

Magnetronoven

Gebruikershandleiding

MC32K7055**



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies	3		
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen	3	De functies voor slim bakken gebruiken	19
Algemene veiligheid	6	De functies voor gezonde bereiding gebruiken	21
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron	7	De functie deeg laten rijzen/yoghurt maken gebruiken	23
Beperkte garantie	7	De functie voor automatisch ontdooien gebruiken	24
Definitie van de productgroep	7	De functie automatisch opwarmen/bereiden gebruiken	25
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	8	Het bruineerbord gebruiken	26
Installatie	8	Hot Blast	27
Accessoires	8	Grillen	28
Installatielocatie	9	Onderdelen selecteren	28
Draaiplateau	9	Combinatie magnetron + grill	29
		Combinatie magnetron en hot blast	30
		Het geluidssignaal uitschakelen	31
		Het kinderslot gebruiken	31
		De draaischijf in- en uitschakelen	32
Onderhoud	10	Richtlijnen voor kookmaterialen	32
Reinigen	10		
Onderdelen vervangen (reparatie)	10	Richtlijnen voor bereiding	33
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	10		
Eigenschappen van de oven	11	Probleemoplossing	44
Oven	11	Probleemoplossing	44
Bedieningspaneel	11	Informatiecode	48
Gebruik van de oven	12	Technische specificaties	48
De werking van een magnetronoven	12		
Controleren of de oven goed werkt	12		
De klok instellen	13		
Bereiden/Opwarmen	13		
Vermogensniveaus en bereidingstijden	14		
De bereidingstijd bijstellen	14		
De bereiding beëindigen	15		
De energiebesparingsstand instellen	15		
De functie hot blast auto gebruiken	15		

Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE ZODAT U ZE IN DE TOEKOMST KUNT RAADPLEGEN.

WAARSCHUWING: Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

WAARSCHUWING: Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

WAARSCHUWING: Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor:

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;

- door gasten in hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
- B&B-achtige omgevingen.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.

Vanwege het risico op ontbranding raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand. Als er rook uit de magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

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

Veiligheidsinstructies

Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht (vrijstaand) en mag niet in een kast worden geplaatst.

Het gebruik van metalen containers voor voedsel en dranken is niet toegestaan in de magnetron.

Let erop dat u het draaiplateau niet verplaatst als u een schaal/ container uit het apparaat pakt.

Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water.

Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandvlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

Om oververhitting te voorkomen, mag u dit apparaat niet achter een decoratieve kastdeur installeren.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.

Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

VOORZICHTIG: U moet het bereidingsproces in de gaten houden. Een bereidingsproces van korte duur moet u voortdurend in de gaten houden.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.

De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.

De apparaten zijn niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op ze wordt gehouden.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd.

Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie.

Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen.

De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken; op een oneffen oppervlak.

Deze oven moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.

Verwijder vreemde stoffen regelmatig met een droge doek uit de klemmen en contacten van de stekker.

Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zware voorwerpen op.

Ventileer onmiddellijk als er sprake van een gaslek is (propana, LP, enz.). Raak de stroomkabel niet aan.

Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.

Schakel de oven niet uit door de stekker uit het stopcontact te halen wanneer deze in bedrijf is.

Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen in de oven komen, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.

Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.

Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties.

Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters, verlengsnoeren of elektrische transformators.

Bevestig de stroomkabel niet aan metalen voorwerpen. Zorg dat de kabel zich tussen voorwerpen of achter de oven bevindt.

Gebruik geen beschadigde stekker, stroomkabel of los stopcontact. Neem voor beschadigde stekkers of stroomkabels contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.

Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de oven deur.

Spuut geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees voorzichtig wanneer u voedsel of dranken met alcohol verwarmt omdat alcohol dampen met hete onderdelen van de oven in contact kunnen komen.

Kinderen kunnen zich aan de deur stoten of er met hun vingers tussenkomen. Houd kinderen uit de buurt bij het openen/sluiten van de deur.

Waarschuwing magnetron

Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Laat dranken altijd minstens 20 seconden staan voordat u ze vastpakt. Tijdens het verwarmen kunt u eventueel roeren. Roer altijd na het verwarmen.

Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor Eerste hulp opvolgen:

1. Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water.
2. Dek af met droog, schoon verband.
3. Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.

Voorkom schade aan de plaat of het rooster door deze niet net na het koken onder water te houden.

Gebruik de oven niet voor frituren want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.

Voorzorgsmaatregelen voor magnetronoven

Gebruik alleen magnetronbestendige kookmaterialen. Gebruik geen metalen containers, serviezen met gouden of zilveren randjes, spiezen, enz.

Verwijder kinken in de stroomkabel. Er kunnen elektrische vonken ontstaan.

Gebruik de oven niet voor het drogen van papier of kleren.

Hanteer kortere tijden voor kleine hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.

Houd de stroomkabel en de stekker uit de buurt van water en warmtebronnen.

Verwarm geen eieren in de schil of hardgekookte eieren om explosies te voorkomen.

Verwarm geen luchtdichte of vacuüm afgesloten containers, noten, tomaten, enz.

Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit is een brandgevaar. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een gerecht verwijderd.

Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.

Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.

Start de oven niet wanneer deze leeg is. De oven wordt om redenen van veiligheid automatisch 30 minuten uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.

Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

- Start de oven niet wanneer de deur open is. Knoei niet met de veiligheidsvergrendelingen (deursluitingen). Steek niets in de gaten van de veiligheidsvergrendeling.
- Plaats geen voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddel zich op de afsluitstrippen verzamelen. Houd de deur en de afsluitstrippen altijd schoon door deze eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek te reinigen.
- Start de oven niet wanneer deze beschadigd is. Start de oven alleen nadat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

Belangrijk: de ovendeur moet goed sluiten. De deur mag niet gebogen zijn; de scharnieren mogen niet gebroken zijn of los zitten; de afsluitstrippen en -oppervlakken mogen niet zijn beschadigd.

- Alle aanpassingen of reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.

Beperkte garantie

Samsung brengt reparatiekosten in rekening voor het vervangen van een onderdeel of het repareren van een cosmetisch defect als de beschadiging van het apparaat of het onderdeel is veroorzaakt door de klant. Onderdelen die hieronder vallen zijn onder andere:

- Deur, hendels, buitenpaneel of bedieningspaneel die zijn ingedeukt, bekrast of gebroken.
- Een kapotte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.

Gebruik deze oven alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van de oven.

Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie.

Gebruik deze oven alleen voor het verwarmen van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van de oven.

Houd de oven altijd schoon en goed onderhouden om schade aan het oppervlak en gevaarlijke situaties te voorkomen.

Definitie van de productgroep

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en boogglasapparatuur.

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recycleren, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recycleren.

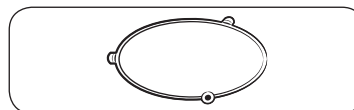
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung naar: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installatie

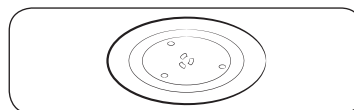
Accessoires

Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal onderdelen ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



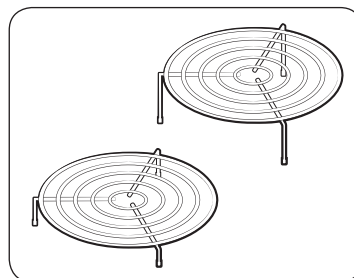
01 Loopring. Deze zet u in het midden van de oven.

Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



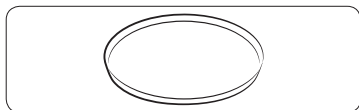
02 Draaiplateau. Deze zet u op de loopring, in het midden bevestigd op de koppeling.

Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen voor reiniging.



03 Hoog rooster, Laag rooster. Dit zet u op het draaiplateau.

Doel: U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster. De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand.



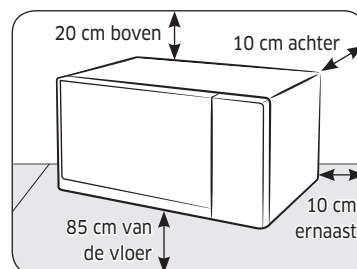
04 Bruineerbord, zie pagina 26.

Doel: Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid een bruin korstje te geven. Het maakt gebak en pizzadeeg knapperig.

VOORZICHTIG

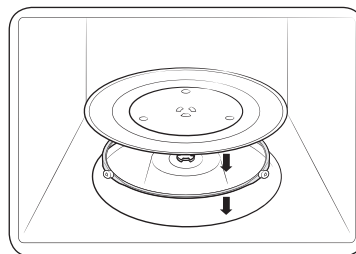
Gebruik de magnetron **NIET** zonder de loopring en het draaiplateau.

