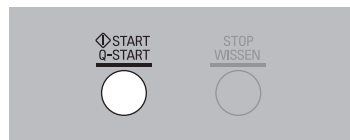
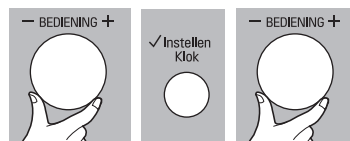
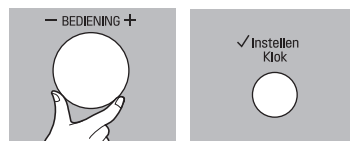
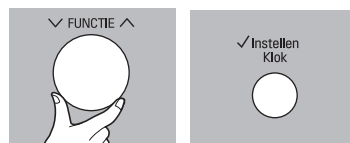
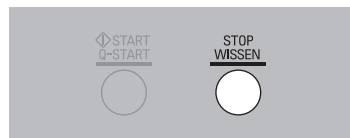
Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la puissance.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.

Appuyez sur **START/Q-START**.

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

Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.



Cuisson combinée rapide

L'exemple suivant vous montre comment programmer votre four avec une puissance de 360 W et à une température de convection de 200 °C, pour un temps de cuisson de 25 minutes.



Speed Combi (Co-4)

Votre four possède une fonction qui vous permet de cuire les aliments avec les modes **convection** et **micro-ondes** en même temps ou alternativement. Cela signifie généralement qu'il faut moins de temps pour cuire vos aliments. Vous pouvez choisir entre quatre types de niveaux de puissance (0 W, 180 W, 360 W, 600 W), en mode Cuisson combinée rapide (Co-4).

* Type de Cuisson combinée rapide

Co-1 1 Gril-1 + Puissance micro-ondes

Co-2 2 Gril-2 + Puissance micro-ondes

Co-3 3 Gril-3 + Puissance micro-ondes

Co-4 4 Convection + Puissance micro-ondes

(Résistance de chauffe supérieure + inférieure) + Puissance micro-ondes

Co-5 5

Appuyez sur **STOP/WISSEN**.

Tournez la **molette de Sélection de FUNCTIE** () pour sélectionner le mode de cuisson combinée (Co-4).

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer le mode cuisson combinée.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "Co-4" apparaisse.

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer le mode Convection.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "200 °C" apparaisse.

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la température.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "360 W" apparaisse.

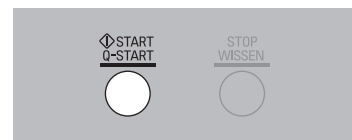
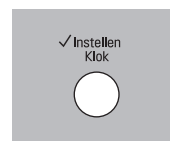
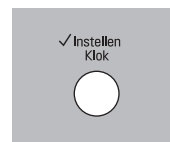
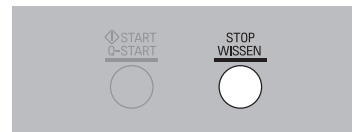
Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la puissance.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.

Appuyez sur **START/Q-START**.

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

Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.



Cuisson combinée rapide

L'exemple suivant vous montre comment programmer votre four avec une puissance de 360 W et à une température de 200 °C, pour un temps de cuisson de 25 minutes.



Speed Combi (Co-5)

Vous pouvez choisir entre trois niveaux de puissances (180 W, 360 W, 600 W) en mode Cuisson combinée rapide (Co-5).

* Type de Cuisson combinée rapide

Co-1 1 Gril-1 + Puissance micro-ondes

Co-2 2 Gril-2 + Puissance micro-ondes

Co-3 3 Gril-3 + Puissance micro-ondes

Co-4 4 Convection + Puissance micro-ondes

Co-5 5 (Résistance de chauffe supérieure + inférieure) + Puissance micro-ondes

Appuyez sur **STOP/WISSEN**.

Tournez la **molette de Sélection de FUNCTIE** () pour sélectionner le mode de cuisson combinée (Co-5).

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer le mode cuisson combinée.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "Co-5" apparaisse.

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer le mode cuisson combinée.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "200 °C" apparaisse.

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la température.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "360 W" apparaisse.

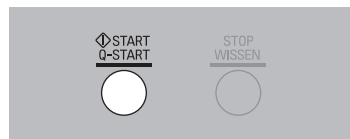
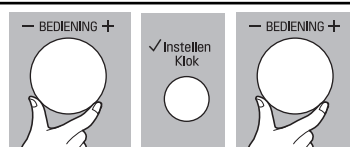
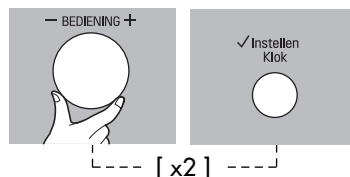
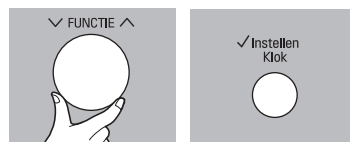
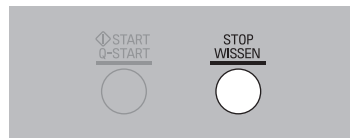
Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la puissance.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.

Appuyez sur **START/Q-START**.

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

Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.



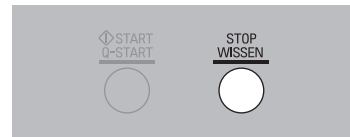
Cuisson automatique rapide

L'exemple suivant vous montre comment cuire 0,6 kg de pommes de terres (Ac 8).

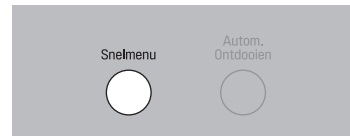


CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE vous permet de cuire facilement la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type d'aliments et le poids de ceux-ci.

Appuyez sur **STOP/WISSEN**.

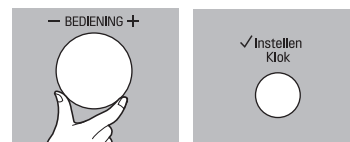


Appuyez sur **Snelmenu** ().



Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "Ac 8" apparaisse.

Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la catégorie.

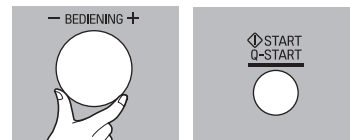


Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "0.60 kg" apparaisse.

Appuyez sur **START/Q-START**.

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

Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.



GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE

Fonction	Catégorie		Limite de poids	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Cuisson automatique	Ac 1	Pizza surgelée	0,30 ~ 0,50 kg	Plateau métallique	Congélation	Cette fonction permet de cuire des pizzas surgelées. Enlevez tous les emballages et placez la pizza sur le plateau métallique. Après la cuisson, laissez reposer la pizza 1 à 2 minutes.
	Ac 2	Frites	0,20 ~ 0,75 kg	Assiette en verre résistant à la chaleur + Grille haute + Plateau métallique	Congélation	Étalez la pomme de terre congelée sur l'assiette en verre résistant à la chaleur posée sur la grille haute. Pour de meilleurs résultats, disposez une couche unique. Lorsque vous entendez un BIP, retournez les aliments. Puis appuyez sur start pour continuer la cuisson. Après cuisson, retirez du four et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
	Ac 3	Poulet	0,80 ~ 1,80 kg	Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Si vous le souhaitez, enduisez le poulet de margarine fondue, de beurre ou d'assaisonnement. Placez le poulet sur un côté, sur le plateau métallique. Dès que vous entendez un BIP, égouttez le jus, puis retournez le poulet immédiatement. Après la cuisson, recouvrez-le de papier aluminium et laissez-le reposer pendant 10 minutes.
	Ac 4	Cuisses de poulet	0,20 ~ 0,80 kg	Grille haute + Plateau métallique	Réfrigération	Placez les cuisses de poulet sur la grille haute. Dès que vous entendez un BIP, retournez les cuisses de poulet, puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, recouvrez-les de papier aluminium et laissez-les reposer pendant 2 à 5 minutes.
	Ac 5	Steak	0,30 ~ 1,20 kg	Grille haute + Plateau métallique	Réfrigération	Placez les steaks sur la grille haute. Dès que vous entendez un BIP, retournez-les, puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, recouvrez-les de papier aluminium et laissez-les reposer pendant 10 minutes.

GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE

Fonction	Catégorie		Limite de poids	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Cuisson automatique	Ac 6	Rôti de porc	0,80 ~ 1,80 kg	Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Dégraissez le rôti de porc. Enduisez-le de margarine fondue ou de beurre. Placez-le sur la grille basse, sur le plateau métallique. Dès que vous entendez un BIP, retournez-le rôti de porc. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, recouvrez-le de papier aluminium et laissez-le reposer pendant 10 minutes.
	Ac 7	Rôti de bœuf	0,80 ~ 1,80 kg	Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Enduisez le rôti de bœuf avec de la margarine fondue ou du beurre. Placez le rôti de bœuf sur la grille basse, sur le plateau métallique. Dès que vous entendez un BIP, retournez le rôti de porc. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, recouvrez le rôti de bœuf de papier aluminium et laissez-le reposer pendant 10 minutes.
	Ac 8	Pommes de terre	0,20 ~ 1,00 kg	Grille haute + Plateau métallique	Temp. ambiante	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (200-220 g chacune) Lavez-les et séchez-les. Percez-les plusieurs fois avec une fourchette. Posez-les sur le trépied haut. Choisissez « Ac 8 » puis le poids, puis appuyez sur Start. Lorsque le bip retentit, retournez les pommes de terre. A la fin de la cuisson, retirez-les du four, recouvrez-les de papier aluminium et laissez-les reposer 5 minutes.
	Ac 9	Plats surgelés	0,40 ~ 1,00 kg	Grille basse + Plateau métallique	Congélation	Placez le plat surgelé sans le couvrir sur la grille basse.
	Ac 10	Légumes frais	0,20 ~ 1,00 kg	Grille basse + Plateau métallique + Récipient spécial micro-ondes avec couvercle	Temp. ambiante	Coupez les légumes en petits morceaux. ** Brocolis: coupez-les en petites fleurettes. ** Carottes: épluchez et découpez-les en fines rondelles. Placez les légumes dans un récipient spécial micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez-les d'un film plastique. Dès que vous entendez un BIP, remuez-les (une seule fois). Après la cuisson, remuez-les à nouveau et laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes. ** 0,20 kg – 0,50 kg: 2 cuillerées à soupe ** 0,55 kg – 1,00 kg: 4 cuillerées à soupe

GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE

Fonction	Catégorie		Limite de poids	Ustensile	Température des aliments	Instructions																
Cuisson automatique	Ac 11	Légumes surgelés	0,20 ~ 1,00 kg	Grille basse + Plateau métallique + Récipient spécial micro-ondes avec couvercle	Congélation	Placez les légumes dans un récipient spécial micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez-les d'un film. Dès que vous entendrez un BIP, remuez-les (une seule fois). Après la cuisson, remuez-les à nouveau et laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes. ** 0,20 kg – 0,50 kg: 2 cuillerées à soupe ** 0,55 kg – 1,00 kg: 4 cuillerées à soupe																
	Ac 12	Riz / Pâtes	0,10 ~ 0,30 kg	Grille basse + Plateau métallique + Récipient spécial micro-ondes avec couvercle	Temp. ambiante	Placez le riz et l'eau bouillante avec 1/4 à 1 cuillerée à café de sel dans un récipient grand et profond (3 L). Dès que vous entendez un BIP, remuez le riz. <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">Poids</th><th>100 g</th><th>200 g</th><th>300 g</th><th>Couvercle</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="2">Eau</td><td>Riz</td><td>300 ml</td><td>600 ml</td><td>900 ml</td><td>Oui</td></tr><tr><td>Pâtes</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1200 ml</td><td>Non</td></tr></tbody></table> ** Riz – Après la cuisson, recouvrez-le et laissez-le reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. ** Pâtes – Pendant la cuisson, remuez-les plusieurs fois, si nécessaire. Après la cuisson, laissez-les reposer pendant 1 ou 2 minutes. Rincez les pâtes à l'eau froide.	Poids		100 g	200 g	300 g	Couvercle	Eau	Riz	300 ml	600 ml	900 ml	Oui	Pâtes	400 ml	800 ml	1200 ml
Poids		100 g	200 g	300 g	Couvercle																	
Eau	Riz	300 ml	600 ml	900 ml	Oui																	
	Pâtes	400 ml	800 ml	1200 ml	Non																	

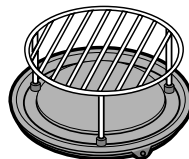
< Plateau métallique >



< Grille basse + Plateau métallique >



< Grille haute + Plateau métallique >



Cuisson à la Vapeur du Chef

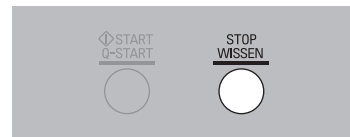
Dans l'exemple suivant, je vous montrerai comment cuisiner 0,6 kg de Haricots verts (St 8).

Cette fonction vous permet de cuisiner à la vapeur.

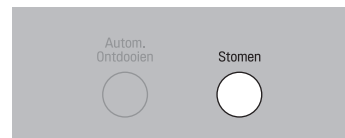
⚠ AVERTISSEMENT:

1. Utilisez toujours des gants de protection pour retirer un CUITVAPEUR du four. Il est très chaud.
2. Ne posez un CUIT-VAPEUR bouillant ni sur une table en verre, ni sur une surface susceptible de fondre facilement. Pensez toujours à utiliser une manique ou un plateau.
3. Lorsque vous utilisez ce cuit-vapeur, versez au moins 400 ml d'eau avant l'utilisation. Si la quantité d'eau est inférieure à 400 ml, la cuisson peut être incomplète. Cela peut également provoquer un incendie ou mettre le produit hors d'usage.
4. Soyez prudent lorsque vous déplacez le CUIT-VAPEUR rempli d'eau.
5. Lorsque vous utilisez le CUIT-VAPEUR, le couvercle vapeur et le réservoir d'eau doivent être parfaitement mis en place. Sinon, les oeufs ou les châtaignes explosent.
6. N'utilisez jamais ce Cuit-vapeur avec un autre produit. Cela pourrait provoquer un incendie ou mettre le produit hors d'usage.

Appuyez sur **STOP/WISSEN**.

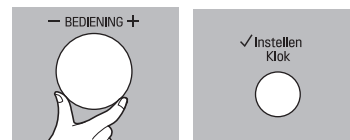


Appuyez sur **Stomen** (☷).



Tournez la molette de **BEDIENING** jusqu'à ce que "St 8" apparaisse.

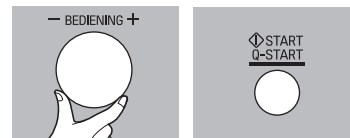
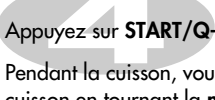
Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la catégorie.



Tournez la molette de **BEDIENING** jusqu'à ce que "0.60 kg" apparaisse.

Appuyez sur **START/Q-START**.

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



GUIDE DE LA CUISSON VAPEUR

Fonction	Aliments		Fourchette de poids	Ustensile	Température initiale	Taille de l'ingrédient	Méthode de cuisson
Cuisson vapeur	St 1	Gambas	0,20 - 0,80 kg	Cloche Steamchef Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Petites gambas gambas (gambas, grosses crevettes, petits crabes, etc.)	Laver les crevettes. Verser 400 ml d'eau ou de vin blanc dans le cuiseur. Placer la plaque supportant les gambas en haut du cuiseur. Recouvrir la plaque avec la cloche et la placer dans le four.
	St 2	Fruits de mer	0,20 - 0,80 kg	Cloche Steamchef Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Petites palourdes (moules, Fruits de mer, etc.)	Laver les palourdes. Verser 400 ml d'eau ou de vin blanc dans le cuiseur. Placer la plaque supportant les palourdes en haut du cuiseur. Recouvrir la plaque avec la cloche et la placer dans le four.
	St 3	Poisson entier	0,20 - 0,80 kg	Cloche Steamchef Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Épaisseur maximum de 3 cm Longueur maximum de 25 cm	Laver le poisson. Verser 400 ml d'eau ou de vin blanc dans le cuiseur. Placer la plaque supportant le poisson en haut du cuiseur. Recouvrir la plaque avec la cloche et la placer dans le four.
	St 4	Filet de poisson	0,20 - 0,80 kg	Cloche Steamchef Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Épaisseur maximum de 2.5 cm	Fileter le poisson. Verser 400 ml d'eau ou de vin blanc dans le cuiseur. Placer la plaque supportant le filet de poisson en haut du cuiseur. Recouvrir la plaque avec la cloche et la placer dans le four.

REMARQUE: La durée de cuisson peut être ajustée à l'aide du cadran pendant la cuisson du plat.

GUIDE DE LA CUISSON VAPEUR

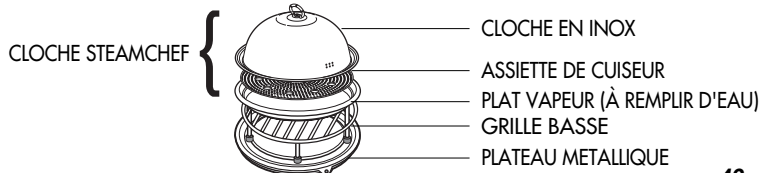
Fonction	Aliments		Fourchette de poids	Ustensile	Température initiale	Taille de l'ingrédient	Méthode de cuisson
Cuisson vapeur	St 5	Carottes	0,20 - 0,80 kg	Cloche Steamchef Grille basse + Plateau métallique	Temp. ambiante	Coupés en rondelles ou en dés	Verser 400 ml d'eau ou de vin blanc dans le cuiseur. Placer la plaque supportant les légumes en haut du cuiseur. Recouvrir la plaque avec la cloche et la placer dans le four.
	St 6	Brocolis	0,20 - 0,80 kg	Cloche Steamchef Grille basse + Plateau métallique	Temp. ambiante	Coupés en rondelles ou en dés	Cuire comme indiqué ci-dessus.
	St 7	Courgette	0,20 - 0,80 kg	Cloche Steamchef Grille basse + Plateau métallique	Temp. ambiante	En dés	Cuire comme indiqué ci-dessus.
	St 8	Haricots verts	0,20 - 0,60 kg	Cloche Steamchef Grille basse + Plateau métallique	Temp. ambiante		Cuire comme indiqué ci-dessus.

