

MC32F604TCT

Manuel d'utilisation

du four micro-ondes

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register



UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES



AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles.**



ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels.**



Avertissement ; Risque d'incendie



Avertissement ; Surface chaude



Avertissement ; Electricité



Avertissement ; Matière explosive



Interdit.



NE PAS toucher.



NE PAS démonter.



Suivez scrupuleusement les consignes.



Débranchez la prise murale.



Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.



Contactez le service d'assistance technique.



Remarque



Important

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.



AVERTISSEMENT

(Fonction micro-ondes uniquement)

- ☑ **AVERTISSEMENT** : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- ☑ **AVERTISSEMENT** : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- ☑ **AVERTISSEMENT** : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

 Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

★ **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

★ Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

★ Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

★ Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.


 Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.


★ **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

★ **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

 Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

★ Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

 En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

 L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

- ★ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- ★ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- ✎ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- ☒ **AVERTISSEMENT** : les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- ☒ Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- ★ Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- ★ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

- ★ Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- ★ Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- ☒ Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT **(Fonction du four uniquement) - En option**

- ☒ **AVERTISSEMENT** : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- ★ Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- ☒ **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- ☒ Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

-
- ☒ **AVERTISSEMENT** : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
-
- ★ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
-
- ★ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
-
- ☒ N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
-

-
- ☒ Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
-
- ☒ Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
-
- ☒ Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
-
- ☒ L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.
-

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
 3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement. (Modèle à plateau tournant uniquement)
 4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- ☑ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.

- ☑ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

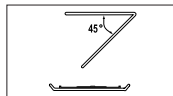
- Les surfaces intérieures et extérieures
 - La porte et les joints d'étanchéité
 - Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)
- ☑ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.
 - ☑ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

- ☑ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
- Ne s'y accumule ;
 - Ne nuise à l'étanchéité de la porte.

- ☑ **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples. N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

- ☑ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :
- Débranchez-le de l'alimentation ;
 - Appelez le service après-vente le plus proche.
- ☑ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
- Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

- ☑ Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- ☑ Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT				
 Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
 Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
 Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
 N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
 Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
 Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
 Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
 En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓

 Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
 N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
 N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
 N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
 Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
 N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
 Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
 Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
 N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
 N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
 Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
 Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
 Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		

<input type="checkbox"/>	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : <ul style="list-style-type: none"> immerger la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ; 	✓	✓	✓
! ATTENTION 				
<input checked="" type="checkbox"/>	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.		✓	
<input type="checkbox"/>	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓		✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓	✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- (a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- (c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) Porte (déformée)
 - (2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
 - (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- (d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- (a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).
 - (b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
 - Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer

légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

- Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.




- Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

SOMMAIRE

Présentation rapide.....	11
Four.....	12
Tableau de commande.....	13
Accessoires.....	13
Réglage de l'horloge.....	14
Vérification du bon fonctionnement de votre four.....	14
Fonctionnement d'un four à micro-ondes.....	14
Cuisson/Réchauffage.....	15
Puissances et temps de cuisson.....	15
Arrêt de la cuisson.....	16
Réglage du temps de cuisson.....	16
Réglage du mode d'économie d'énergie.....	16
Utilisation de la fonction de décongélation.....	16
Utilisation des programmes de décongélation.....	17
Utilisation des fonctions de réchauffage/cuisson automatique.....	18
Utilisation des programmes de réchauffage automatique.....	18
Utilisation des programmes de cuisson automatique.....	19
Utilisation de la fonction de cuisson frire avec peu de graisse.....	21
Utilisation des programmes frire avec peu de graisse.....	21
Utilisation de la fonction de fermentation automatique.....	23
Utilisation des programmes de fermentation automatique.....	23
Cuisson en plusieurs étapes.....	24
Préchauffage rapide du four.....	24
Cuisson par convection.....	25
Choix des accessoires.....	26
Faire griller.....	26
Combinaison micro-ondes et gril.....	26
Combinaison micro-ondes et convection.....	27
Arrêt du signal sonore.....	27
Sécurité enfants.....	28
Guide des récipients.....	28
Guide de cuisson.....	29
Que faire en cas de doute ou de problème ?.....	39
Caractéristiques techniques.....	40

PRÉSENTATION RAPIDE


Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ().
2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** () jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.
3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ().

Résultat : la cuisson démarre.

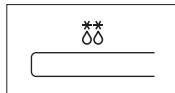
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

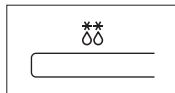
- Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** () autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Si vous souhaitez faire décongeler des aliments.

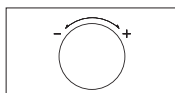
1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Appuyez sur le bouton **Décongélation** (❄️).



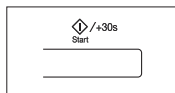
2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Décongélation** (❄️) jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.



3. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.



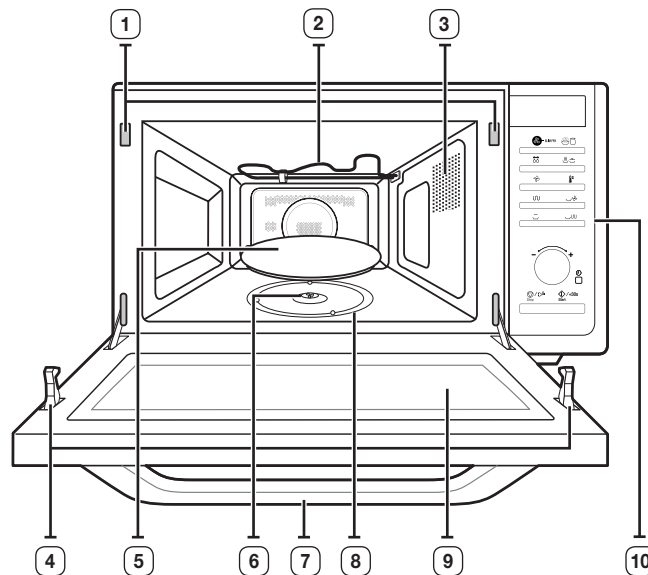
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (▶️/+30s).



Résultat : la décongélation démarre.