Installatielocatie



- Kies een vlak, genivelleerd oppervlak op ongeveer 85 cm boven de vloer. Het oppervlak moet het gewicht van de oven kunnen dragen.
- Zorg voor voldoende ventilatieruimte door aan de achterkant en zijkanten minimaal 10 cm en aan de bovenkant 20 cm vrij te houden.
- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een andere magnetron of een radiator.
- Zorg dat de voeding overeenkomt met de specificaties van deze oven. Gebruik indien nodig alleen goedgekeurde verlengkabels.
- Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

Draaiplateau



Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.



Onderhoud

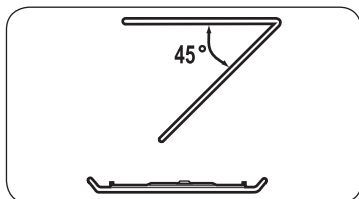
Reinigen

Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de looping (alleen voor modellen waar dit van toepassing is). Wanneer de deur niet soepel opent of sluit, controleert u de strippen eerste op vuilophoping. Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

1. Zorg dat de oven leeg is en plaats een kopje verdund citroensap op het midden van het draaiplateau.
2. Verwarm de oven 10 minuten op vol vermogen.
3. Zodra de tijd is verstreken, wacht u totdat de oven is afgekoeld. Open vervolgens de deur en reinig de ovenkamer.

De binnenkant van modellen met zwenkverwarming reinigen



Om de bovenkant van de ovenruimte te reinigen, klapt u het bovenste verwarmingselement 45° omlaag, zoals wordt weergegeven. Dit helpt om de bovenkant te reinigen. Wanneer u klaar bent, plaatst u het bovenste verwarmingselement terug.

⚠ VOORZICHTIG

- Houd de deur en de afsluitstrippen schoon, zodat de deur soepel opent en sluit. Als u dit niet doet, kan dit de levensduur van de oven verkorten.
- Zorg dat u geen water in de ventilatieopeningen van de oven morst.
- Gebruik geen schuurmiddelen of chemische substanties.
- Reinig de ovenruimte direct na elk gebruik met een mild reinigingsmiddel, maar laat de oven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen.

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

Deze oven bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden verwijderd. Probeer de onderdelen niet zelf te vervangen of te repareren.

- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of meteen lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Vervang de lamp niet zelf.
- Als u problemen ondervindt met de behuizing van de oven, trekt u eerst de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

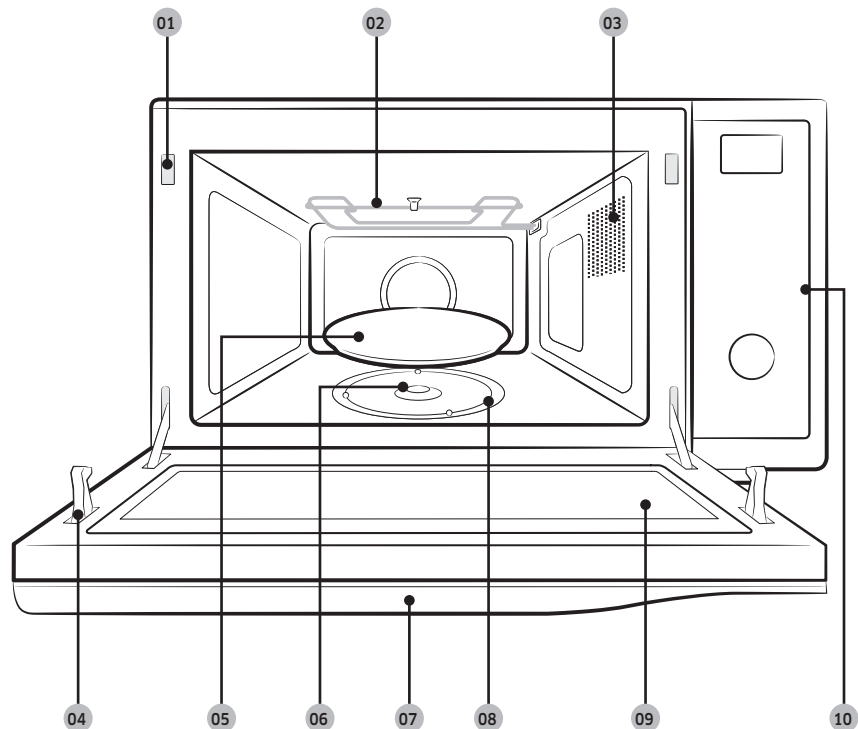
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.



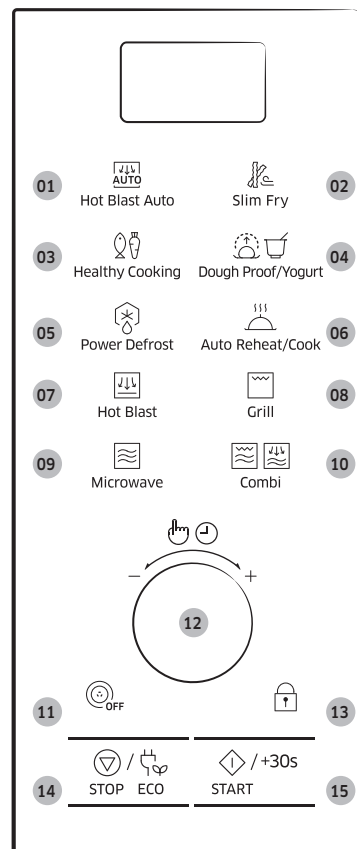
Eigenschappen van de oven

Oven



- 01 Vergrendelingsopeningen 02 Grillelement 03 Ventilatieopeningen
- 04 Vergrendelingspallen 05 Draaiplateau 06 Koppeling
- 07 Deurhandgreep 08 Loopring 09 Deur
- 10 Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



- 01 Toets Hot Blast Auto
- 02 Toets Slim Fry (Slim Bakken)
- 03 Toets Healthy Cooking (Gezond Bereiden)
- 04 Toets Dough Proof/Yogurt (Deeg Laten Rijzen/Yoghurt Maken)
- 05 Toets Power Defrost (Automatisch Ontdooien)
- 06 Auto Reheat/Cook (Automatisch Opwarmen/Bereiden)
- 07 Toets Hot Blast
- 08 Toets Grill
- 09 Toets Microwave (Magnetron)
- 10 Toets Combi (Combistand)
- 11 Turntable On/Off (Draaiplateau Aan/Uit)
- 12 Multifunctieschakelaar
- 13 Knop Kinderslot
- 14 Toets STOP/ECO
- 15 Toets START/+30s

Eigenschappen van de oven



Gebruik van de oven

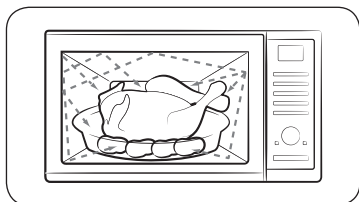
De werking van een magnetronoven

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer geëmitteerd en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Watergehalte
 - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

BELANGRIJK

Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de nagaartijden aanhouden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt.
- Het gerecht overal even warm wordt.

Controleren of de oven goed werkt

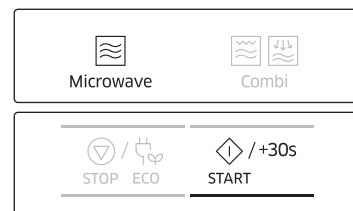
Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Probleemoplossing" op pagina 44-48.

OPMERKING

De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op het maximum (100 % - 900 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Open de deur door aan de deurgreep boven aan de deur te trekken.

Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.



Druk op de magnetronstand en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door op de toets **START/+30s** te drukken.

Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.



De klok instellen

Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch "88:88" en vervolgens "12:00" in de display weergegeven.

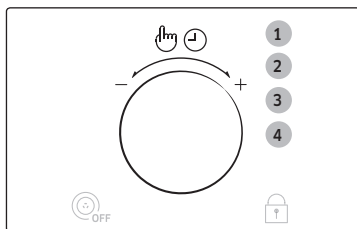
Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie.

De klok moet worden ingesteld:

- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

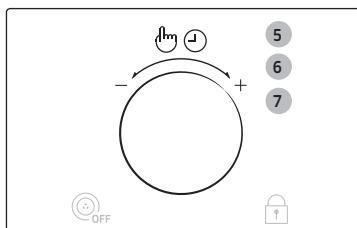
OPMERKING

Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.



1. Druk op de **Multifunctieschakelaar**.
2. Stel de tijdweergave door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.
3. Druk op de **Multifunctieschakelaar** om de instelling te voltooien.
4. Stel de uren in door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.
5. Druk op de **Multifunctieschakelaar**.
6. Stel de minuten in door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.
7. Wanneer de juiste tijd wordt weergegeven, drukt u op de **Multifunctieschakelaar** om de klok te starten.

Resultaat: De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.



Bereiden/Opwarmen

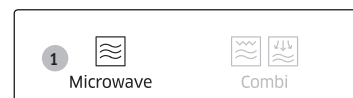
In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

BELANGRIJK

Controleer ALTIJD de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.