REMARQUE: La durée de cuisson peut être ajustée à l'aide du cadran pendant la cuisson du plat.

GUIDE DE LA CUISSON VAPEUR

Fonction	Aliments		Fourchette de poids	Ustensile	Température initiale	Taille de l'ingrédient	Méthode de cuisson
Cuisson vapeur	St 9	Epinards	0,20 - 0,50 kg	Cloche Steamchef Grille basse + Plateau métallique	Temp. ambiante		Cuire comme indiqué ci-dessus.
	St 10	Choux fleur	0,20 - 0,80 kg	Cloche Steamchef Grille basse + Plateau métallique	Temp. ambiante	Petite touffe	Cuire comme indiqué ci-dessus.
	St 11	Pommes de terre	0,20 - 0,80 kg	Cloche Steamchef Grille basse + Plateau métallique	Temp. ambiante	Entiers	Verser 400 ml d'eau ou de vin blanc dans le cuiseur. Placer la plaque supportant les légumes en haut du cuiseur. Recouvrir la plaque avec la cloche et la placer dans le four
	St 12	Blancs de poulet	0,20 - 0,80 kg	Cloche Steamchef Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Épaisseur maximum de 2,5 cm	Préparer des poitrines de poulet. Verser 400 ml d'eau ou de vin blanc dans le cuiseur. Recouvrir la plaque avec la cloche et la placer dans le four.

REMARQUE: La durée de cuisson peut être ajustée à l'aide du cadran pendant la cuisson du plat.



La température et la densité des aliments varient. Avant de commencer la cuisson, il est recommandé de vérifier les aliments avant de commencer la cuisson. Faites particulièrement attention aux gros morceaux de viande et de poulet, certains aliments peuvent ne pas être complètement décongelés avant de les cuire. Par exemple, le poisson cuit tellement vite qu'il est souvent conseillé de commencer la cuisson lorsque le poisson est encore légèrement congelé. Le programme PAIN permet de décongeler des petits pains. Il faut un certain temps pour que le centre du pain décongèle. L'exemple suivant vous montre comment décongeler 1,4 kg de volaille congelée.

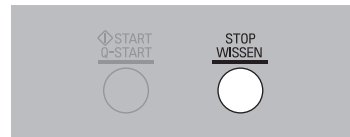
Décongélation automatique



Votre four possède quatre programmes de décongélation automatique : **-VIANDE -VOLAILLE -POISSON** et **PAIN** ; chaque type de décongélation possède différents niveaux de puissance. Si vous appuyez plusieurs fois sur la touche Décongélation, un programme différent sera sélectionné

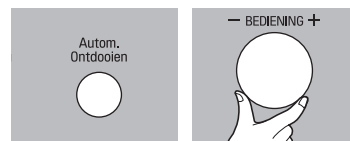
Appuyez sur **STOP/WISSEN**.

Pesez les aliments que vous êtes sur le point de décongeler. Assurez-vous de bien enlever toutes attaches ou tous emballages métalliques ; puis placez les aliments dans un récipient spécial micro-ondes, sur le plateau métallique, et fermez la porte du four.



Appuyez sur **Autom Ontdooien** (**).

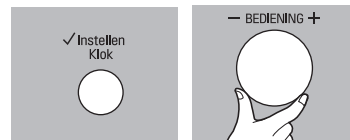
Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "dEF2" apparaisse.



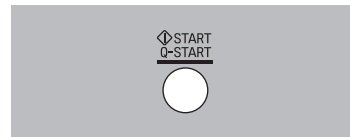
Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer la catégorie (volaille).

Saisissez le poids des aliments congelés que vous êtes sur le point de décongeler.

Tournez la **molette de BEDIENING** jusqu'à ce que "1.4 kg" apparaisse, pour le poids des aliments congelés.



Appuyez sur **START/Q-START**.



Lors de la décongélation, votre four émettra un "BIP". Ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour permettre une décongélation homogène sur l'ensemble des aliments. Enlevez les parties qui ont décongelé ou recouvrez-les pour ralentir la décongélation. Ensuite, fermez la porte du four, puis appuyez sur **START/Q-START** pour commencer la décongélation.

Votre four continuera la décongélation des aliments (même lorsqu'un bip a été émis) sauf si la porte est ouverte.

GUIDE DE DÉCONGÉLATION

- * Les aliments à décongeler doivent être placés dans un récipient adapté pour micro-ondes et doivent être non couverts sur le trépied bas sur le plateau métallique.
- * Si nécessaire, couvrez les petites parties de viande ou de volaille avec des bandes de papier aluminium. Cela permettra aux parties fines de ne pas se refroidir pendant la décongélation. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois du four.
- * Séparez les aliments comme la viande hachée, côtelettes, saucisses et lard le plus possible. **Lorsque vous entendez un BIP, retournez les aliments.** Continuez à décongeler les pièces restantes. Laissez reposer jusqu'à une décongélation totale.
- * Par exemple, rôti et poulet entier doivent reposer pendant au moins 1 heure avant de les cuire.

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Aliments
Viande (dEF1)	0,1 ~ 4,0 kg	Matériel de micro-ondes (Plaque plane) Grille basse, Plateau métallique	Viande Viande hachée, steaks, petits morceaux de viande pour ragoûts, biftecks d'aloyau, ragoûts de viande, rôtis de rumsteck, hamburgers, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, roulade de viande, saucisses, côtelettes (2 cm) Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après décongélation, laissez reposer les aliments pendant 5 à 15 minutes.
Volaille (dEF2)			Volaille Poulet entier, cuisses, blancs, blancs de dinde (inférieur à 2,0 kg) Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 20 à 30 minutes
Poisson (dEF3)			Poisson Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 10 à 20 minutes
Pain (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Essuie-tout ou plaque plane Grille basse, Plateau métallique	Pain Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc.

L'exemple suivant vous montre comment modifier les programmes prédéfinis de CUISSON RAPIDE AUTOMATIQUE pour obtenir un temps de cuisson plus long ou plus court, selon le cas.

Touche Plus ou Moins (Cuisson Plus ou moins longue)

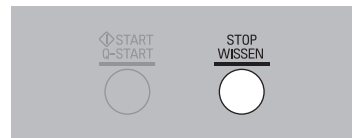


Si vous trouvez que votre aliment est trop ou pas assez cuit lorsque vous utilisez la fonction CUISSON AUTOMATIQUE, vous pouvez diminuer ou augmenter la durée de cuisson en tournant la **molette de BEDIENING**.

Vous pouvez prolonger ou raccourcir le temps de cuisson en tournant le bouton de cadran (à l'exception du mode de décongélation et en mode désodoriser).

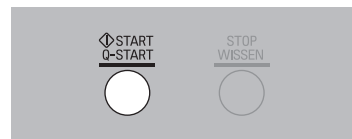
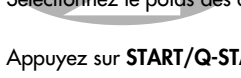
Temps de cuisson	Augmenter ou diminuer le temps de cuisson
0~3 min.	10 s
3~20 min.	30 s
20~30 min.	1 min
30~90 min.	5 min

Appuyez sur **STOP/WISSEN**.



Choisissez le programme **Snelmenu**.

* Voir Cuisson automatique. (page 33)
Sélectionnez le poids des aliments.



Appuyez sur **START/Q-START**.

Tournez la **molette de BEDIENING**.



Le temps de cuisson augmentera ou diminuera.



Désodoriser

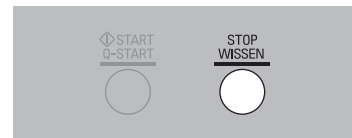
L'exemple suivant vous montre comment éliminer les odeurs du four à micro-ondes.



Le four est doté d'une fonction spéciale pour y enlever les odeurs.

Vous pouvez utiliser la fonction de Désodoriser dans le four sans aucun accessoire dedans.

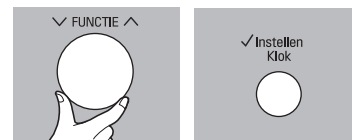
Appuyez sur **STOP/WISSEN**.



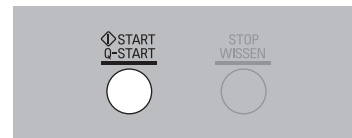
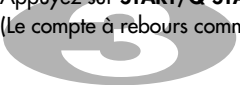
Tournez la **molette de Sélection de FUNCTIE** pour sélectionner **Désodoriser** (🌀).



Appuyez sur **Instellen/Klok** pour confirmer.