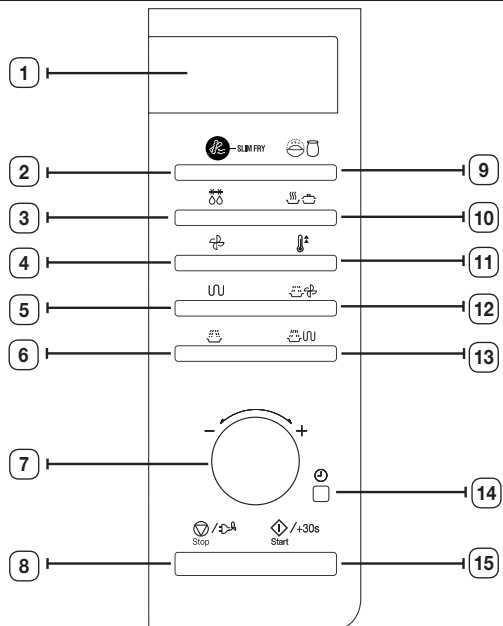
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

FOUR



- | | |
|--|-------------------------|
| 1. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ | 6. COUPLEUR |
| 2. ÉLÉMENT CHAUFFANT | 7. POIGNÉE |
| 3. ORIFICES DE VENTILATION | 8. ANNEAU DE GUIDAGE |
| 4. LOQUETS DE LA PORTE | 9. PORTE |
| 5. PLATEAU TOURNANT | 10. TABLEAU DE COMMANDE |

TABLEAU DE COMMANDE

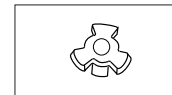


- | | |
|---|--|
| 1. ÉCRAN | 10. BOUTON RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE/CUISSON AUTOMATIQUE |
| 2. BOUTON FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE | 11. BOUTON DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE |
| 3. BOUTON DE DÉCONGÉLATION | 12. BOUTON MICRO-ONDES + CONVECTION |
| 4. BOUTON CONVECTION | 13. BOUTON MICRO-ONDES + GRIL |
| 5. BOUTON GRIL | 14. BOUTON RÉGLAGE DE L'HORLOGE |
| 6. BOUTON MICRO-ONDES | 15. BOUTON DÉPART/+30s |
| 7. BOUTON DE RÉGLAGE (POIDS/QUANTITÉ/DURÉE) | |
| 8. BOUTON ARRÊT/ÉCO | |
| 9. BOUTON FERMENTATION | |

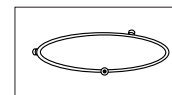
ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

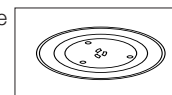
- 1. Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four.
Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.



- 2. Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.

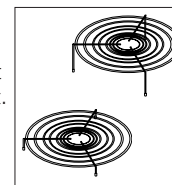


- 3. Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



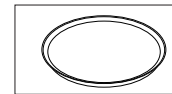
- 4. Grille supérieure, grille inférieure** : à placer sur le plateau.

- Fonction** : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**



- 5. Plat croustilleur** : à placer sur le plateau.

- Fonction** : Le plat croustilleur permet de faire dorer le fond des aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.

Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
 - après une coupure de courant.
- ☑ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

☑ Fonction d'économie d'énergie automatique

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

1. Pour afficher l'heure...

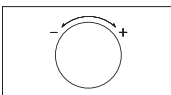
Au format 24 heures

Au format 12 heures

Appuyez une ou deux fois sur le bouton **Horloge** (🕒).



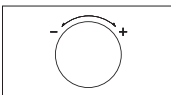
2. Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton **Horloge** (🕒).

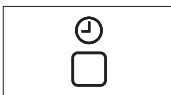


4. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes.



5. Une fois que l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Horloge** (🕒) pour lancer l'horloge.

Résultat : l'heure est affichée même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.



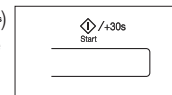
VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Problèmes et solutions » située en page 39.

- ☑ Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le haut de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (🕒/+30s) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (🕒/+30s) autant de fois que nécessaire.



Résultat Le four chauffe l'eau pendant 4 à 5 minutes. L'eau doit alors bouillir.

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

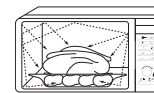
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- Cuire.

Principe de cuisson.

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.

3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :

- quantité et densité
- teneur en eau
- température initiale (aliment réfrigéré ou non)

☑ La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

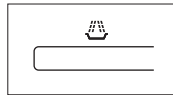
☑ Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

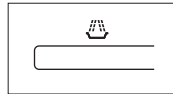
☑ **Ne faites jamais** fonctionner le four à vide.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (☼).

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
☼ (mode micro-ondes)

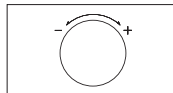


2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Micro-ondes** (☼) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau du niveau de puissance situé à la page suivante.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

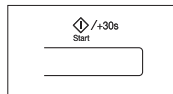
Résultat : le temps de cuisson s'affiche.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (☼/+30s).

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

- Un signal sonore retentit et le message « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



☑ Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le bouton **Micro-ondes** (☼). Si vous souhaitez changer la puissance en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (☼) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

Démarrage rapide :

☑ Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (☼/+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W



Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée	réduit
une puissance faible	augmenté

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :


- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Temporairement : Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton Arrêt. Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) ()
Définitivement	Définitivement : Appuyez deux fois sur le bouton Arrêt. Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco) ()


RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton

Start/+30s (Départ/+30s)

() autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

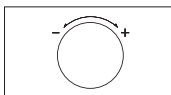
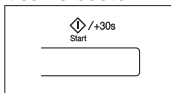
- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** () autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ()



Vous pouvez augmenter/diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

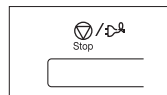
- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez le bouton de réglage vers la droite
- Pour diminuer le temps de cuisson, tournez le bouton de réglage vers la gauche




RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé. La condition normale est le mode veille avec affichage de l'heure en cas de non utilisation.

- Appuyez sur le bouton **Économie d'énergie** ()
- **Résultat :** affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Économie d'énergie** () ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.