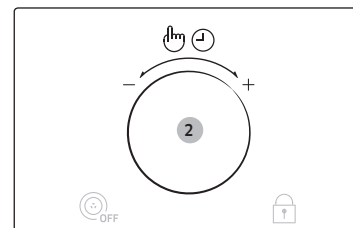
1. Druk op de toets **Microwave (Magnetron)**.

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

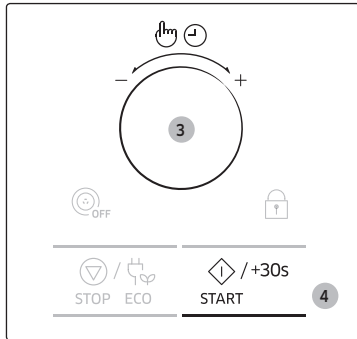
 (Magnetronstand)
900 W (Afgegeven vermogen)

2. Draai de **Multifunctieschakelaar** tot het gewenste vermogen wordt weergegeven. Druk dan op de **Multifunctieschakelaar** om het vermogen in te stellen.

- Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.



Gebruik van de oven



- Stel de bereidingstijd in door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.
Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.
- Druk op de toets **START/+30s**.
Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - De oven laat 4 geluidsignalen horen.
 - Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Vermogensniveaus en bereidingstijden

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit zes vermogensstanden.

Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HOOG	100 %	900 W
MIDDELHOOG	67 %	600 W
GEMIDDELD	50 %	450 W
MIDDELLAAG	33 %	300 W
ONTDOOIEN	20 %	180 W
LAAG	11 %	100 W

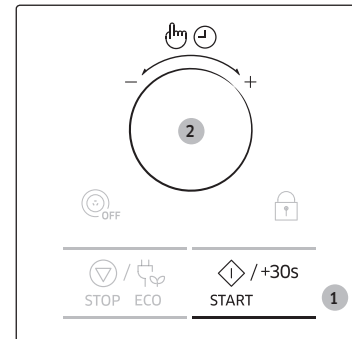
De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

Kiest u een	Dan moet de bereidingstijd worden
Hoger vermogen	Verkort
Lager vermogen	Verlengd

De bereidingstijd bijstellen

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets **START/+30s** in te drukken.

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen



Methode 1

U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door de toets **START/+30s** in te drukken.

- Voorbeeld: Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **START/+30s** zes keer in.

Methode 2

Draai de **Multifunctieschakelaar** om de bereidingstijd aan te passen.

- Draai naar rechts om de bereidingstijd te verlengen en naar links om deze te verkorten.

De bereiding beëindigen

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- Naar het gerecht te kijken
- Het gerecht om te keren of door te roeren
- Het gerecht te laten nagaren

Bereidingsproces stoppen	Stappen
Tijdelijk	Open de deur of druk eenmaal op de toets STOP/ECO . Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op START/+30s te drukken.
Volledig	Druk eenmaal op de toets STOP/ECO . Resultaat: De bereiding wordt gestopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets STOP/ECO .

De energiebesparingsstand instellen

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.



- Druk op de toets **STOP/ECO**.
Resultaat: display uit.
- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op de toets **STOP/ECO**. De huidige tijd wordt dan weergegeven. De oven is nu weer gereed voor gebruik.

OPMERKING

Automatische functie voor energiebesparing

Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven.

De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

De functie hot blast auto gebruiken

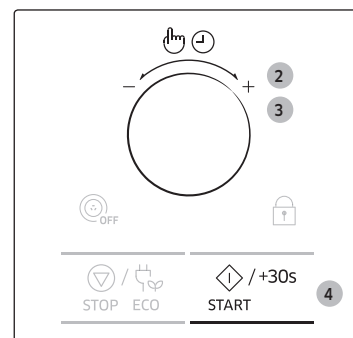
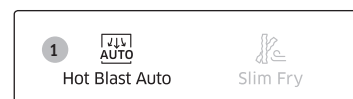
De 10 programma's voor **Hot Blast Auto** kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de grootte van elke portie instellen met de **Multifunctieschakelaar**.

BELANGRIJK

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Druk op de toets **Hot Blast Auto**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **Multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.
3. Selecteer de grootte van de portie door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.
4. Druk op de toets **START/+30s**.
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Gebruik van de oven

Richtlijnen voor hot blast

In de volgende tabel vindt u 10 programma's voor **Hot Blast Auto**, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.

Bij deze programma's wordt een combinatie van magnetron, grill en hete lucht gebruikt.

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
H1	Bevroren Panpizza	400-450 g	Verwijder de verpakking en leg de pizza op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
H2	Zelfgemaakte Pizza	500-550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten Pizzateeg (200-250 g) 150 g sterke bloem voor witbrood, 3 g gedroogde gist, 0,5 eetlepel olijfolie, 100 ml warm water, 0,5 eetlepel suiker en zout Beleg 100 g gesneden groenten, 100 g tomatenpuree, 80-100 g geraspte mozzarella • Methode Doe de bloem, gist, olie, zout en warm water in een kom en meng het geheel tot een vochtig deeg. Kneed het deeg in een mixer of 5-10 min. met de hand. Dek het deeg af en laat het ongeveer 30 min. rijzen. Rol het deeg uit en bekleed het bruineerbord. Verdeel de tomatenpuree over het deeg en voeg de groenten toe. Strooi de kaas erover. Plaats de schaal op het hoge rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
H3	Zelfgemaakte Lasagne	500-600 g 1000-1100 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten (1000-1100 g) 2 eetlepels olijfolie, 300 g gehakt, 200 g tomatensaus, 100 ml runderbouillon, 150 g gedroogde lasagnebladen (8 bladen), 1 ui (fijngesnipperd), 1 theelepel gedroogde peterselie, oregano en basilicum, 200 g geraspte mozzarella - In het geval van 500-600 g gebruikt u de halve hoeveelheid. • Methode Saus: Verhit de olie in een koekenpan, bak het gehakt en de fijngesnipperde ui in ongeveer 10 minuten bruin. Giet de tomatensaus en de runderbouillon erover en voeg de gedroogde kruiden toe. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens gedurende 30 minuten zachtjes sudderen. Bereid de lasagnebladen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak een laagje lasagne, vleessaus en kaas en herhaal dit vervolgens. Strook de overgebleven mozzarella gelijkmatig over de lasagne en plaats de lasagne op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
H4	Zelfgemaakte Gratin	500-600 g 900-1000 g	<ul style="list-style-type: none"> Ingrediënten (900-1000 g) 640 g aardappelen, 80 ml melk, 80 ml room, 40 g geklopt ei, 1 theelepel zout, peper en nootmuskaat, 120 g geraspte mozzarella, boter, tijm - In het geval van 500-600 g gebruikt u de halve hoeveelheid. Methode Schil de aardappelen snijd ze in schijfjes van 3 mm dik. Smeer een gratineerschaal met boter in. Leg de schijfjes naast elkaar op een schone theedoek en houd ze met de theedoek bedekt terwijl u de rest van de ingrediënten klaar maakt. Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, in een grote schaal. Goed roeren. Leg de aardappelschijfjes een beetje overlappend in de schaal en giet het mengsel over de aardappels. Verspreid de geraspte kaas erover en zet de schaal op het lage rooster. Zodra het gerecht klaar is, strooit u er wat verse tijmblaadjes over. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
H5	Bevroren Franse Frietjes	200-250 g 300-350 g	<p>Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over het bruineerbord.</p> <p>Zet het bord op het hoge rooster.</p> <p>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.</p>
H6	Bevroren Kippenvleugels	400-450 g 500-550 g	<p>Leg de bevroren kant-en-klare kippenvleugels (voorgekookt en gekruid) op een kant van het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster.</p> <p>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.</p>

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
H7	Geroosterde Kipdelen	500-600 g 900-1000 g	<p>Weeg de stukken kip en bestrijk ze met olie en kruiden.</p> <p>Leg ze gelijkmatig verspreid op het hoge rooster. Wanneer het piepsignaal klinkt, keert u de kip om en drukt u op start om de bereiding te hervatten.</p> <p>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.</p>
H8	Geroosterde Kip	1100-1200 g 1200-1300 g	<p>Bestrijk de kip volledig met olie en kruiden.</p> <p>Leg de kip eerst met de borst naar beneden midden op het lage rooster.</p> <p>Wanneer het piepsignaal klinkt, keert u de kip met een tang om en drukt u op start om de bereiding te hervatten.</p> <p>Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.</p>