Appuyez sur **START/Q-START**.
(Le compte à rebours commence automatiquement)



Ustensiles

Spécifiques micro-ondes

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

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

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

Vaisselle de table

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

Récipients en verre

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

Récipients en plastique

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

Récipients en carton et essuie-tout

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

Sacs plastiques spécial cuisson

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

Récipients en plastique spécial micro-ondes

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

Récipients en poterie, grès et céramique

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

⚠ ATTENTION

Certains récipients qui contiennent une grande quantité de plomb ou de fer ne peuvent pas être utilisés comme ustensiles dans votre four à micro-ondes.

Vérifiez les ustensiles pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en mode Micro-ondes.

Caractéristiques des aliments et Cuisson au micro-ondes

Surveiller les aliments pendant la cuisson

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

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

Facteurs ayant une influence sur le temps de cuisson

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

Densité des aliments

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

Hauteur des aliments

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

Teneur en humidité des aliments

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

Os et matières grasses contenus dans les aliments

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

Quantité d'aliments

Le nombre d'ondes dans votre four reste constant indépendamment de la quantité d'aliments à cuire.

Par conséquent, plus vous mettez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long.

Lorsque vous préparez une recette et que vous n'utilisez que la moitié des ingrédients, n'oubliez pas de diminuer le temps de cuisson d'au moins un tiers.

Forme des aliments

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

Couvrir les aliments

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

Dorer les aliments

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

Couvrir les aliments avec du papier sulfurisé

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

Disposition et espacement

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson au micro-ondes

Remuer les aliments

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

Retourner les aliments

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

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

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

Protection avec du papier aluminium

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

Placer les aliments plus haut

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

Piquer les aliments

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

Vérifier fréquemment les aliments pour voir s'ils sont cuits

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

Temps de repos

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

Pour nettoyer votre four

1 Garder l'intérieur du four propre

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

2 Garder l'extérieur du four propre

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

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

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

Questions et Réponses

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

- R Il peut y avoir plusieurs raisons pour lesquelles la lampe du four ne s'allume pas.
L'ampoule a éclaté
Le transformateur est en panne

Q Les ondes traversent-elles la façade vitrée de la porte ?

- R Non. Les trous, ou les orifices sont prévus pour permettre à la lumière de passer ; ils ne laissent pas passer les ondes.

Q Pourquoi un bip est-il émis lorsqu'on appuie sur une touche sur le bandeau de commande ?

- R Un bip est émis pour s'assurer que le réglage est bien défini.

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

- R Oui. N'utilisez jamais votre four à micro-ondes à vide ou sans le plateau métallique.

Q Pourquoi les œufs éclatent-ils ?

- R Lorsque vous cuisez, faites frire ou pochez des œufs, le jaune peut éclater en raison de l'accumulation de la vapeur dans la membrane du jaune d'œuf. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avant la cuisson.
Ne cuisez jamais d'œufs dans leur coquille dans votre four à micro-ondes.

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

- R Une fois la cuisson au micro-ondes terminée, les aliments continuent à cuire pendant le temps de repos. Ce dernier termine la cuisson de manière homogène sur l'ensemble des aliments. Le temps de repos dépend de la densité des aliments.

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

- R Oui, si vous utilisez une des deux méthodes indiquées ci-dessous
- 1 Les ustensiles pour faire du popcorn conçus spécialement pour le micro-ondes.
 - 2 Les paquets de popcorn spécial micro-ondes vendus dans le commerce qui indiquent les temps de cuisson et les puissances nécessaires pour obtenir un produit final acceptable.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS DONNÉES PAR CHAQUE FABRICANT DE POPCORN. LORS DE LA PRÉPARATION DU POPCORN, NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE. SI EN SUIVANT LES TEMPS DE CUISSON INDICUÉS, LE MAÏS N'ÉCLATE PAS, ARRÊTER LA CUISSON. LE FAIT DE TROP CUIRE LE POPCORN RISQUERAIT DE LE BRÛLER.

▲ ATTENTION

NE JAMAIS UTILISER DE SAC PAPIER MARRON POUR PRÉPARER DU POPCORN. NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE ÉCLATER LES GRAINES RESTANTES.

Q Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que l'affirme le livre des recettes ?

- R Vérifiez le livre de recettes pour vous assurer que vous avez bien suivi les instructions, et pour voir ce qui pourrait causer des variations au niveau du temps de cuisson. Les temps de cuisson et les positions de puissance indiqués dans le livre de recettes ne sont que des suggestions, qui ont pour objectif d'éviter une cuisson excessive des aliments, le problème le plus courant lorsqu'on apprend à utiliser un four à micro-ondes. Selon la taille, la forme, le poids et les dimensions des aliments, le temps de cuisson est plus ou moins long. Pour tester l'état de cuisson des aliments, aidez-vous de nos suggestions et jugez par vous-même, de la même manière que si vous utilisiez un four classique.

Caractéristiques techniques

Spécifications techniques

	MA3884VC / MA3884VCT
Alimentation	230 V~ 50 Hz
Puissance restituée	900 W (Norme IEC60705)
Fréquence des micro-ondes	2 450 MHz
Dimensions extérieures de l'appareil	527 mm(L) X 395 mm(H) X 469 mm(P)
Consommation électrique	
Micro-ondes	1 650 watt
Gril	max. 1 700 watt
Combinée	max. 2 800 watt
Convection	2 400 watt

NOTE IMPORTANTE

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

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

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

- **Fréquence micro-ondes : 2 450 MHz +/- 50 MHz (Groupe 2 / Classe B)**
- **** Équipement de groupe 2 : le groupe 2 comprend tous les équipements ISM RF pour lesquels l'énergie radiofréquence comprise entre 9 kHz et 400 GHz est générée intentionnellement et utilisée, ou seulement utilisée, sous la forme de radiations électromagnétiques, couplage inductif et/ou capacitif, pour le traitement de matériaux ou à des fins d'inspection/analyse. Les équipements de classe B sont adaptés à une utilisation dans les établissements domestiques et les établissements directement reliés à un réseau d'alimentation basse tension et comprenant des bâtiments d'alimentation à usage domestique.**
- **Vous pouvez télécharger le manuel d'utilisation sur le site : <http://www.lg.com>**



OWNER'S MANUAL

Speed Oven +

Please read this owner's manual thoroughly before operating.
The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

MA3884VC
MA3884VCT

Contents

How the Microwave Function 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. This oven, 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 tray is located inside the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

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

A very safe appliance

Your oven, Speed 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.

Contents	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE	3 ~ 20
Precautions	21
Unpacking & Installing	22 ~ 23
Control Panel	24
Setting the Clock	25
Child Lock	26
Quick Start	27
Micro Power Cooking	28
Micro Power Level	29
Grill Cooking	30
Convection Cooking	31
Speed Combi Cooking	32 ~ 34
Speed Auto Cooking	35 ~ 38
Steam Cook	39 ~ 42
Auto Defrost	43 ~ 44
More or Less Cooking	45
Ez Clean	46
Microwave - safe Utensils	47
Food characteristics & Microwave cooking	48 ~ 49
Questions & Answers	50
Technical Specifications	51

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS **READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These word means :

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

WARNING

- 1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**

-  Unlike other appliances, the microwave oven is high-voltage and high-current equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or an electric shock.**

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

⚠ WARNING

2. Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.) The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

➡ It can be the cause of serious damage of safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.

3. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

4. Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. 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.

➡ They could burst.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

WARNING

5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

6. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

WARNING

7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :

- * Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;**
- * Farm houses;**
- * By clients in hotels, motels and other residential environments;**
- * Bed and breakfast type environments.**

8. WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

⚠ CAUTION

- 1. You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlock.**
- ⌚ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)**
- 2. Do not place any object (such as kitchen towel, napkin, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.**
- ⌚ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.**
- 3. Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.**
- ⌚ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.**
- 4. Please ensure cooking times are correctly set small amounts of food require shorter cooking or heating time.**
- ⌚ The over cooking may result in the food catching a fire and subsequent damage to your oven.**

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

⚠ CAUTION

- 5. When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,**
- * Avoid using straight sided containers with narrow necks.**
 - * Do not overheat.**
 - * Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.**
 - * After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them 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. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.**
- 6. An exhaust outlet is located on top or bottom or side of the oven. Don't block the outlet.**
- ⓘ It could result in damage to your oven and poor cooking results.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

⚠ CAUTION

7. Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

➡ **Improper use could result in damage to your oven.**

8. Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.

➡ **Improper use can be the cause of an explosion or a fire.**

9. Do not use wooden containers and ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.

➡ **They may heat-up and char. Especially metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.**

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

⚠ CAUTION

10. Do not use recycled paper products.

- ➡ They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

11. Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.

- ➡ Improper use could result in damage to your oven.

12. Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.

- ➡ Improper use could result in bodily injury and oven damage.

13. Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.

- ➡ They could burst.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

CAUTION

- 14. Do not cook eggs in their shell.**
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
-  Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 15. Do not attempt deep fat frying in your oven.**
-  This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

- 16. If smoke is observed (or emitted), switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.**
-  It can be the cause of serious damage of safety such as a fire, an electric shock.
- 17. When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.**
-  Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

CAUTION

18. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.