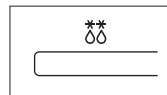
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION


Le mode Décongélation () permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

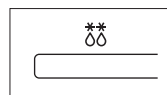
- N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

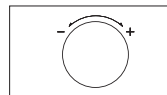
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** ()



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Décongélation** ()



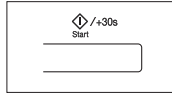
3. Sélectionnez le poids de l'aliment en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** .

Résultat :


- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.



5. Appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)**  pour poursuivre la décongélation.


Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.







-  Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Micro-ondes et une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » aux pages 33 et 34 pour obtenir plus de détails.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Viande 	200-1500	20-90	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
2	Volaille 	200-1500	20-90	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson 	200-1500	20-80	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	Pain/ Gâteaux 	125-1000	10-60	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5	Fruits 	100-600	5-20	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉCHAUFFAGE/ CUISSON AUTOMATIQUE

Les 20 fonctions **Réchauffage automatique/Cuisson automatique** (🔥🍲) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

🔑 Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes. Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

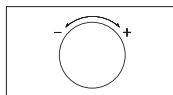
1. Appuyez sur le bouton **Réchauffage automatique/Cuisson automatique** (🔥🍲).



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez cuire en appuyant sur le bouton **Réchauffage automatique/Cuisson automatique** (🔥🍲). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez le type d'aliments en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



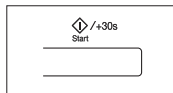
4. Sélectionnez la quantité en appuyant sur le bouton **Réchauffage automatique/Cuisson automatique** (🔥🍲).



5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (🔥🍲/+30s).

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.




- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.








UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente huit programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1-3 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes n° 4-8 font appel à un mode de cuisson combinée de micro-ondes, gril et convection.



🔑 Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.






Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1-1	Plat préparé (réfrigéré) 	300 - 350 g 400 - 450 g	2 - 3 min	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
1-2	Soupe (réfrigéré) 	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	2 - 3 min	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
1-3	Mini ravioli (réfrigéré) 	200 - 250 g 300 - 350 g	3 min	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce.





Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1-4	Pizza surgelée 	300 - 350 g 400 - 450 g	-	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
1-5	Mini-pizzas surgelées 	100 - 150 g 250 - 300 g	-	Placez les pizzas surgelées sur la grille inférieure.
1-6	Lasagnes surgelées 	400 - 450 g 800 - 850 g	3 - 4 min	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure.
1-7	Surgelée ailes de poulet 	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	2 min	Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet précuits et épicés (côté peau) sur la grille métallique supérieure. Disposez-les en cercle. Retournez dès que le signal sonore retentit.
1-8	Surgelée petits pains 	100 - 150 g (2 unités) 200 - 250 g (4 unités) 300 - 350 g (6 unités)	3 - 5 min	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.


UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les douze programmes de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1-5 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 6-8 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et grill). Les programmes n° 9-10 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et convection). Les programmes 11-12 font appel au mode convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
2-1	Riz blanc 	150 - 200 g 200 - 250 g	5 - 10 min	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
2-2	Brocolis en morceaux/ Fraîche légumes 	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	1 - 2 min	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 550 g. Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
2-3	Carottes en rondelles/ Légumes frais 	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g	1 - 2 min	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 200 à 250 g de légumes et 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 350 g. Ce programme convient aux choux-fleurs
2-4	Pommes de terre épluchées 	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 min	Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe). Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2-5	Pommes de terre au four 	200 g 400 g 600 g	5 min	Le poids des pommes de terre au four doit être de 200 g. Percez la peau et placez-les sur le plateau.
2-6	Poisson grillé 	200 - 300 g 400 - 500 g	3 min	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-7	Filet de poisson 	200 - 300 g 400 - 500 g	2 min	Placez les filets de poisson (ex. : saumon) uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
2-8	Morceaux de poulet 	300 - 400 g (1 unité) 500 - 600 g (2 unités) 700 - 800 g (3 unités)	2 min	Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes. Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille du haut avec la face de la peau en bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-9	Poulet rôti 	1000 - 1100 g 1100 - 1200 g	5 min	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
2-10	Rôti de bœuf/Rôti d'agneau 	1000 - 1100 g 1200 - 1300 g	10 - 15 min.	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.
2-11	Biscuit de Savoie 	450 - 550 g	10 min	Lancez tout d'abord le programme. L'affichage indique « HEAT (CHAUFFAGE) », le four préchauffe. Placez alors la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé posé au fond (diamètre : 26 cm). Lorsque le signal sonore retentit, insérez le moule sur la grille inférieure..

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
2-12	Muffins 	250 - 300 g	-	Lancez tout d'abord le programme. L'affichage indique « HEAT (CHAUFFAGE) », le four préchauffe. Puis versez la pâte dans 6 à 8 récipients en papier ou en silicone pour les muffins et placez-les sur la grille inférieure. Lorsque le signal sonore retentit, insérez la grille.

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE

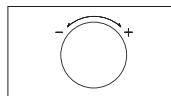
Les dix fonctions de cuisson Slim fry (Frire avec peu de graisse) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la catégorie de cuisson Slim fry (Frire avec peu de graisse) en appuyant sur le bouton Slim fry (Frire avec peu de graisse). Placez le récipient au centre du plateau, puis fermez la porte.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

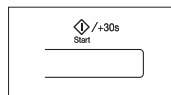
- Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Slim fry (Frire avec peu de graisse)** (🍷). (Reportez-vous au tableau ci-contre.)



- Sélectionnez la quantité en tournant le bouton de réglage.










- Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (👉/+/30s).