Gebruik van de oven

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
H9	Rundvleespastei	500-600 g	<ul style="list-style-type: none">• Ingrediënten 200 g rundvlees in blokjes, 1 eetlepel olijfolie, 1/2 ui (gesneden), 80 g champignons (gesneden), 1 eetlepel peterselie en tijm, fijngehakt, 1 eetlepel worcestershiresaus, zout en peper, 2 eetlepels bloem, 100 ml warme runderbouillon, 120 g kant-en-klaar gebaksdeeg, 1 eierdooier, geklopt• Methode Bestrooi het rundvlees met bloem, zout en peper. Bak het vlees in een koekenpan met olie bruin en roer het regelmatig door. Voeg de ui, champignons, peterselie, tijm, worcestershiresaus en de runderbouillon toe en breng dit aan de kook. Verlaag het vuur en laat het geheel vervolgens een uur sudderen. Doe de vulling in een ovenschaal bedek deze met het filodeeg. Druk de randen samen om het geheel goed af te sluiten. Decoreer met deegresten. Maak een inkeping aan de bovenkant. Bestrijk met opgeklopte eierdooier. Plaats de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
H10	Zelfgemaakte Miniquiche	400-500 g	<ul style="list-style-type: none">• Ingrediënten Deeg 200 g bloem, 80 g boter, 1 ei, 30 g bacon, in blokjes gesneden, 60 g room, 60 g zure room, 2 eieren, 40 g geraspte kaas, zout en peper• Methode Om het deeg te maken, doet u de bloem, boter en eieren in een kom en mengt u het geheel tot een soepel deeg. Laat het deeg vervolgens 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg uit en bedek hiermee een ingeboterde metalen bakvormen (zoals een muffinvorm voor 6 miniquiches). Meng de room, de blokjes bacon, de zure room, het ei, de kaas, het zout en de peper en giet het mengsel in de vorm. Plaats de schaal op het lage rooster. Na de bereiding, 5 minuten laten staan.

De functies voor slim bakken gebruiken

De 11 programma's voor **Slim Bakken** kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de stand Slim bakken instellen met behulp van de **Multifunctieschakelaar**.

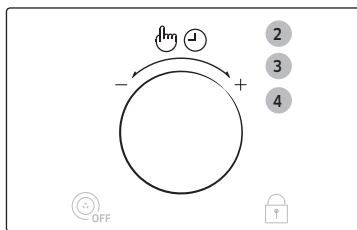
BELANGRIJK

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Druk op de toets **Slim Fry (Slim Bakken)**.



2. Draai de **Multifunctieschakelaar** om de bereidingscategorie te selecteren. Druk dan op de **Multifunctieschakelaar** om de kookstand in te stellen.
 1. Aardappels/Groente
 2. Zeevruchten
 3. kip
3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **Multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.
4. Selecteer de grootte van de portie door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.



5. Druk op de toets **START/+30s**.

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. Wanneer de bereiding is voltooid:

- 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
- 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Richtlijnen voor slim bakken

In de volgende tabel vindt u 11 automatische **Slim Bakken**-programma's.

De tabel bevat de hoeveelheden en toepasselijke instructies. U gebruikt minder olie dan bij bakken in de friteuse, terwijl u smakelijke resultaten krijgt. De programma's gebruiken een combinatie van hete lucht, bovenverwarming en magnetron.

1. Aardappels/Groente

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
1-1	Diepgevroren Aardappelkroketten	200-250 g 300-350 g	Verdeel de diepgevroren aardappelkroketten gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. 1-2 minuten laten staan.
1-2	Zelfgemaakte Franse Frietjes	300-350 g 400-450 g	Gebruik harde tot middelharde aardappelen en was deze. Schil de aardappelen en snij ze in reepjes met een dikte van 10 x 10 mm. Laten weken in koud water (gedurende 30 min.). Afdrogen met een handdoek, wegen en bestrijken met 5 g olijfolie. Verdeel de zelfgemaakte frites gelijkmatig over het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. 1-2 minuten laten staan.

Gebruik van de oven

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
1-3	Aardappelpartjes	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Was aardappelen van normaal formaat en snij deze in partjes. Bestrijken met olijfolie en kruiden. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. 1-3 minuten laten staan.
1-4	Diepvriesuiringen	100-150 g 200-250 g	Verdeel de diepgevroren gepaneerde uiringen of diepgevroren gepaneerde inktvisringen gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. 1-2 minuten laten staan.
1-5	Schijfjes Courgette	100-150 g 200-250 g	Courgettes afspoelen en in reepjes snijden. Bestrijken met 5 gr. olijfolie en kruiden toevoegen. De schijfjes gelijkmatig verdeeld op het bruineerbord leggen en het bruineerbord op het hoge rooster zetten. Omdraaien na de pieptoon. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. (De oven blijft werken als u niet omkeert). 1-2 minuten laten staan.

2. Zeevruchten

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
2-1	Diepgevroren Garnalen	200-250 g 300-350 g	Verdeel de diepgevroren gepaneerde garnalen gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. 1-2 minuten laten staan.
2-2	Diepvriesviskoteletten	200-250 g 300-350 g	Verdeel de bevroren gepaneerde viskoteletten gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. 1-2 minuten laten staan.
2-3	Bevroren Gebakken Inktvis	100-150 g 200-250 g	Verdeel de bevroren gepaneerde inktvisringen gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. 1-2 minuten laten staan.

3. Kip

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
3-1	Bevroren Kipnuggets	200-250 g 300-350 g	Verdeel de diepgevroren kipnuggets gelijkmatig over het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. 1-2 minuten laten staan.
3-2	Kipdrumsticks	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weeg de drumsticks en bestrijk ze met olie en kruiden. Leg ze gelijkmatig verspreid op het hoge rooster. Omdraaien na de pieptoon. De oven stopt met werken. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. 1-3 minuten laten staan.
3-3	Kippenvleugels	200-250 g 300-350 g	Weeg de kippenvleugels en bestrijk ze met olie en kruiden. Leg ze gelijkmatig verspreid op het hoge rooster. Omdraaien na de pieptoon. De oven stopt met werken. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. 1-2 minuten laten staan.

De functies voor gezonde bereiding gebruiken

De 13 **Gezond Bereiden**-programma's kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd.

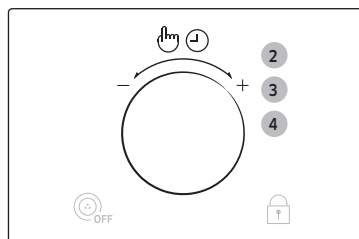
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de grootte van elke portie instellen met de **Multifunctieschakelaar**.

BELANGRIJK

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Druk op de toets **Healthy Cooking (Gezond Bereiden)**.
2. Selecteer het type gerecht door de **Multifunctieschakelaar** te draaien en op de **Multifunctieschakelaar** te drukken.

1. Granen/Pasta
2. Groenten
3. Gevogelte/Vis

3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **Multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.

4. Selecteer de grootte van de portie door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.



5. Druk op de toets **START/+30s**.

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. Wanneer de bereiding is voltooid:

- 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
- 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Richtlijnen voor gezond bereiden

De volgende tabel bevat hoeveelheden en instructies voor 13 **Gezond Bereiden**-programma's.

1. Granen/Pasta

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
1-1	Bruine Rijst	150-200 g 200-250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 5-10 minuten laten staan.
1-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 1-3 minuten laten staan.
1-3	Macaroni	100-150 g 200-250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 4 maal de hoeveelheid kokend water en een snufje zout toe. Goed doorroeren. Niet afdekken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. 1-3 minuten laten staan.

Gebruik van de oven

2. Groenten

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
2-1	Sperziebonen	200-250 g 300-350 g	Sperziebonen wassen en afhaken. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetl.) water toe voor 200-250 g groente en voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 300-450 g groente. De schaal midden op het draaiplateau zetten. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2-2	Spinazie	100-150 g 200-250 g	Spoel de spinazie af en maak ze schoon. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Geen water toevoegen. Plaats de schaal midden op het draaitableau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2-3	Geschilde Aardappelen	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Schil en was de aardappelen, snijd deze doormidden en doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 15-30 ml water toe (1-2 eetlepels). Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. 3-5 minuten laten staan.
2-4	Gegrilde Aubergines	100-150 g 200-250 g	Aubergines afspoelen en in reepjes snijden. Bestrijken met olie en kruiden. Verdeel de reepjes gelijkmatig over het hoge rooster. Omdraaien na de pieptoon. Druk op start om verder te gaan (de oven gaat door als u ze niet omdraait). 1-2 minuten laten staan.
2-5	Gegrilde Tomaat	400-450 g 600-650 g	Spoel de tomaten af en maak ze schoon. Snijd ze doormidden en doe ze in een ovenvaste schaal. Strooi er geraspte kaas over. Schaal op het hoge rooster zetten. 1-2 minuten laten staan.

3. Gevogelte/Vis

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
3-1	Kipfilet	300-350 g 400-450 g	Spoel de kipfilet af en leg deze in een diepe ovenvaste glazen schaal. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
3-2	Kalkoenfilet	300-350 g 400-450 g	Spoel de kalkoenfilet af en leg deze in een diepe ovenvaste glazen schaal. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
3-3	Gegrilde Visfilet	200-300 g 400-500 g	Verdeel de visfilet gelijkmatig over het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 1-2 minuten laten staan.
3-4	Gegrilde Zalmnoten	200-250 g 300-350 g	Verdeel de moten gelijkmatig over het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 2 minuten laten staan.
3-5	Geroosterde Vis	300-350 g 400-450 g	Smeer de buitenkant van de vis (forel of brasem) in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 3 minuten laten staan.