 As they will become hot, unless wearing thick oven gloves there is the danger of a burn.

19. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

20. Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).

 You can not ascertain that the temperature is accurate with unsuitable temperature probe.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

CAUTION

21. If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

 There is the danger of a burn.

22. Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.

 Overcooking could result in the corn catching a fire.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

⚠ CAUTION

23. 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 $\perp$.

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.

- ⚡ Improper use may cause serious electric damage.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

⚠ CAUTION

24. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass.

➡ They can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

25. This oven should not be used for commercial catering purposes.

➡ Improper use could result in damage to your oven.

26. This microwave oven is meant to be a self-supporting structure and must never be enclosed in a piece of furniture unless you use the flush mount kit exclusively provided for this (optional)

27. The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

➡ Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

⚠ CAUTION

28. Place the oven in a location of your choice at a height greater than 85 cm, and verify that there is at least 20 cm clearance on the top and 10 cm clearance to the rear to ensure good ventilation. The front of the oven must be at least 8 cm from the edge of the surface to avoid tipping. An air exhaust is located on the lower part and/or on the side of the oven.

29. (Young)Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

CAUTION

30. This appliance can be used by children 8 years and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be undertaken by children under the age of 8 without supervision.

31. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

32. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

CAUTION

- 33. Steam cleaner is not to be used.**
- 34. The appliance must not be placed in a cabinet.**

- 35. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

CAUTION

- 36. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy. If you have some questions or comments, please feel free to contact me.**
- 37. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.**

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 operation of microwave function 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 oven with microwave function, 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

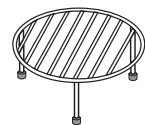
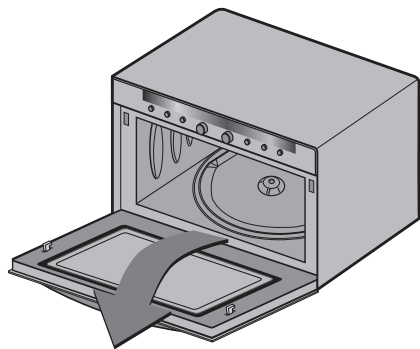
Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.

Unpacking & Installing

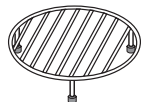
By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your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

1

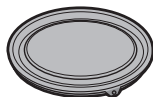
Unpack your oven and place it on a flat level surface.



HIGH RACK
(For grill mode)



LOW RACK
(For microwave and convection mode)



METAL TRAY

STEAMER



STEAM COVER



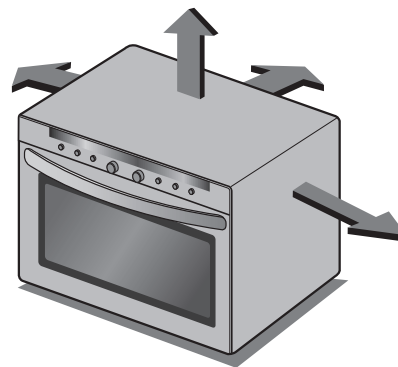
STEAM PLATE



**STEAM WATER BOWL
(CRISP TRAY)**

2

Place the oven in the level location of your choice with more than 85 cm height but make sure there is at least 20 cm of space on the top and 10 cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least min. 8 cm/max. 22 cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on bottom or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.



*** THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES.**

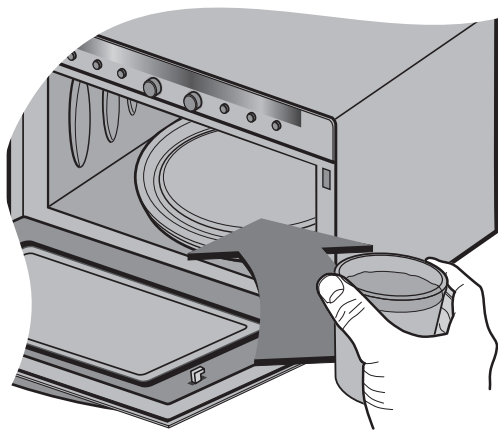
*** THIS OVEN CAN BE USED AS BUILT-IN TYPE.**

*** MUST USE THE BUILT-IN KIT THAT IS MADE BY LG ELECTRONICS.**

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

4 Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE**. Place the **METAL TRAY** inside the oven.

5 Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **METAL TRAY** on the oven bottom surface and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 45.



6 Press the **STOP/WISSEN** button, and press the **START/Q-START** button one time to set 30 seconds of cooking time.

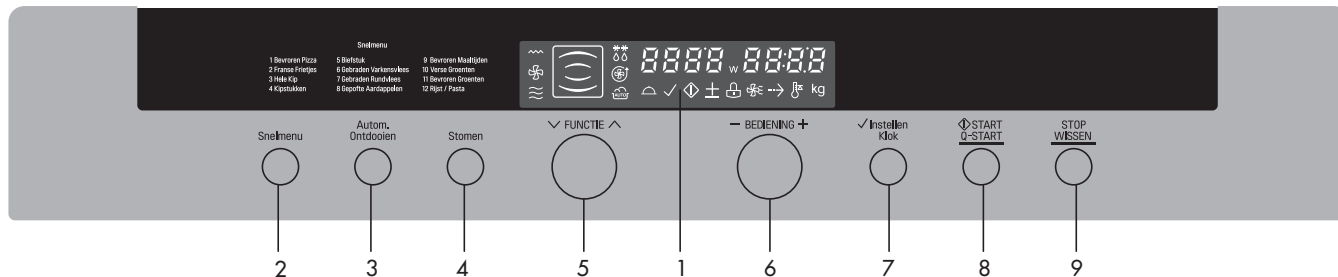


7 The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

Control Panel



1. **DISPLAY WINDOW:** You can show mode function, time of day, cooking time, power level and cooking categories.
2. **Snelmenu:** Speed auto cook allows you to cook most of your favorite food quickly by selecting the food type and the weight of the food.
3. **Autom. Ontdooien:** You can select the food type and the weight of the food.
4. **Stomen:** Steam cook allows you to cook most of your favorite food quickly by selecting the food type and the weight of the food.
5. **FUNCTIE DIAL:** You can select the operating function.
6. **BEDIENING DIAL:**
 - You can set cooking time, temperature, weight and cooking categories.
 - You can lengthen or shorten the cooking time at any point by turning the dial knob(except defrost mode).

7. **Instellen/Klok:** You can determine the selected cooking category, microwave power level or temperature and you can set the time of day.
8. **START/Q-START:**
 - In order to start cooking which is selected, press button one time.
 - The quick start feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the quick start button.
9. **STOP/WISSEN:** You can stop over and clear all entries except time of day.

Setting the 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.

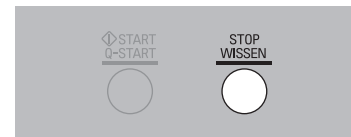


When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut. All segments of the screen will turn on for 15 seconds, then a '12:00' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

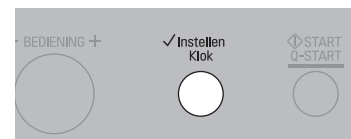
If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

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

Press **STOP/WISSEN**.

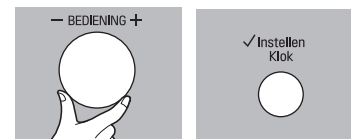


Press **Instellen/Klok** once.



Turn **BEDIENING** dial until display shows "14:00".

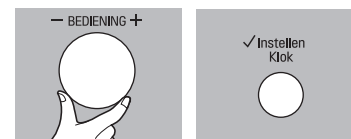
Press **Instellen/Klok** for hour confirmation



Turn **BEDIENING** dial until display shows "14:35".

Press **Instellen/Klok**.

The clock starts counting.

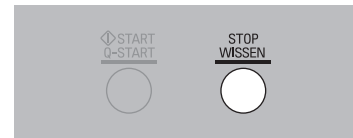


Child Lock



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.

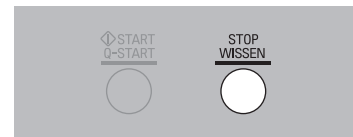
Press **STOP/WISSEN**.



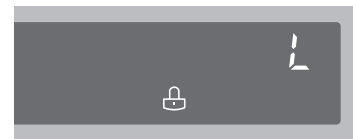
Press and hold **STOP/WISSEN** until "L" and  appears on the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.

The time will disappear on the display but will reappear on the display a few seconds later.

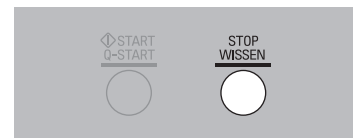
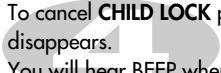


If any button is pressed, "L" and  will appear on the display



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/WISSEN** until "L" and  disappears.

You will hear BEEP when it's released.