UTILISATION DES PROGRAMMES FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE

Le tableau suivant présente les 10 programmes automatiques Slim fry (Frire avec peu de graisse) pour faire frire. veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Vous utiliserez moins d'huile qu'avec une friteuse, mais vous obtiendrez des résultats savoureux. Les programmes sont exécutés en combinant la convection, l'élément chauffant et l'énergie des micro-ondes.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Frites au four surgelées 	300 - 350 450 - 500	-	Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas).
2	Crevettes surgelées (pannées) 	200 - 250 300 - 350	-	Répartissez uniformément les crevettes surgelées (pannées) sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
3	Beignets de poulet surgelés 	200 - 250 350 - 400	-	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas).
4	Croquettes de pommes de terre surgelées 	200 - 250 300 - 350	-	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
5	Mini rouleaux de printemps surgelés 	200 - 250 350 - 400	-	Répartissez uniformément les mini rouleaux de printemps surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
6	Frites maison 	300 - 350 450 - 500	1-2	Consignes Préchauffez le four jusqu'à 200 °C à l'aide de la fonction de préchauffage rapide. Utilisez des pommes de terre dures à moyennement dures et lavez-les. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans l'eau froide (pendant 30 min). Séchez-les dans une serviette, pesez-les et badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas).
7	Potatoes 	200 - 250 300 - 350 400 - 450	1-2	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
8	Pilons de poulets 	200 - 250 300 - 350 400 - 450	1-2	Faites préchauffer le grill (fonction Grill) pendant 3 à 4 minutes. Pesez les pilons de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit et le four s'arrête. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer.
9	Rondelles de courgettes 	100 - 150 200 - 250	-	Faites préchauffer le grill (fonction Grill) pendant 3 à 4 minutes. Rincez et émincez les courgettes. Badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive et ajoutez des épices. Placez les rondelles uniformément sur le plat croustilleur et placez le plat sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas).
10	Moitiés de pommes 	300 - 350 400 - 450	-	Rincez et évidez les pommes (150 g chacun). Coupez-les en deux horizontalement. Placez-les sur le plat croustilleur, face coupée vers le bas, ajoutez de la garniture (raisins ou amandes râpées par exemple). Posez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, servez avec de la glace à la vanille.

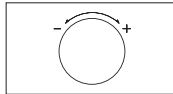
UTILISATION DE LA FONCTION DE FERMENTATION AUTOMATIQUE

Les cinq fonctions de cuisson et fermentation automatique comprennent/ proposent des temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la catégorie de fermentation automatique en appuyant sur le bouton de fermentation automatique. Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou deux fois sur le bouton **Fermentation automatique** (🍞🥛).
(Reportez-vous au tableau situé à la page suivante.)



2. Sélectionnez le code des aliments en tournant le **bouton de réglage**.








3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (🔼/+30s Start).



UTILISATION DES PROGRAMMES DE FERMENTATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente comment utiliser les programmes automatiques pour lever la pâte levée ou la préparation de yogourt.


Code	Type d'alimen	Quantité	Temps de repos	Consignes
Fermentation de la pâte	1-1 	300 - 500 g	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.

Code	Type d'alimen	Quantité	Temps de repos	Consignes
	1-2 Pâte pour gâteau 	500 - 800 g	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable..
	1-3 Pâte à pain 	600 - 900 g	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable..
Yaourt maison	2-1 Petits ramequins 	500 g	6 heures au réfrigérateur	Répartissez uniformément 150 g de yaourt dans 5 tasses en céramique et dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant.
	2-2 Grand bol 	500 g	6 heures au réfrigérateur	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Placez-les uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant.

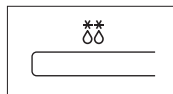
CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Vous pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en trois étapes (les fonctions Convection, Micro-ondes + Convection et Préchauffage rapide ne peuvent en revanche pas être utilisées lorsque ce mode est activé). Exemple : vous souhaitez décongeler et cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi faire décongeler et cuire un poulet de 1,5 kg en trois étapes :

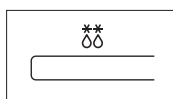
- Faire décongeler
- Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes
- Gril pendant 15 minutes

 La décongélation doit constituer la première étape. La cuisson combinée et le gril ne peuvent être utilisés qu'une fois durant les deux étapes restantes. Cependant, le micro-ondes peut être utilisé deux fois (avec deux niveaux de puissance différents).

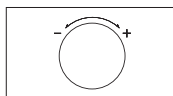
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (❄️).



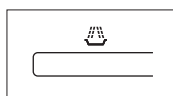
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Décongélation** (❄️).



3. Réglez le poids en tournant le **bouton de réglage** autant de fois que nécessaire (1500 g dans cet exemple).



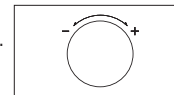
4. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (🔥).



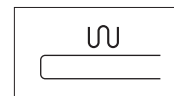
5. Réglez le niveau de puissance de la cuisson micro-ondes en appuyant sur le bouton **Micro-ondes** (🔥) pour sélectionner la **puissance** requise (450 W dans cet exemple).



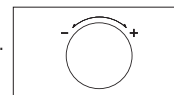
6. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (30 minutes dans cet exemple).



7. Appuyez sur le bouton **Gril** (🔥).



8. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (15 minutes dans cet exemple).

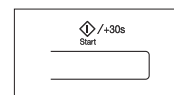


9. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**



Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

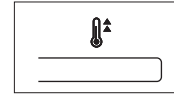


PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

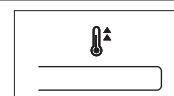
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement. Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (🔥).

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
200 °C (température)



2. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (🔥) une ou plusieurs fois pour régler la température. (température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**



Résultat : le four est préchauffé à la température requise.

- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson sélectionné et de 2 secondes pour la température programmée.
Ex. : en mode de préchauffage rapide à 200 °C



(affiché pendant 8 secondes)



- Une fois la température pré réglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

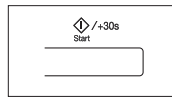
- Une fois la température pré réglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température pré réglée est maintenue pendant 10 minutes.
- Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (🔥).

CUISSON PAR CONVECTION

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C sur six niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

- Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 24.
 - Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
 - La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

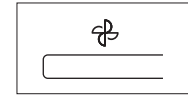


1. Appuyez sur le bouton **Convection** (🌀).

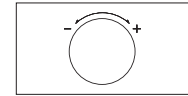
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
🌀 (mode Convection)
200 °C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** (🌀) pour régler la température. (température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**



Résultat : la cuisson démarre.

- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson prédéfini et de 2 secondes pour la température prédéfinie.
Ex. : 30 minutes de temps de cuisson à 200 °C



(affiché pendant 8 secondes)

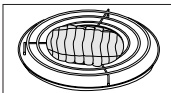


(affiché pendant 2 secondes)

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.
- Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (🔥).
- Soyez vigilants, l'élément chauffant de gril fonctionne de façon intermittente lorsque le mode de convection est en cours d'utilisation.

CHOIX DES ACCESSOIRES

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.



Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 28.

FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

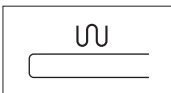
1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



2. Appuyez sur le bouton **Gril** (☞).

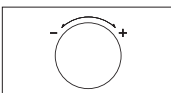
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
☞ (mode gril)

- La température du gril n'est pas réglable.



3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le **bouton de réglage**.

- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (☞ /+30s).

Résultat : la cuisson au gril démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

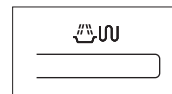
☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Gril** (☞☞).

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
☞☞ (mode combiné micro-ondes et gril)

600 W (puissance de sortie)



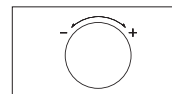
2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + gril** (☞☞) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (300 à 600 W).

- La température du gril n'est pas réglable.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

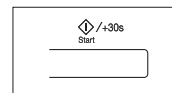
- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (☞ /+30s).

Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.

De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

☑ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Réfermez la porte.

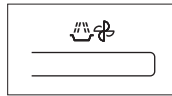
1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Convection** (☞☞☞☞).

Résultat :

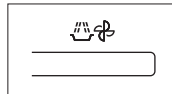
Les indications suivantes s'affichent :

☞☞☞☞ (mode combiné Micro-ondes et Convection)

200 °C (température : permet de passer au mode de température suivant en 2 secondes)

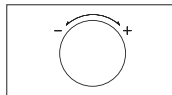


2. Sélectionnez la température à l'aide du bouton **Micro-ondes + convection** (☞☞☞☞).
(température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

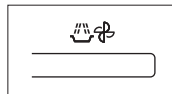


3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Réglez le niveau de puissance approprié à l'aide du bouton **Micro-ondes + convection** (☞☞☞☞) jusqu'à ce que la puissance de sortie correspondante soit affichée (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**



Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson prédéfini et de 2 secondes pour la température prédéfinie.
Ex. : 30 minutes de temps de cuisson à 200 °C



(affiché pendant 8 secondes)



(affiché pendant 2 secondes)

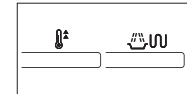
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

☑ Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (☞☞☞☞).

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Préchauffage rapide** (☞☞☞☞) et **Micro-ondes+Gril** (☞☞☞☞) pendant 1 seconde.



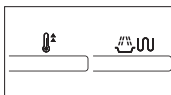
Résultat :

- L'indication suivante apparaît.



- Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau simultanément sur les boutons **Préchauffage rapide** (☺) et **Micro-ondes+Gril** (☺☺) pendant 1 seconde.



Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

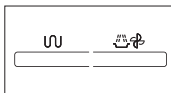


- Le signal sonore est réactivé.

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

1. Appuyez simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Gril** (☺) et **Micro-ondes +Convection** (☺☺).

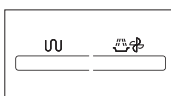


Résultat :

- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- La lettre « L » s'affiche.



2. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément pendant trois secondes sur les boutons **Gril** (☺) et **Micro-ondes+Convection** (☺☺).



Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustillier	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Tasses en polystyrène	✓	
• Sacs en papier ou journal	X	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plat allant au four	✓	
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

- ✓ : recommandé
 ✓✗ : à utiliser avec précaution
 ✗ : risqué

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée (reportez-vous au tableau). Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5½-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	900 W	15-16	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375 g		17½-18½		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20-21	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375 g		22-23		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W. Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible. Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau). Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse)	900 W	1-1½	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
	300 ml (2 tasses)		2-2½		
	450 ml (3 tasses)		3-3½		
	600 ml (4 tasses)		3½-4		
Soupe (réfrigérée)	250 g	900 W	2½-3	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
	350 g		3-3½		
	450 g		3½-4		
	550 g		4½-5		
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7	1-2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Viande hachée	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Volaille				Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14-15	15-60	
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Baies	300 g	6-7	5-10	
Pain				Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	
Tartine/ Sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril : Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril : Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante : Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril : Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril : Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante : Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/ tartine)	gril seul	3-4	2-3	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W + Gril	6-8	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	300 W + Gril	5-7	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 parts (500 g)	300 W + Gril	6-8	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	10-12	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Gratin de pommes de terre/ légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	10-12	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W + Gril	9-11	8-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poulet rôti	1200 g	450 W + Gril	21-23	20-22	Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6-8	6-7	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud. L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler. Ce mode est pris en charge par l'élément chauffant supérieur.

Ustensiles pour la cuisson par convection : Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection : tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante. La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection : doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Convection : viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	1st 300 W+ 200 °C 2nd Conv 180 °C	7-9	5-6	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PÂTES Lasagnes surgelées	400 g	1st 450 W+ 200 °C 2nd Conv 200 °C	16-18	3-4	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
VIANDE Rôti de bœuf/Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	1000 à 1200 g	1st 450 W+ 200 °C 2nd 450 W+Grill	20-22	21-23	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.
PAIN Petits pains frais	6 morceaux (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 200 °C	8-10	-	Posez la baguette réfrigérée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
GÂTEAU					
Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38-43	-	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Gâteaux de petite taille (pâte fraîche)	12 x 28 g	160 °C uniquement	28-33	-	Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et posez-les sur le plat croustilleur sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	15-20	-	Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (🕒/+30s) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
 - Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
 - Solution : Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four à micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'armoire.

Le message « E-24 » s'affiche.

- Le message « E-24 » s'affiche automatiquement avant que le four micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E-24 » s'affiche, appuyez sur la touche « Stop/Eco (Arrêt/Éco) » pour lancer le mode d'initialisation.