De functie deeg laten rijzen/yoghurt maken gebruiken

De 5 **Deeg Laten Rijzen/Yoghurt Maken**-programma's kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de categorie voor deeg laten rijzen/yoghurt maken instellen door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien na het indrukken van de toets **Dough Proof/Yogurt (Deeg Laten Rijzen/Yoghurt Maken)**.

Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Druk op de toets **Dough Proof/Yogurt (Deeg Laten Rijzen/Yoghurt Maken)**.
2. Selecteer Deeg laten rijzen of Zelf yoghurt maken en druk op de **Multifunctioneschakelaar**.
 1. Deeg laten rijzen
 2. Zelfgemaakte yoghurt
3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.
4. Druk op de toets **START/+30s**.

BELANGRIJK

Tijdens de bereiding van yoghurt draait het draaiplateau niet.

Richtlijnen voor deeg laten rijzen/yoghurt maken

In de volgende tabel wordt aangegeven hoe u de automatische programma's voor het laten rijzen van gistdeeg of het bereiden van yoghurt gebruikt.

1. Deeg laten rijzen

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
1-1	Pizzadeeg	300-500 g	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met aluminiumfolie.
1-2	Cakebeslag	500-800 g	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met aluminiumfolie.
1-3	Brooddeeg	600-900 g	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met aluminiumfolie.

2. Zelfgemaakte yoghurt

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
2-1	Kleine bakjes	500 g	Verdeel 150 g natuurlijke yoghurt gelijkmatig over 5 keramische bakjes of kleine glazen potjes (elk 30 g). Voeg 100 ml melk toe aan elk bakje. Gebruik houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Bedek elk bakje met vershoudfolie en zet ze in een cirkel op het draaiplateau. Na afloop 6 uur in de koelkast laten staan. We raden aan de eerste keer gedroogde yoghurtbacteriën te gebruiken.
2-2	Grote schaal	500 g	Meng 150 g natuurlijke yoghurt met 500 ml houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Gelijkmatig in een grote glazen schaal gieten. Afdekken met vershoudfolie en op het draaiplateau zetten. Na afloop 6 uur in de koelkast laten staan. We raden aan de eerste keer gedroogde yoghurtbacteriën te gebruiken.

Gebruik van de oven

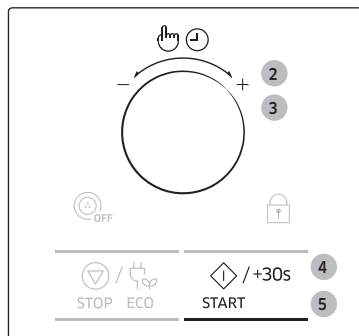
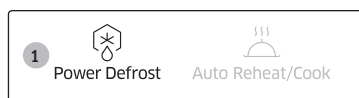
De functie voor automatisch ontdooien gebruiken

Met de functie **Automatisch Ontdooien** kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Druk op de toets **Power Defrost (Automatisch Ontdooien)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctionschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **Multifunctionschakelaar** om het type voedsel te selecteren.
3. Selecteer de grootte van de portie door de **Multifunctionschakelaar** te draaien.
4. Druk op de toets **START/+30s**.
5. Druk nogmaals op de toets **START/+30s** om het ontdooien te voltooien.

Resultaat: Wanneer de bereiding is voltooid:

- 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
- 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Richtlijnen voor automatisch ontdooien

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor **Automatisch Ontdooien** inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en instructies. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Plaats vlees, gevogelte en vis op een glazen of keramische schaal, leg brood, gebak en fruit op keukenpapier.

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
1	Vlees	200-1500 g	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. 20-60 minuten laten staan.
2	Gevogelte	200-1500 g	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. 20-60 minuten laten staan.
3	Vis	200-1500 g	Scherp de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. 20-50 minuten laten staan.

Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
4	Brood/gebak	125-1000 g	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. 10-30 minuten laten staan.
5	Fruit	100-600 g	Verdeel fruit gelijkmatig over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit. 5-20 minuten laten staan.

De functie automatisch opwarmen/bereiden gebruiken

De 5 **Automatisch Opwarmen/Bereiden**-programma's kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd.

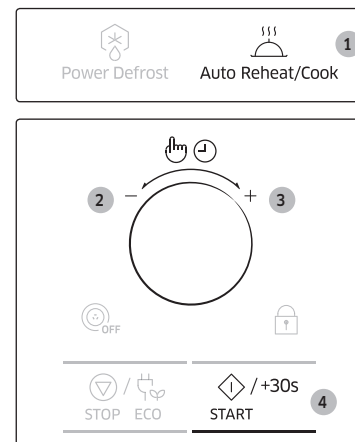
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de grootte van elke portie instellen met de **Multifunctioneschakelaar**.

BELANGRIJK

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Druk op de toets **Auto Reheat/Cook (Automatisch Opwarmen/Bereiden)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **Multifunctioneschakelaar** om het type voedsel te selecteren.
3. Selecteer de grootte van de portie door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien.
4. Druk op de toets **START/+30s**.

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. Wanneer de bereiding is voltooid:

- 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
- 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven

Gebruik van de oven

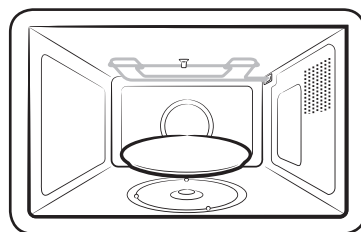
Richtlijnen voor Automatisch opwarmen/bereiden

In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en de corresponderende aanwijzingen voor automatisch opwarmen en bereiden.

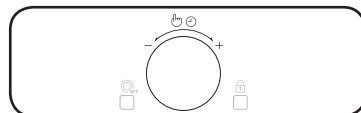
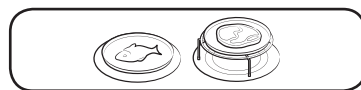
Code	Voedsel	Portie	Aanbevelingen
1	Kant-en-klaarmaaltijden (Gekoeld)	300-350 g 400-450 g	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). 2-3 minuten laten staan.
2	Ingevroren pizza	300-350 g 400-450 g	De diepgevroren pizza op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
3	Diepvrieslasagne	400-450 g 600-650 g	Leg de diepvrieslasagne in een ovenvaste schaal. Zet de schaal op het draaiplateau. Na de bereiding 3-4 minuten laten staan.
4	Quiche (Gekoeld)	600-650 g	Dit programma is geschikt voor gekoelde quiche. Verwijder verpakking en leg op de schaal. Op het lage rooster zetten. Na de bereiding 1-2 minuten laten staan.
5	Geroosterde kip	1100-1200 g 1200-1300 g	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Omkeren wanneer de oven een geluidssignaal afgeeft. Druk op Start om de bereiding voort te zetten. 5 minuten laten staan.

Het bruineerbord gebruiken

Met het bruineerbord kunt u niet alleen de bovenkant van gerechten krokant bruinbakken met de grill, maar ook de onderkant, omdat het bruineerbord erg heet wordt. In de tabel op de volgende pagina wordt vermeld welke gerechten u kunt bereiden met het bruineerbord. U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.



1. Leg het bruineerbord op het draaiplateau en verwarm het voor in de hoogste magnetron/grill-combistand [600 W+ Grill] met behulp van de tijden en instructies in de tabel.
2. Smeer het bord in met olie als u er gerechten als eieren en spek op gaat bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.
3. Leg de gerechten op het bruineerbord.
4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.
5. Selecteer de gewenste bereidingstijd en het gewenste vermogen. (Zie de tabel hiernaast.)



⚠ VOORZICHTIG

- Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.
- Zet geen voorwerpen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn.
- Leg het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.
- Het bruineerbord is niet geschikt voor de vaatwasmachine.

OPMERKING

- Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen zoals een mes om op het bruineerbord te snijden.
- Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.
- Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

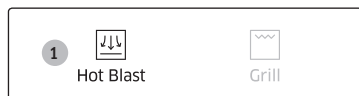
Hot Blast

De Hot Blast-stand lijkt op de traditionele oven. Hierbij wordt de magnetronstand niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar wens instellen tussen 40 °C en 200 °C.

De maximale bereidingsduur is 60 minuten.


- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

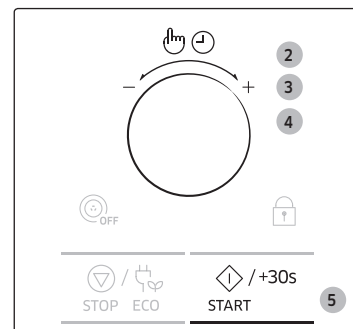
Open de deur en zet de schaal op het lage rooster op het draaiplateau.