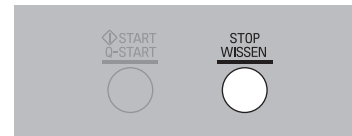
Quick Start

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



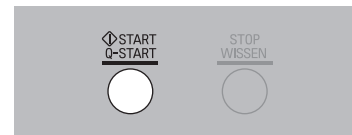
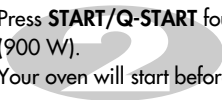
The **Quick Start** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power (900 W) cooking with pressing of the **START/Q-START** button.

Press **STOP/WISSEN**.



Press **START/Q-START** four times to select 2 minutes on HIGH power (900 W).

Your oven will start before you have finished the fourth press.



ENGLISH

Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 600 W power for 5 minutes and 30 seconds.

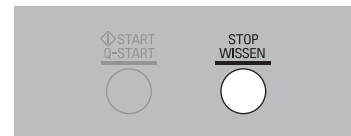


Your oven has five microwave Power settings. High power is automatically selected and pressing on control will select a different power level.

POWER	
HIGH	900 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	360 W
DEFROST	
MEDIUM LOW	180 W
LOW	90 W

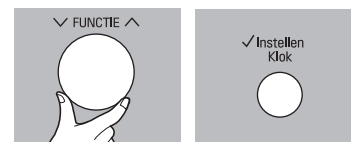
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/WISSEN**.



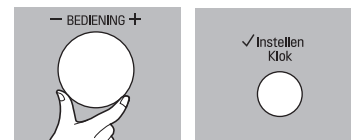
Turn **FUNCTIEL** dial to select **mirco** (≡).

Press **Instellen/Klok** for mode confirmation.



Turn **BEDIENING** dial until display shows "600 W".

Press **Instellen/Klok** for power confirmation.

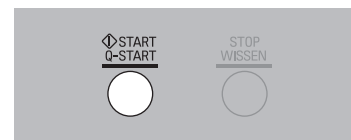


Turn **BEDIENING** dial until display shows "5:30".



Press **START/Q-START**.

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



Micro Power Level

This 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 oven.

POWER LEVEL	OUTPUT	USE	ACCESSORY
HIGH	900 W	* Boil Water * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat	Low Rack + Metal Tray 
MEDIUM HIGH	600 W	* All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs	
MEDIUM	360 W	* Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup	
DEFROST/ MEDIUM LOW	180 W	* All thawing * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat	
LOW	90 W	* Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough	



Grill Cooking



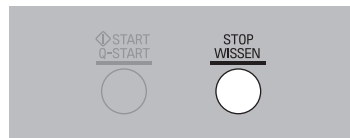
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

The grill rack must be used during grill cooking.



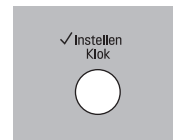
In the following example I will show you how to use the Grill-1 to cook some foods for 12 minutes and 30 seconds.

Press **STOP/WISSEN**.



Turn **FUNCTIE** dial to select **Grill**.
The following indication is displayed: "~~~"

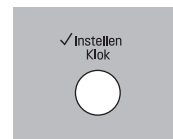
Press **Instellen/Klok** for mode confirmation.



Turn **BEDIENING** dial until display shows "Gr-1".

Press **Instellen/Klok** for category confirmation.

Category	Display	Heater Operating
Grill-1	Gr-1	Upper Heater(1650 W)
Grill-2	Gr-2	Upper Heater(1100 W)
Grill-3	Gr-3	Lower Heater(700 W)

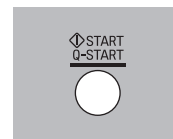


Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "12:30".

Press **START/Q-START**.

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

After cooking you must wear gloves and container to take metal tray out oven, because metal tray is very hot.



Convection Cooking

In the following example I will show you how to use the convection mode to cook some foods for 50 minutes at 220 °C temperature.

The convection oven has a temperature range.(40 °C, 100 ~ 230 °C)

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

It is available to extend the cooking time up to 9 hours in the condition of 40 °C at convection function for the operating microwave oven.

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

Once it has reached the 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 set your oven to start cooking.

The low rack must be used during convection cooking.



1. To Preheat
Press **STOP/WISSEN**.

Turn **FUNCTIEL** dial to select convection mode ().

Press **Instellen/Klok** for convection confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "220 °C".

2. To Cook
Press **STOP/WISSEN**.

Turn **FUNCTIEL** dial to select convection mode ().

Press **Instellen/Klok** for convection confirmation.

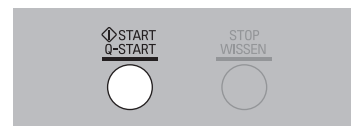
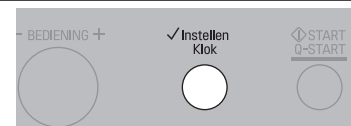
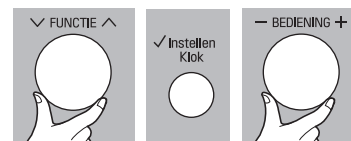
Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "220 °C".

Press **Instellen/Klok** for temp. confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "50:00".

Press **START/Q-START**.
Display shows "Pr-H".

Press **START/Q-START**.
After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.



Speed combi

Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven at micro power 360 W and grill for a cooking time of 25 minutes.



**Speed
Combi**
(Co-1, 2, 3)

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 the food.

You can set three kinds of micro power level (180 W, 360 W and 600 W) in speed combi mode.

* Speed combi Category

Co-1 ① Grill-1 + Microwave power

Co-2 ② Grill-2 + Microwave power

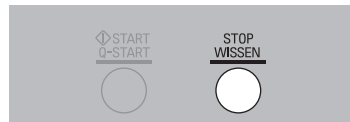
Co-3 ③ Grill-3 + Microwave power

Co-4 ④ (Upper + Lower heater)
+ Microwave power

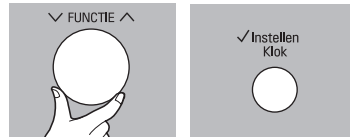
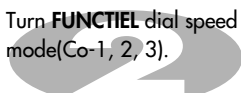
Co-5 ⑤ Convection + Microwave power

* Grill mode: Refer to page 28

Press **STOP/WISSEN**.

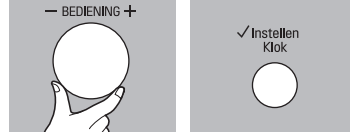


Turn **FUNCTIE** dial speed combi () to select grill combination mode (Co-1, 2, 3).



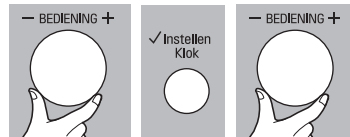
Press **Instellen/Klok** for speed combi confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "Co-1".



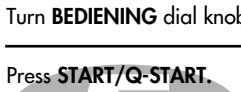
Press **Instellen/Klok** for grill-1 confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "360 W".



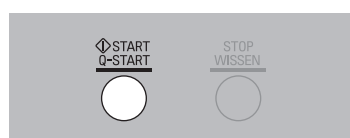
Press **Instellen/Klok** for power confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "25:00".



Press **START/Q-START**.

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



After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.

Speed combi Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 360 W and at a temperature 200 °C for a cooking time of 25 minutes.



Speed Combi (Co-4)

You can set four kinds of micro power level (0 W, 180 W, 360 W, 600 W) in speed combi mode (Co-4).

* Speed combi Category

Co-1 1 Grill-1 + Microwave power

Co-2 2 Grill-2 + Microwave power

Co-3 3 Grill-3 + Microwave power

Co-4 4 (Upper + Lower heater) + Microwave power

Co-5 5 Convection + Microwave power

Press **STOP/WISSEN**.

Turn **FUNCTIE** dial speed combi () to select speed combination mode (Co-4).

Press **Instellen/Klok** for speed combi confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "Co-4".

Press **Instellen/Klok** for speed combi confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "200 °C".

Press **Instellen/Klok** for temp. confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "360 W".

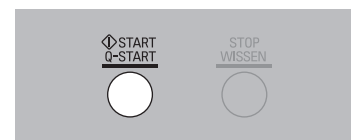
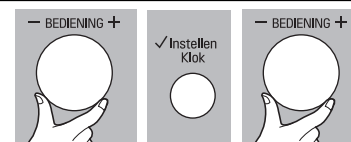
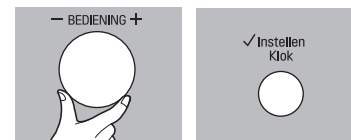
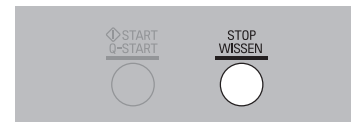
Press **Instellen/Klok** for power confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "25:00".

Press **START/Q-START**.

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

After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.



Speed combi

Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with:- micro power 360 W and at a convection temperature 200 °C for a cooking time of 25 minutes.



Speed Combi (Co-5)

Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **convection temp.** 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(180 W, 360 W, 600 W) in speed combi mode(Co-5).

* Speed combi Category

Co-1 **1** Grill-1 + Microwave power

Co-2 **2** Grill-2 + Microwave power

Co-3 **3** Grill-3 + Microwave power

Co-4 **4** (Upper + Lower heater)
+ Microwave power

Co-5 **5** Convection + Microwave power

Press **STOP/WISSEN**.