✍ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG. Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	MC32F604TCT
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2900 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1500 W
Convection (élément chauffant)	2100 W maxi.
Puissance de sortie	100 W/900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	523 x 506 x 309 mm
Intérieures	373 x 370 x 233 mm
Capacité	32 L
Poids	
Net	20,0 kg env.



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline	www.samsung.com/gr
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	www.samsung.com
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	www.samsung.com

MC32F604TCT

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

Houd er rekening mee dat bezoeken voor het uitleggen van de productwerking, het corrigeren van een onjuiste installatie of het uitvoeren van normale reinigings- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de garantie van Samsung vallen.

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor nog betere service kunt u uw product registreren op

www.samsung.com/register



OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN



WAARSCHUWING

Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de dood.**



LET OP

Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade.**



Waarschuwing; brandgevaar



Waarschuwing; heet oppervlak



Waarschuwing; elektriciteit



Waarschuwing; explosief materiaal



NIET proberen.



NIET aanraken.



NIET demonteren.



Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.



Trek de stekker uit het stopcontact.



Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.



Neem contact op met het servicecentrum.



Opmerking



Belangrijk

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.



WAARSCHUWING

(Uitsluitend magnetronfunctie)

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

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.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- ★ **WAARSCHUWING:** 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 onderhoud mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- ★ Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
- ★ Omwille van 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 verhitten van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verhitten van verwarmingsdoeken, slippers, sponzen, vochtige doeken en vergelijkbare voorwerpen kan leiden tot het risico op letsel, ontsteking of brand.
- Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

- ★ **WAARSCHUWING:** 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.
- ★ **WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron 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 schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
- Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.

- 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.
- 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.
- WAARSCHUWING:** vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
- 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 tien minuten werken met water.
- Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht 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.
- De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

WAARSCHUWING **(Uitsluitend ovenfunctie) - Optioneel**

- WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, 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 stoomreiniger.
- WAARSCHUWING:** controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
- 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.
- 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 onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.

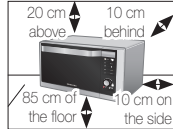
- De deur of het buitenoppervlak kan heet worden als het apparaat in gebruik is.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan acht jaar oud.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

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 booglasapparatuur. 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.

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.

1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de oven.
3. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien. (Alleen type model met draaiplateau)
4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.
 - ☐ 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. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact. Installeer de magnetronoven nooit in een

- ☐ hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring (alleen type model met draaiplateau)

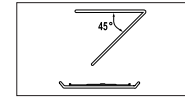
- ☐ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.
- ☐ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en

een warm sopje. Afspoelen en drogen.

2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
 3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.
 4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.
- Laat **NOOIT** water in de ventilatieopeningen lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:
- zich geen resten ophopen
 - de deur goed sluit
- Reinig** de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45 ° omlaag te klappen. (Uitsluitend model met zwenkverwarmingr.)



DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen. De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

- NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:
- De stekker uit het stopcontact halen.
 - Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

- ☑ Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- ☑ Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

WAARSCHUWING					
	Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
	Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
	Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
	Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vette of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
	Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
	Gebruik een droge doek om regelmatig de voedingsterminals en contactpunten te ontdoen van bijvoorbeeld stof en water.	✓	✓	✓	✓
	Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓

	In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG, enz.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
	Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
	Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
	Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
	Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
	Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteinje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
	Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
	Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
	Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
	Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
	Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
	Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
	Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	Spuut geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcohol dampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: 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. Om dit te voorkomen, moet u 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. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: <ul style="list-style-type: none"> • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond. 	✓	✓	✓	✓
! LET OP					
<input checked="" type="checkbox"/>	Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespenen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Ga tijdens het openen van de oven deur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
<input type="checkbox"/>	Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur 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.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als 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.



MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGVLEN (UITSLUITEND MAGNETRONFUNCTIE).

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

- (a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.
- (b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.
- (c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
 - (1) deur (gebogen)
 - (2) scharnieren (los of gebroken)
 - (3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken
- (d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt een reparatietarief in rekening voor het vervangen van een accessoire of het repareren van een cosmetisch defect als de schade aan het apparaat en/od de schade aan of het verlies van het accessoire is veroorzaakt door de klant. Items die hieronder vallen zijn onder andere:

- (a) Een gedeukte, bekraste of gebroken deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.
 - (b) Een gebroken of ontbrekende lade, geleiderrol, koppelaar of rooster.
- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. 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 het apparaat.

- 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 problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



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 recyclen, 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 recyclen.

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.

INHOUD

Korte aanwijzingen voor direct gebruik.....	11
Oven	12
Bedieningspaneel	13
Accessoires	13
De klok instellen.....	14
Controleren of de oven goed werkt.....	14
De werking van een magnetronoven.....	14
Bereiden/Opwarmen	15
Vermogensstanden en bereidingstijden.....	15
De bereiding beëindigen	16
De bereidingstijd bijstellen.....	16
De energiebesparingsstand instellen.....	16
De functie voor snel ontdooien gebruiken	16
De programma's voor snel ontdooien gebruiken	17
De functie automatisch opwarmen/automatisch bereiden gebruiken.....	18
De programma's voor automatisch opwarmen gebruiken	18
De programma's voor automatisch bereiden gebruiken	19
De functie voor slim bakken gebruiken.....	21
De programma's voor slim bakken gebruiken	21
De automatische fermentatiefunctie gebruiken.....	23
De programma's voor automatische fermentatie gebruiken	23
Bereiding in meerdere fasen	24
De oven snel voorverwarmen.....	24
Bereiden met hete lucht.....	25
Accessoires selecteren	26
Grillen	26
De magnetron en de grill combineren	26
Combinatiestand magnetron en hete lucht.....	27
Het geluidssignaal uitschakelen	27
Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven	28
Richtlijnen voor kookmaterialen.....	28
Kooktips	29
Wat te doen in geval van twijfel of bij problemen	39
Technische specificaties	40

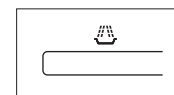
KORTE AANWIJZINGEN VOOR DIRECT GEBRUIK

Als u een gerecht wilt bereiden.