1. Druk op de toets **Hot Blast**.

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

 (Hot blaststand)
180 °C (Temperatuur)



2. Stel de temperatuur in door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien. (Temperatuur : 40-200 °C, in stappen van 10 °C)
 - Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingsstijd.
3. Druk op de **Multifunctioneschakelaar**.
4. Stel de bereidingsstijd in door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien. (Als u de oven wilt voorverwarmen, selecteer dan " : 0")
5. Druk op de toets **START/+30s**.
Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidsignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

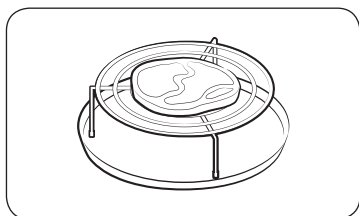


Gebruik van de oven

Grillen

Met de grillstand kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.



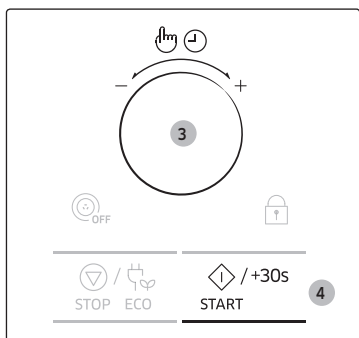
1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.



2. Druk op de toets **Grill**.
Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

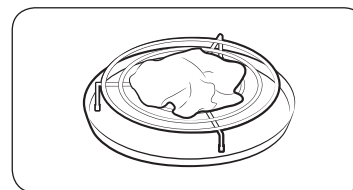


- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.



3. Stel de grilltijd in door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.
 - De maximale grilltijd is 60 minuten.
4. Druk op de toets **START/+30s**.
Resultaat: Het grillen begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Onderdelen selecteren



Voor bereiding met een traditionele oven hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken. Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort. Als u een van de combinatiestanden wilt gebruiken (magnetron en grill of hot blast), kunt u het beste alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn.

BELANGRIJK

Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 32.



Combinatie magnetron + grill

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

BELANGRIJK

Gebruik **ALTIJD** kookmaterialen die magnetronbestendig en oenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

BELANGRIJK

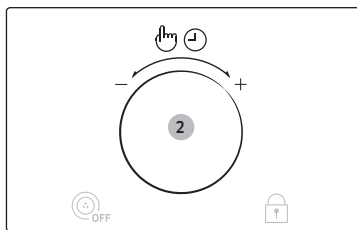
Gebruik **ALTIJD** ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.


U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

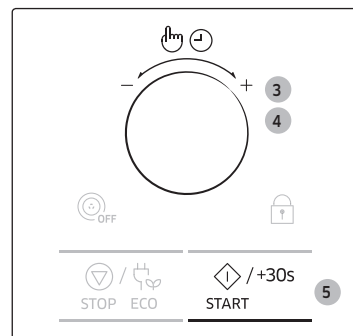
Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Druk op de toets **Combi (Combistand)**.
Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:
Cb-1 (Magnetron + Grill)



2. Zorg dat de indicatie Cb-1 in de display verschijnt en druk vervolgens op de **Multifunctieschakelaar**.
Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:
 (Magnetron + Grill combinatiestand)
600 W (Afgegeven vermogen)



3. Selecteer het juiste vermogen door de **Multifunctieschakelaar** te draaien totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300 W). Druk dan op de **Multifunctieschakelaar** om het vermogen in te stellen.
 - Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.
 - Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
4. Stel de bereidingstijd in door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.
 - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.
5. Druk op de toets **START/+30s**.
Resultaat: De bereiding in de combinatiestand begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Gebruik van de oven

Combinatie magnetron en hot blast

U kunt ook magnetron en hot blast in combinatie gebruiken. Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk.

Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in deze combinatiestand, met name:

- Gebraden vlees en gevogelte
- Taart en cake
- Ei- en kaasschotels

BELANGRIJK

Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

BELANGRIJK

Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet. De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

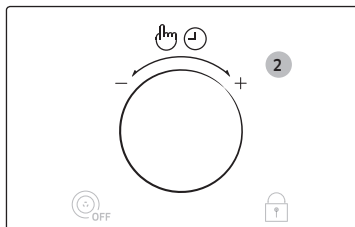
Open de deur. Zet het gerecht op het draaiplateau of op het lage rooster, dat vervolgens op het draaiplateau moet worden gezet. Sluit de deur. Het grillelement moet in de horizontale stand staan.



1. Druk op de toets **Combi (Combistand)**.



Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

Cb-1 (Magnetron + Grill)

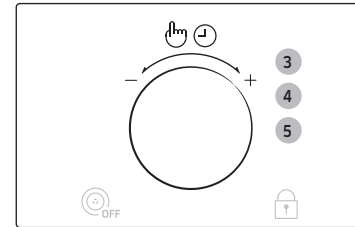


2. Draai de **Multifunctionschakelaar** om de indicatie Cb-2 (Magnetron + Hot blast) in de display te laten verschijnen en druk vervolgens op de multifunctionschakelaar.

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

  (Magnetron + Hot blast combinatiestand)

600 W (Afgegeven vermogen)



3. Selecteer het juiste vermogen door de **Multifunctionschakelaar** te draaien totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W).

Druk dan op de **Multifunctionschakelaar** om het vermogen in te stellen.

- Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd. (Standaard: 600 W)

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

  (Magnetron + Hot blast combinatiestand)

180 °C (Temperatuur)

4. Stel de temperatuur in door de **Multifunctionschakelaar** te draaien. (Temperatuur: 200-40 °C). Druk dan op de **Multifunctionschakelaar** om het vermogen in te stellen.
 - Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd. (Standaard: 180 °C)
5. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctionschakelaar** te draaien.
 - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



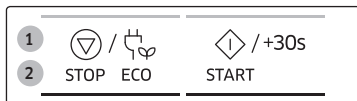
6. Druk op de toets **START/+30s**.

Resultaat: De bereiding in de combinatiestand begint. De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken. Wanneer de bereiding is voltooid:

- 1) De oven laat 4 geluidsignalen horen.
- 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



1. Druk de toetsen **START/+30s** en **STOP/ECO** gelijktijdig in.

Resultaat: De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.

- De volgende indicaties worden weergegeven.

OFF

2. Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, drukt u de toetsen **START/+30s** en **STOP/ECO** nogmaals gelijktijdig in.

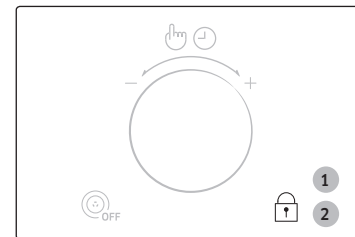
Resultaat: De oven werkt weer normaal.

- De volgende indicaties worden weergegeven.

0h

Het kinderslot gebruiken

Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt "vergrendelen" zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven.



1. Houd de toets **Kinderslot** gedurende 3 seconden ingedrukt.

Resultaat:

- De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
- In het display wordt 'L' weergegeven.

L

2. Als u de oven wilt ontgrendelen, houdt u de toets **Kinderslot** gedurende 3 seconden ingedrukt.

Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.



De draaischijf in- en uitschakelen

Met de toets **Draaiplateau Aan/Uit** kunt u het draaien van het draaiplateau stopzetten, zodat u grote schalen kunt gebruiken die de hele oven vullen (alleen in de stand handmatig bereiden).

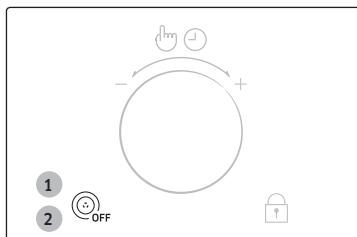
BELANGRIJK

Het resultaat zal iets minder zijn omdat het gerecht minder gelijkmatig wordt verwarmd. Het is aan te raden de schaal halverwege het bereidingsproces zelf om te draaien.

WAARSCHUWING

Het draaiplateau nooit aanzetten in een lege oven.

Reden: Dit kan brand veroorzaken of schade aan het apparaat.



1. Druk op de toets **Draaiplateau Aan/Uit** tijdens het instellen van de functie Magnetron, Grill, Hot Blast, Voorverwarmen of Combi.

- Dit is niet beschikbaar met de voorgeprogrammeerde functie of voordat u drukt op **Microwave (Magnetron), Grill, Hot Blast, Preheat (Voorverwarmen) of Combi (Combistand)**.

Resultaat: Het symbool voor **Draaiplateau Aan/Uit** verschijnt in het display en het draaiplateau draait niet tijdens de bereiding.

(De modus draaiplateau uit)

2. U kunt het draaiplateau weer laten draaien door nogmaals op de toets **Draaiplateau Aan/Uit** te drukken.

Resultaat: Het symbool voor **Draaiplateau Aan/Uit** verschijnt in het display en het draaiplateau draait weer.