Turn **FUNCTIEL** dial speed combi () to select convection combination mode(Co-5).

Press **Instellen/Klok** for speed combi confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "Co-5".

Press **Instellen/Klok** for convection confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "200 °C".

Press **Instellen/Klok** for temp. confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "360 W".

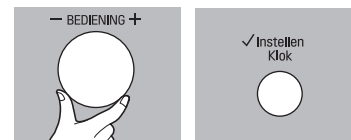
Press **Instellen/Klok** for power confirmation.

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "25:00".

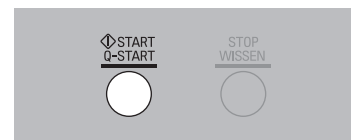
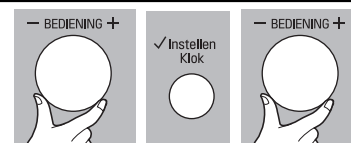
Press **START/Q-START**.

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

After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.



[x2]



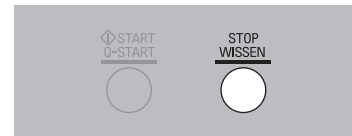
Speed Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.6 kg of jacket potatoes (Ac 8).

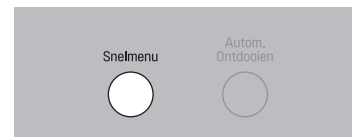


Speed Auto Cook menus are programmed and allows you to cook most of your favorite food quickly by selecting the food type and the weight of the food.

Press **STOP/WISSEN**.

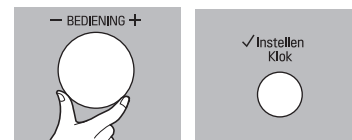


Press **Snelmenu** ().



Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "Ac 8".

Press **Instellen/Klok** for category confirmation.

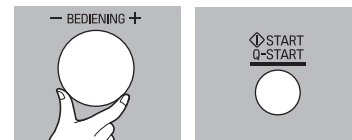


Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "0.60 kg".

Press **START/Q-START**.

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

After cooking you must wear gloves to take metal tray / container out of oven since its hot.



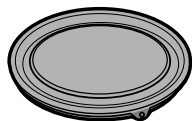
ENGLISH

<i>Function</i>	<i>Category</i>		<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food Temp.</i>	<i>Instructions</i>
Auto cooking	Ac 1	Frozen Pizza	0.30 ~ 0.50 kg	Metal tray	Frozen	This function is for cooking frozen pizza. Remove all package and place on the metal tray. After cooking, stand for 1~2 minutes.
	Ac 2	French Fries	0.20 ~ 0.75 kg	Heatproof glass dish + High rack + Metal tray	Frozen	Spread frozen potato products out on a heatproof glass dish on the high rack. For the best results, cook in a single layer. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, remove from the oven and stand for 1~2 minutes.
	Ac 3	Whole Chicken	0.80 ~ 1.80 kg	Low rack + Metal tray	Refrigerated	Brush whole chicken with melted margarine, butter or seasonings, if desired. Place the whole chicken breast-side down on the low rack. When BEEP, drain the juices and turn food over immediately. And then press start to continue cooking. After cooking, let stand covered with foil for 10 minutes.
	Ac 4	Chicken Pieces	0.20 ~ 0.80 kg	High rack + Metal tray	Refrigerated	Place the chicken pieces on the high rack. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 2-5 minutes.
	Ac 5	Beef Steaks	0.30 ~ 1.20 kg	High rack + Metal tray	Refrigerated	Place on the high rack. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, serve immediately.
	Ac 6	Roast Pork	0.80 ~ 1.80 kg	Low rack + Metal tray	Refrigerated	Trim excess fat from pork. Brush the pork with melted margarine or butter. Place on the rack on the metal tray. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions
Auto cooking	Ac 7	Roast Beef	0.80 ~ 1.80 kg	Low rack + Metal tray	Refrigerated	Brush the beef with melted margarine or butter. Place on the low rack. When BEEP, turn food over. And then press start to continue cooking. After cooking, stand covered with foil for 10 minutes.
	Ac 8	Jacket Potatoes	0.20 ~ 1.00 kg	High rack + Metal tray	Room	Choose medium sized potatoes. (200-220 g per each) Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with a fork. Place the potatoes on the high rack. Adjust weight and press start. When BEEP, after cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.
	Ac 9	Frozen Dinners	0.40 ~ 1.00 kg	Low rack + Metal tray	Frozen	Place frozen dinner uncovered on the low rack.
	Ac 10	Fresh Vegetables	0.20 ~ 1.00 kg	Metal tray + Microwavesafe bowl with cover	Room	Cut vegetables into small pieces. ** Broccoli : Cut into floweret-size. ** Carrot : Peel and slice 5 mm thick. Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. When BEEP, stir once. After cooking, stir and allow to stand for 2-3 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.20 kg - 0.50 kg : 2 Tablespoons ** 0.55 kg - 1.00 kg : 4 Tablespoons
	Ac 11	Frozen Vegetables	0.20 ~ 1.00 kg	Metal tray + Microwavesafe bowl with cover	Frozen	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. When BEEP, stir once. After cooking, stir and allow to stand for 2-3 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.20 kg - 0.50 kg : 2 Tablespoons ** 0.55 kg - 1.00 kg : 4 Tablespoons

Function	Category		Weight Limit	Utensil	Food Temp.	Instructions																	
Auto cooking	Ac 12	Rice / Pasta	0.10 ~ 0.30 kg	Metal tray + Microwave-safe bowl with cover	Room	Place rice/pasta and boiling water with 1/4 to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl(3 L). When BEEP, stir once.																	
						<table><tr><td colspan="2">Weight</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td><td>Cover</td></tr><tr><td rowspan="2">Water</td><td>Rice</td><td>300 ml</td><td>600 ml</td><td>900 ml</td><td>Cover and vent with wrap</td></tr><tr><td>Pasta</td><td>400 ml</td><td>800 ml</td><td>1200 ml</td><td>Uncover</td></tr></table>	Weight		100 g	200 g	300 g	Cover	Water	Rice	300 ml	600 ml	900 ml	Cover and vent with wrap	Pasta	400 ml	800 ml	1200 ml	Uncover
						Weight		100 g	200 g	300 g	Cover												
						Water	Rice	300 ml	600 ml	900 ml	Cover and vent with wrap												
Pasta	400 ml	800 ml	1200 ml	Uncover																			
** Rice - After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.																							
** Pasta - During the cooking, stir several times if required. After cooking, stand 1-2 minutes. Rinse pasta with cold water.																							

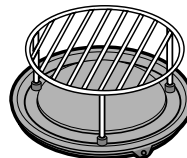
< Metal Tray >



< Low Rack + Metal Tray >



< High Rack + Metal Tray >



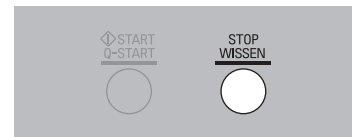
In the following example I will show you how to cook 0.6 kg of green beans(St 8).

This feature allows you steamed cook.

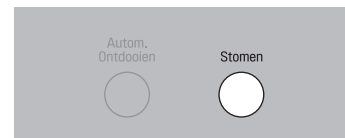
⚠ CAUTION:

1. Always use oven gloves when removing a STEAMER from the oven. It's very hot.
2. Do not put a hot STEAMER on a glass table or a place easy to be melted after cooking. Always make sure to use a pad or tray.
3. When you use this Steamer, pour at least 400 ml water before use. If the amount of water is less than 400 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
4. Be careful when you move the STEAMER with water.
5. When you use the STEAMER, the steam cover and steam water bowl should be set perfectly right. The eggs or the chestnut would be exploding without setting the steam cover and steam water bowl.
6. Never use this Steamer with a product of different model. it may cause a fire or fatal damage to the product.

Press **STOP/WISSEN**.

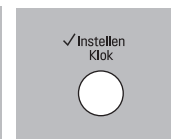


Press **Stomen** ().



Turn **BEDIENING** dial until display shows "St 8".

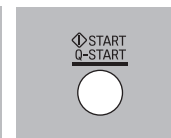
Press **Instellen/Klok** for category confirmation.



Turn **BEDIENING** dial until display shows "0.6 kg".

Press **START/Q-START**.

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



STEAM COOK GUIDE

Function	Ingredient		Weight	Cooking device	Temp. prior to cooking	Size of ingredient	Cooking method
Steam Cook	St 1	Shrimp	0.20 ~ 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Small shrimps (shrimps, large shrimps, small crab etc.)	Wash the shrimps. Pour 400 ml of water or white wine in the steamer. Put the steam plate with the shrimps on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.
	St 2	Shellfish	0.20 ~ 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Small clams (mussels, ark shell etc.)	Wash the clams. Pour 400 ml of water or white wine in the steamer. Put the steam plate with the clams on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.
	St 3	Whole Fish	0.20 ~ 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Maximum thickness of 3 cm Maximum length of 25 cm	Wash the fish. Pour 400 ml of water or white wine in the steamer. Put the steam plate with the fish on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.
	St 4	Fish Fillet	0.20 ~ 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Maximum thickness of 2.5 cm	Fillet the fish. Pour 400 ml of water or white wine in the steamer. Put the steam plate with the fish fillet on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.