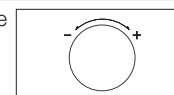
1. Zet het gerecht in de oven.
Druk op de toets **Magnetron** (🔥).



2. Druk op de toets **Magnetron** (🔥) totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven.



3. Stel de gewenste bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (🔥 / +30s).

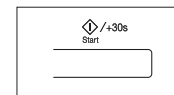
Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



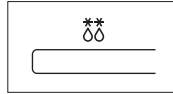
Als u 30 seconden wilt toevoegen.

- Laat het gerecht in de oven staan.
Druk voor elke 30 seconden extra die u wilt toevoegen, één keer op de toets **Start/+30s** (🔥 / +30s).

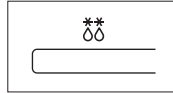


Als u voedsel wilt ontdooien.

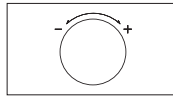
1. Zet het bevroren gerecht in de oven.
Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (**).



2. Selecteer het type voedsel door de toets **Automatisch ontdooien** (**). In te drukken totdat de gewenste categorie verschijnt.



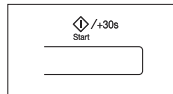
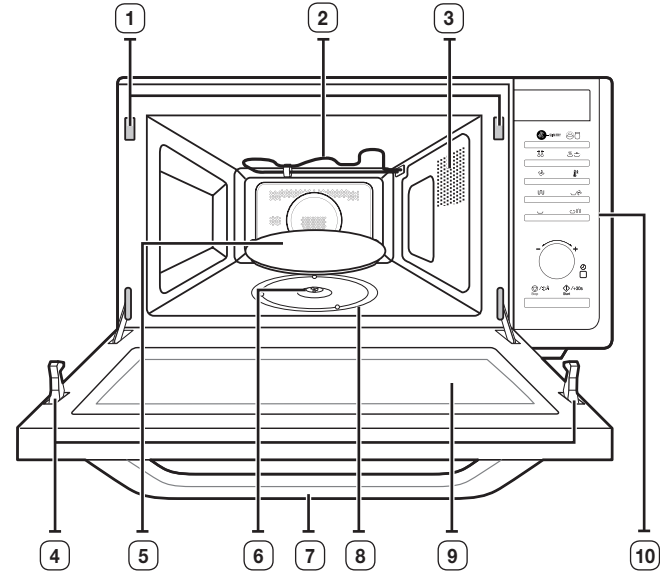
3. Stel het gewicht in met behulp van de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (Start/+30s).

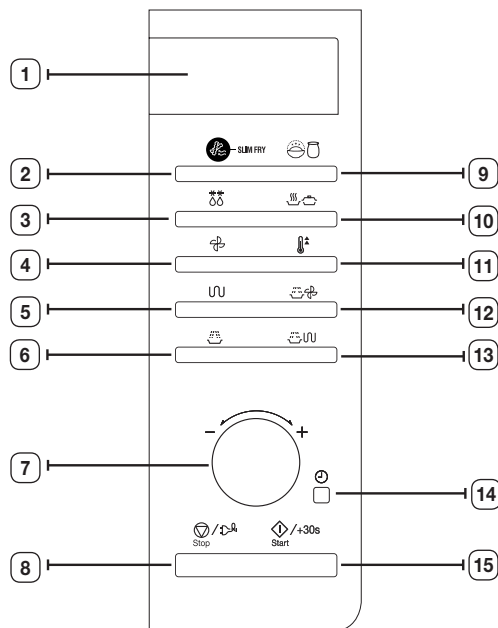
Resultaat: Het ontdooien begint.

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

**OVEN**

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| 1. VERGREDELINGSOPENINGEN | 6. KOPPELING |
| 2. GRILLELEMENT | 7. DEURGREEP |
| 3. VENTILATIEOPENINGEN | 8. LOOPRING |
| 4. VERGREDELINGSPALLEN | 9. DEUR |
| 5. DRAAIPLATEAU | 10. BEDIENINGSPANEEL |

BEDIENINGSPANEEL



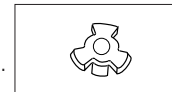
- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. DISPLAY | 8. STOP/ECO |
| 2. SLIM FRY | 9. FERMENTATIETOETS |
| 3. AUTOMATISCH OPWARMEN/
BEREIDEN | 10. AUTOMATISCH ONTDOOIEN |
| 4. HETE LUCHT | 11. AUTOMATISCH
VOORVERWARMEN |
| 5. GRILL | 12. MAGNETRON + HETE LUCHT |
| 6. MAGNETRON | 13. MAGNETRON + GRILL |
| 7. DRAAIKNOP
(GEWICHT/HOEVEELHEID/
TIJD) | 14. KLOK INSTELLEN |
| | 15. START/+30s |

ACCESSOIRES

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

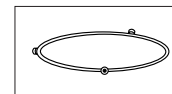
- 1. Koppeling.** Deze zet u op de motoras onder in de oven.

Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



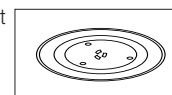
- 2. Loopring.** Deze plaatst u in het midden van de oven.

Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



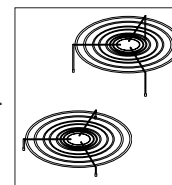
- 3. Draaiplateau.** Dit plaatst u zodanig op de loopring dat het midden op de koppeling past.

Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.



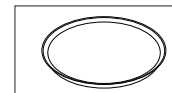
- 4. Hoog rooster, laag rooster.** Deze zet u op het draaiplateau.

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 combiinstand.**



- 5. Bruineerbord.** Dit legt u op het draaiplateau.


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



DE KLOK INSTELLEN

De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch ":0", "88:88" of "12:00" in de display weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 12- of 24-uursnotatie. De klok moet worden ingesteld:

- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

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

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.

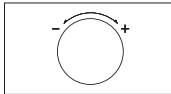
1. Voor tijdweergave in...

24-uurs notatie
12-uurs notatie

Druk vervolgens een of twee keer op de **kloktoets** (⌚).