OPMERKING

Deze toets **Draaiplateau Aan/Uit** is alleen beschikbaar tijdens de handmatige bereidingsmodus.

Richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.

Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.

In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglaazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekens	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.



Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Metaal		
• Schalen	X	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	X	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	X	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Containers	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓X	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen ✓X : Wees voorzichtig X : Onveilig

Richtlijnen voor bereiding

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.

De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen.

De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Bereiding

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. Het voedsel kan op verschillende manieren worden afgedekt, bijvoorbeeld met een keramische plaat, een plastic deksel of magnetronfolie.

Nagaartijden

Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Richtlijnen voor bereiding

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovensafe glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd, zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.

Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Spinazie	150 g	600 W	5-6
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Erwten	300 g	600 W	7-8
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Sperziebonen	300 g	600 W	7½-8½
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gemengde groenten (Wortelen/erwten/maïs)	300 g	600 W	7-8
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gemengde groenten (Chinees)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovensafe glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetlepels) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld, zie tabel. Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd, zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6-7
Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Spruitjes	250 g	900 W	5½-6
	Instructies Voeg 60-75 ml (5-6 eetlepels) water toe. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Wortels	250 g	900 W	4-4½
	Instructies Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Bloemkool	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6½-7½
Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Courgette	250 g	900 W	3½-4
	Instructies Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Aubergine	250 g	900 W	3-3½
	Instructies Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetl. citroensap over. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Prei	250 g	900 W	3½-4
	Instructies Snijd de prei in dikke plakken. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Champignons	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructies De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Uien	250 g	900 W	4-4½
	Instructies Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Instructies Snijd de paprika in reepjes. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Aardappelen	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructies Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Koolraap	250 g	900 W	5½-6
	Instructies Snijd de koolraap in kleine blokjes. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Bereiding van rijst en pasta

- Rijst:** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel - rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen. Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.
- Pasta:** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Witte rijst (Snelkook)	250 g 375 g	450 W	15-16 17½-18½
	Instructies Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Bruine rijst (Snelkook)	250 g 375 g	450 W	18-19 20-21
	Instructies Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Richtlijnen voor bereiding

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Gemengde rijst (rijst en wilde rijst)	250 g	450 W	18-19
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gemengde granen (Rijst en graan)	250 g	450 W	20-21
	Instructies Voeg 400 ml koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Pasta	250 g	900 W	9½-11
	Instructies Voeg 1000 ml kokend water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Instant pasta	1 klein pak (80 gr.)	900 W	7-7½
	1 groot pak (120 gr.)		9-9½
Instructies Gebruik een ovenvaste glazen schaal. Leg de pasta in de schaal en voeg 350 ml water op kamertemperatuur toe. Afedekt bereiden, prik een aantal gaatjes in de folie. Na bereiding water afvoeren, en kruiden voor instant pasta erdoor mengen.			

Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig hebt bij een gewone oven of kookplaat.

Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van vloeistoffen met een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of gekoeld voedsel met een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij 900 W vermogen, terwijl u voor andere 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.

Zie de tabel voor meer informatie.

U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren.

Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding.

Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.

Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.

Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen

De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding.

Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

Vloeistoffen opwarmen

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het bereidingsproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding:

Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel.

Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren.

De aanbevolen serveertemperatuur ligt tussen 30 en 40 °C.

Babymelk:

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.

Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft. Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. De aanbevolen serveertemperatuur is: circa 37 °C.

Opmerking:

Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen. Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de volgende tabel als richtlijn.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Dranken (Koffie, Thee, Water)	150 ml (1 kopje)	900 W	1-1½
	300 ml (2 koppen)		2-2½
	450 ml (3 koppen)		3-3½
	600 ml (4 koppen)		3½-4
	Instructies In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Laat tijdens het nagaren in de oven staan en roer goed door. 1-2 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Soep (Gekoeld)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	Instructies In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Stoofschotel (Gekoeld)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructies Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Richtlijnen voor bereiding

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Pasta met saus (Gekoeld)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructies Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gevulde pasta met saus (Gekoeld)	350 g	600 W	4-5
	Instructies De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Kant-en-klare maaltijden (Gekoeld)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
550 g	7-8		
Instructies Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Kant-en-klare kaasfondue (Gekoeld)	400 g	600 W	6-7
	Instructies De kant-en-klare kaasfondue in een geschikte ovensafe glazen schaal met deksel gieten. Tijdens en na het opwarmen af en toe doorroeren. Goed doorroeren voor het serveren. 1-2 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd
Babyvoeding (Groente en vlees)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructies Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Babypap (Graan + Melk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructies Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Babymelk	100 ml.	300 W	30-40 sec.
	200 ml.		1 min. tot 1 min. 10 sec.
Instructies Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			

Ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt. Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen. Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt. Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien. Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien. Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Vlees	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Varkenslapjes	250 g	180 W	7-8
Instructies Leg het vlees op het draaiplateau. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 15-30 minuten laten staan alvorens op te dienen.			

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Gevogelte	500 g (2 stuks)	180 W	14-15
	Hele kip	1200 g	180 W
Instructies Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 15-60 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Vis	200 g	180 W	6-7
	Hele vis	400 g	180 W
Instructies De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 10-25 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Fruit	300 g	180 W	6-7
	Instructies Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel. 5-10 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Richtlijnen voor bereiding

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Brood Broodjes (elk ongeveer 50 gr.) Boterhammen Duits brood (tarwe- en rogge-meel)	2 stuks	180 W	1-1½
	4 stuks		2½-3
	250 g	180 W	4-4½
	500 g	180 W	7-9
Instructies Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 5-20 minuten laten staan alvorens op te dienen.			

Grill

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 3-5 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:

Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:

Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungseden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking:

Bij gebruik van de grill alleen moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld.

Magnetron + Grill

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin.

Dit model kent drie combinatiestanden: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill

Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:

In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moeten worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

Belangrijke opmerking:

Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel. Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 2-3 minuten voor in de grillstand.

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
Geroosterd brood	4 st. (elk 25 g)	Alleen Grill	3½-4	3-4
	Instructies De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.			
Gegrilde tomaat	400 g (2 stuks)	450 W + Grill	4-6	-
	Instructies Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.			
Kaastosti met tomaat	4 st. (300 g)	300 W + Grill	5-7	-
	Instructies Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Tosti Hawai (Ham, Ananas, Plakjes Kaas)	4 st. (500 g)	300 W + Grill	5-7	-
	Instructies Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Aardappelen in de schil	500 g	600 W + Grill	11-13	-
	Instructies Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.			

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
Gegratineerde aardappelen/ groenten (Gekoeld)	450 g	450 W + Grill	11-13	-
	Instructies Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			
Gebakken appel	2 appels (ca. 400 gr.)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructies Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. De schotel op het lage rooster zetten.			
Kipdelen	500 g (2 stuks)	300 W + Grill	10-12	7-9
	Instructies Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			
Geroosterde kip	1200 g	1st 450 W + Hotblast 200 °C 2e 450 W + Grill	20-22	20-22
	Instructies Smeer de kip in met olie en kruiden. Zet de kip op het lage rooster. Na het grillen 5 minuten laten staan.			
Geroosterde vis	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7
	Instructies Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			

Richtlijnen voor bereiding

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
Ovengroenten	300 g	Grill	9-11	-
Spoel de groenten af en snijd ze in stukjes (bijv. courgette, aubergine, peper, pompoen). Bestrijk de groenten met olijfolie en voeg kruiden toe. Het bruineerbord op het hoge rooster zetten.				
Bakbanaan	1 stuks (200 gr.)	1e stap 450 W + grill 2e stap Grill	6-7	4-5
Instructies Pel de bakbanaan en verdeel in stukjes van 1 cm dik, en leg deze op het bruineerbord met rooster. Vet alle zijden in met olie. Als bakbanaan zacht wordt, verminder de tijd dan met 1-2 minuten. 1-2 minuten laten staan.				
Yam	200 g	450 W + Grill	10-11	-
Instructies Schil de zoete aardappel (yam) en snij ze in reepjes met een dikte van 10 x 30 mm. De lengte is ongeveer 10 cm. Doe ze op het bruineerbord en bestrijk ze aan alle kanten met olie. Leg op het rooster en begin met de bereiding. 1-2 minuten laten staan.				

Hot Blast

Voor de Hot Blast-stand wordt gebruikgemaakt van de grillverwarmingselementen en de heteluchtfunctie. De hete lucht wordt via de openingen aan de bovenkant van de ovenruimte in de oven geblazen. Het bovenste verwarmingselement en de ventilator aan de achterkant zorgen voor een gelijkmatige circulatie.

Kookmaterialen voor bereiden met Hot Blast

Het ovenvaste kookgerei dat u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier, enzovoort) is ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met Hot Blast

Gebruik deze stand voor allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, vruchtencakes, biscuitgebak en soufflés.