Note: The cooking time may be adjusted by using the dial while the meal is cooking.

Function	Ingredient		Weight	Cooking device	Temp. prior to cooking	Size of ingredient	Cooking method
Steam Cook	St 5	Carrot	0.20 ~ 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Room temperature	Sliced round or diced	Pour 400 ml of water in the steamer. Put the steam plate with the vegetables on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.
	St 6	Broccoli	0.20 ~ 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Small cluster	Cook as above.
	St 7	Courgette	0.20 ~ 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Diced	Cook as above.
	St 8	Green Beans	0.20 ~ 0.60 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator		Cook as above.
	St 9	Spinach	0.20 ~ 0.50 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator		Cook as above.
	St 10	Cauliflower	0.20 ~ 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Room temperature	Small cluster	Cook as above.

Note: The cooking time may be adjusted by using the dial while the meal is cooking.

Function	Ingredient		Weight	Cooking device	Temp. prior to cooking	Size of ingredient	Cooking method
Steam Cook	St 11	Potato	0.20 ~ 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Room temperature	Whole	Pour 400 ml of water in the steamer. Put the steam plate with the vegetables on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.
	St 12	Chicken Breasts	0.20 ~ 0.80 kg	Steam cover Steam plate Steam water bowl Metal tray	Refrigerator	Maximum thickness of 2.5 cm	Prepare chicken breasts. Pour 400 ml of water or white wine in the steamer. Put the steam plate with the chicken breasts on top of the steamer. Cover it with the steam bell and put it in the oven.

Note: The cooking time may be adjusted by using the dial while the meal is cooking.

< Steamer + Metal Tray >



The temperature and density of food varies, I would recommend that the food be checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. For example fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen. 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 1.4 kg of frozen poultry.

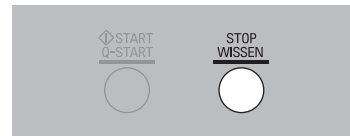
Auto Defrost



Your oven has four microwave defrost settings:- **Meat, Poultry, Fish** and **Bread**; each defrost category has different power settings.

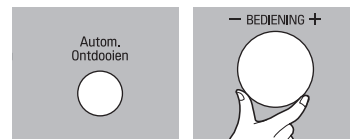
Press **STOP/WISSEN**.

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



Press **Autom Ontdooien** (**).

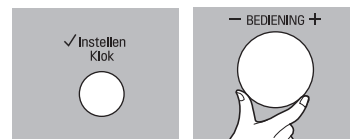
Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "dEF2".



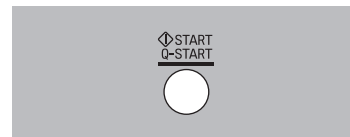
Press **Instellen/Klok** for category confirmation.

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

Turn **BEDIENING** dial knob until display shows "1.4 kg" for the weight of frozen food.



Press **START/Q-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/Q-START** to resume defrosting.

Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.

Defrosting Guide

- * Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and should be placed uncovered on the low rack on the metal tray.
- * 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. Continue to defrost remaining pieces.
 Allow to stand until completely thawed.
- * For example, joints of meat and whole chickens should be stood for a minimum 1 hour before cooking.

Category	Weight Limit	Utensil	Food
Meat (dEF1)	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate), Low rack, Metal tray	Meat Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(2 cm) When beep, turn food over. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.
Poultry (dEF2)			Poultry Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0 kg). When beep, turn food over. After defrosting, let stand for 20-30 minutes.
Fish (dEF3)			Fish Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods When beep, turn food over. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
Bread (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate, Low rack, Metal tray	Bread Sliced bread, Buns, Baguette, etc.

More or Less Cooking

In the following example I will show you how to change the preset **SPEED AUTO COOK** programmes for a longer or shorter cooking time.

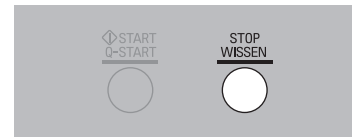


If you find that your food is over or undercooked when using the Auto Cook programme, you can increase or decrease cooking time by turning the **BEDIENING** dial knob.

You can lengthen or shorten the cooking time(except defrost mode) at any point by turning the **BEDIENING** dial knob.

Cooking time	Increases or Decrease time
0~3 min.	10 s.
3~20 min.	30 s.
20~30 min.	1 Min.
30~90 min.	5 Min.

Press **STOP/WISSEN**.

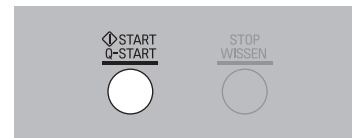


Set the required **AUTO COOK** programme.

*See **AUTO COOK** guide.

Select weight of food.

Press **START/Q-START**.



Turn **BEDIENING** dial knob.

The cooking time will increase or decrease.



EZ Clean

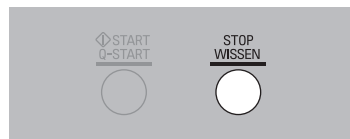
In the following example I will show you how to remove smell in the oven.



The oven has a special function to remove the smell in the oven.

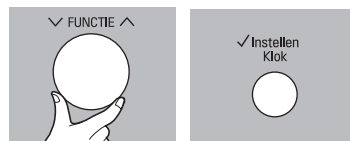
You can use the EZ Clean function without food in the oven.

Press **STOP/WISSEN**.



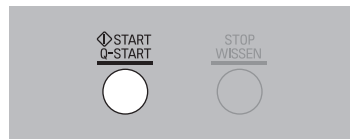
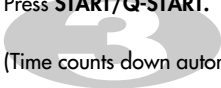
Turn **FUNCTIE** dial to select EZ Clean (⌚).

Press **Instellen/Klok** for ez clean confirmation.



Press **START/Q-START**.

(Time counts down automatically)



Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in using microwave function

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning. Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in using microwave function. Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in using microwave function. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in using microwave function. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in using microwave function. 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 using microwave function, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in using microwave function.

Plastic cooking bags

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

Plastic microwave cookware

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

Pottery, stoneware and ceramic

Containers made of these materials are usually fine for use in using microwave function, 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 using microwave function.

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 function is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think 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 undercooked 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 oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

Standing time

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

To Clean Your Oven

1. Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between 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 Metal tray can be washed by hand or in the dishwasher.

2. Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent 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 oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
4. The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.
5. Do not use any steam cleaner.

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
Relay is failed

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 button on the Control Panel is touched?

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

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

- A Yes Never run it empty or without the metal 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 cook popcorn in this 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 this oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

Technical Specifications

Technical Specification

		MA3884VC / MA3884VCT
Power Input		230 V~ 50 Hz
Output		900 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		527 mm(W) X 395 mm(H) X 469 mm(D)
Power Consumption	Microwave	1650 watt
	Grill	max. 1700 watt
	Convection	max. 2800 watt
	Combination	2400 watt

IMPORTANT NOTE

Unlike the other cooking equipment, your microwave oven does not heat the container but only its content. A real danger of burning the throat and palate exists, if you do not check the temperature of the food before consuming it. In particular we recommend you check the temperature of the milk (or other liquid), in a container (baby bottle for example) before giving it to infants and children. Never heat liquid in a closed container. (risk of the container bursting, prior to, during, or after opening the door) Replacement of the power supply cable and/or any intervention requiring the opening of the device must only be carried out by qualified technical personnel.

This microwave oven is shipped with a power cord, which, if it is damaged, must be replaced by a cord of the same type. This cord can only be supplied by the manufacturer and installed by a competent person.

Eggs in the shell and hard-boiled eggs should not be cooked or heated in a microwave oven as they can explode and irreparably damage your device. After cooking or reheating, leave the food in the oven for a few moments, so that the heat is evenly distributed throughout all parts of the food. Stir or shake the contents (in particular baby bottles and jars of baby food) and especially check the temperature with care before consumption in order to avoid burns.

- **Microwave Frequency: 2,450 MHz +/- 50 MHz (Group 2 / Class B)**
- **** Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400 GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic radiation, inductive and /or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes. Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.**
- **You can download the user manual on the site:**
<http://www.lg.com>



Verwijdering van uw oude apparaat

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



Recyclage de votre ancien appareil

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



Disposal of your old appliance

1. This crossed-out wheeled bin symbol indicates that waste electrical and electronic products (WEEE) should be disposed of separately from the municipal waste stream.
2. Old electrical products can contain hazardous substances so correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health. Your old appliance may contain reusable parts that could be used to repair other products, and other valuable materials that can be recycled to conserve limited resources.
3. You can take your appliance either to the shop where you purchased the product, or contact your local government waste office for details of your nearest authorised WEEE collection point. For the most up to date information for your country please see www.lg.com/global/recycling