Magnetron + Hot Blast

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht. De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft. Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en Hot Blast:

Moeten in staat zijn de microgolven door te laten. Moeten daarnaast ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + Grill.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en Hot Blast

Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.

Verse en bevroren gerechten bereiden met Hot Blast

Verwarm de Hot Blast met de Hot Blast-functie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de tabel als richtlijnen voor Hot Blast-bereidingen. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Portiegrootte (g)	Stand (°C)	Bereidingstijd (min.)
Bevroren miniquiche/ pizzasnacks	250	200	9-11
	Leg de pizzasnacks op het bruineerbord. Het bord op het lage rooster zetten.		
Diepvriesovenfrites	300	200	22-25
	Verdeel de ovenfrites gelijkmatig over het bruineerbord. Plaats het bord op het hoge rooster.		
Bevroren kipnuggets	300	200	8-11
	Leg de bevroren nuggets op het bruineerbord. Plaats het bord op het hoge rooster.		
Ingevroren pizza	300-400	200	11-14
	Leg de diepvriespizza op het lage rooster.		

Voedsel	Portiegrootte (g)	Stand (°C)	Bereidingstijd (min.)
Zelfgemaakte lasagne/ gegratineerde pasta	500	170	15-20
	Doe de pasta in een ovenvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten.		
Diepvrieslasagne	400	450 W + 180 °C	16-18
	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking zitten (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). Zet de diepvrieslasagne op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.		
Geroosterd rundvlees/ lamsvlees (Medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	20-22 (eerste kant) 14-16 (tweede kant)
	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten rusten.		
Bevroren broodjes	350 (6 st.)	180 W + 160 °C	7-9
	Leg de broodjes op het bruineerbord. Zet het bord op het lage rooster. 2-3 minuten laten staan.		
Marmercake	700	160	50-55
	Doe het deeg in een kleine, rechthoekige, zwarte metalen vorm (25 cm). De bakvorm op het lage rooster zetten. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten rusten.		
Klein gebak	Elk 30	160	30-35
	Plaats maximaal 12 cakejes/muffins in papieren bakvormpjes op het bruineerbord. Het bord op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.		
Croissants/Broodjes (Vers beslag)	200-250	200	13-18
	Leg de gekoelde croissants of broodjes op bakpapier op het lage rooster.		
Diepvriesgebak	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.		

Voedsel	Portiegrootte (g)	Stand (°C)	Bereidingstijd (min.)
Zelfgemaakte aardappelgratin	500	450 W + 180 °C	18-22
	Doe de gratin in een ovenvaste schaal. Zet de schaal op het lage rooster.		
Zelfgemaakte quiche (Middelgroot)	500-600	160	45-50
	Gebruik een metalen middelgrote pan voor de bereiding van de quiche en plaats de pan op het lage rooster. Raadpleeg een recept in de richtlijnen voor een automatisch bereiding met Hot Blast.		

Tips en trucs

Boter smelten

Doe 50 g boter in een glazen schaal. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

Doe 100 g chocolade in een glazen schaal. Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten. Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 g gekristalliseerde honing in een glazen schaal. Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaalje. Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen. Daarna goed roeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 g instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water. Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste, glazen schaal met deksel. Voeg 300 g geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten op het deksel laten staan.

Pudding maken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal van geschikt formaat met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 g amandelsnippers over een keramisch bord. Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ minuten verhitten bij een vermogen van 600 W. 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Probleemoplossing

Probleemoplossing

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Probleem	Oorzaak	Actie
Algemeen		
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	Mogelijk dat er vuil tussen de toetsen zit.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	Voor modellen met tiptoetsen: Er bevindt zich vocht op de behuizing.	Veeg het vocht van de behuizing.
	Het kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot.
De tijd wordt niet weergegeven.	De Eco-functie (energiebesparend) is ingesteld.	Schakel de Eco-functie uit.
De oven werkt niet.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
	Het veiligheidsmechanisme van de deur zijn bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
De oven stopt tijdens het gebruik.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de toets START/+30s om het proces te hervatten.

Probleem	Oorzaak	Actie
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	De oven is langdurig achterelkaar gebruikt.	Laat de oven na langdurig gebruik afkoelen.
	De koelventilator werkt niet.	Luister of u de koelventilator hoort.
	U probeert de oven in te schakelen zonder dat er etenswaren in oven zijn geplaatst.	Plaats etenswaren in de oven.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven.
Ik hoor een ploppend geluid wanneer de oven is ingeschakeld en de oven werkt niet.	Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een ploppend geluid hoort.	Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er staan objecten boven op de oven.	Verwijder alle objecten op de oven.

Probleem	Oorzaak	Actie
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.
Verwarmen met de functie Warm (Opwarmen) werkt niet naar behoren.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De ontdoofunctie werkt niet.	Er wordt te veel voedsel bereid.	Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit de deur en open deze weer of druk op de toets STOP/ECO .
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijdens het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdoeien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de toets START/+30s om het proces te hervatten.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijdens de oven-/ontdooifuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Er druppelt water. 2. Er komt stoom door een kier in de deur. 3. Er blijft water in de oven. 	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 3 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.

Probleem	Oorzaak	Actie
Draaiplateau		
Het draaiplateau verschuift of stopt met draaien.	De loopring is niet of niet goed geplaatst.	Installeer de loopring en probeer het nogmaals.
Het draaiplateau blijft hangen.	De loopring is niet goed geplaatst, er is te veel voedsel geplaatst of te container is te groot en komt te de binnenwand van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container.
Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai.	Er zitten voedselresten aangekoekt op de bodem van de oven.	Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de oven.
Grill		
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt.	Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over.
	Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen.
	Het voedsel bevindt zich te dicht bij de grill.	Zorg tijdens het bereidingsproces voor voldoende ruimte tussen het voedsel en de grill.
	Het voedsel wordt verkeerd bereid en/of is verkeerd geplaatst.	Zorg dat het voedsel goed wordt bereid en geplaatst.

Probleem	Oorzaak	Actie
Oven		
De oven verwarmt niet.	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
Er komt rook uit het apparaat tijdens het voorverwarmen.	Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt.	Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over.
	Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen.
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	Er wordt plastic of niet-warmtebestendig kookgerei gebruikt.	Gebruik glazen kookgerei dat bestand is tegen hoge temperaturen.
Er komt een nare geur uit de oven.	Er bevinden zich aangekoekte voedselresten of gesmolten plasticresten aan de binnenkant van de oven.	Gebruik de stoomfunctie en neem de binnenkant vervolgens af met een droge doek. U kunt een schijfje citroen in de oven leggen en de oven inschakelen om de nare geur sneller te verwijderen.

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet naar behoren.	De oven deur wordt tijdens de bereiding regelmatig geopend.	Als u de deur vaak opent, daalt de temperatuur in de oven en kan dit ten koste gaan van het resultaat.
	De oveninstellingen zijn niet goed ingesteld.	Stel de juiste instellingen in en probeer het opnieuw.
	De grill of andere accessoires zijn niet goed geplaatst.	Zorg dat de accessoires goed zijn geplaatst.
	U gebruikt het verkeerde type of het verkeerde formaat kookgerei.	Gebruik geschikt kookgerei met platte bodems.

OPMERKING

Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats.

Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt:

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.



Technische specificaties

Informatiecode

Controlecode	Oorzaak	Actie
C-20	Temperatuursensor moet worden gecontroleerd.	Druk op de toets STOP/ECO en begin opnieuw. Als het nog een keer gebeurt, schakel de magnetron dan meer dan 30 seconden uit en probeer opnieuw in te stellen. Als dit zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.
C-21	Temperatuursensor detecteert een hogere temperatuur dan de ingestelde temperatuur.	Schakel de magnetronoven uit en laat het product afkoelen. Stel opnieuw in. Als dit zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.
C-d0	Bedieningstoetsen worden meer dan 10 seconden ingedrukt.	Reinig de toetsen en controleer of zich water op het oppervlak rond de toets bevindt. Als het nog een keer gebeurt, schakel de magnetron dan meer dan 30 seconden uit en probeer opnieuw in te stellen. Als dit zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.

OPMERKING

Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG als de code hierboven niet wordt vermeld, of de aanbevolen oplossing het probleem niet verhelpt.

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	MC32K7055**
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	2900 W
Magnetron	1400 W
Grill (verwarmingselement)	1500 W
Hot blast (verwarmingselement)	Max. 2100 W
Uitgangsvermogen	100 W / 900 W - 6 niveaus (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x H x D)	
Buitenkant (inclusief handgreep)	523 x 309 x 486 mm
Ovenruimte	373 x 233 x 363 mm
Volume	32 liter
Gewicht	
Netto	Ong. 20,0 kg



Memo

Memo

Memo

Houd er rekening mee dat servicebezoeken voor uitleg over het product, herstel van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de Samsung-garantie vallen.

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04387R-02