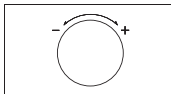
2. Stel de uren in met behulp van de **draaiknop**.



3. Druk op de **kloktoets** (⌚).



4. Stel de minuten in met behulp van de **draaiknop**.



5. Druk nadat u de juiste tijd hebt ingesteld nogmaals op de **kloktoets** (⌚) om de klok te starten.

Resultaat: De tijd wordt weergegeven zolang de magnetron niet in gebruik is.



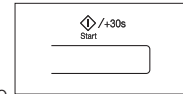
CONTROLLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment eenvoudig controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Wat te doen in geval van twijfels of problemen" op pagina 39.

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

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 toets **Start/+30s** (⌚/+30s) en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets **Start/+30s** (⌚/+30s) te drukken.



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

DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie.

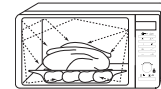
De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

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 gekaatst 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)
-  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 gaartijden aanhouden die in de 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

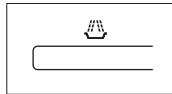
BEREIDEN/OPWARMEN


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

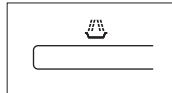
-  Controleer ALTIJD de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat. Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.
-  Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

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

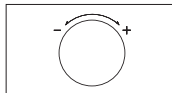
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
 (magnetronstand)



2. Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Magnetron** () te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Zie de tabel met vermogensstanden op de volgende pagina voor meer informatie.

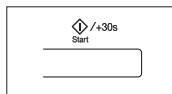


3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.






4. Druk op de toets **Start/+30s** ()



Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:



- De oven geeft de oven vier maal een geluidssignaal en knippert een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

-  Als u wilt weten welk vermogen is geselecteerd, drukt u één keer op de toets **Magnetron** () . Als u tijdens de bereiding een ander vermogen wilt instellen, drukt u twee of meerdere keren op de toets **Magnetron** () om het gewenste vermogen te selecteren.

Snelle start:

-  Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon de toets **Start/+30s** () indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

VERMogensSTANDEN 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 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	Tijdelijk: open de deur of druk één keer op de stoptoets. Resultaat: De bereiding stopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op Start/+30s (Start/+30s) te drukken.
Volledig	Volledig: druk twee keer op de stoptoets. Resultaat: De bereiding stopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u opnieuw op de toets Stop/Eco (Stop/Eco).

DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door op de toets **Start/+30s** (Start/+30s) te drukken.

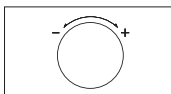
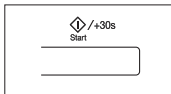
- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen

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

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

U kunt de bereidingstijd ook verkorten/verlengen middels de draaiknop.

- Als u de bereidingstijd wilt verlengen, draait u de knop rechtsom.
- Als u de bereidingstijd wilt verkorten, draait u de knop linksom.



DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

De oven beschikt over een energiebesparingsstand. Deze functie zorgt ervoor dat u elektriciteit bespaart wanneer u de oven niet gebruikt. De normale toestand is de stand-bymodus en klokweergave als het apparaat niet wordt gebruikt.

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



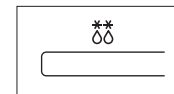
DE FUNCTIE VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBRUIKEN

Met de functie Snel 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.

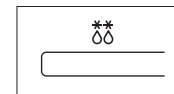
 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.

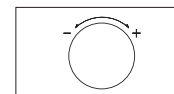
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (**).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch ontdooien** (**). te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



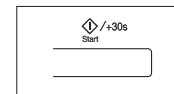
3. U kunt het gewicht van het gerecht instellen met de **draaiknop**.




4. Druk op de toets **Start/+30s** (Start/+30s).

Resultaat:

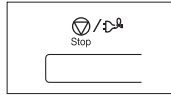
- Het ontdooien begint.




- De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.

5. Druk op de toets **Stop/Eco**  om het ontdooiën te voltooien.

Resultaat: Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.






 U kunt ook gerechten handmatig ontdooiën. Hiertoe selecteert u de magnetronfunctie met een vermogen van 180 W. Raadpleeg het gedeelte "Gerechten ontdooiën" op pagina 34 voor meer informatie.

DE PROGRAMMA'S VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBRUIKEN

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

Code	Voedsel	Portie-grootte (gr.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanbevelingen
1	Vlees 	200-1500	20-90	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2	Gevogelte 	200-1500	20-90	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.

Code	Voedsel	Portie-grootte (gr.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanbevelingen
3	Vis 	200-1500	20-80	Scherm 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.
4	Brood/ Gebak 	125-1000	10-60	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.
5	Fruit 	100-600	5-20	Fruit gelijkmatig verdelen over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit.

DE FUNCTIE AUTOMATISCH OPWARMEN/ AUTOMATISCH BEREIDEN GEBRUIKEN

De 20 **Programma's voor automatisch opwarmen/automatisch bereiden** (🔥👤) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd.

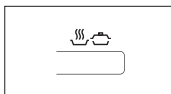
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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

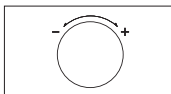
1. Druk op de toets **Automatisch opwarmen/Automatisch bereiden** (🔥👤).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch opwarmen/Automatisch bereiden** (🔥👤) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. U kunt het type voedsel instellen met de **draaiknop**.



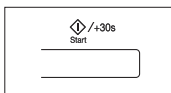
4. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch opwarmen/Automatisch bereiden** (🔥👤) te drukken.



5. Druk op de toets **Start/+30s** (🔥/30s).

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.




- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.








DE PROGRAMMA'S VOOR AUTOMATISCH OPWARMEN GEBRUIKEN

In de volgende tabel vindt u 8 programma's voor automatisch opwarmen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Voor programma's 1-3 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Bij programma's 4-8 wordt een combinatie van magnetron, grill en hete lucht gebruikt.



 Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.






Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1-1	Kant-en-klare maaltijd (gekoeld) 	300-350 gr. 400-450 gr.	2-3 min.	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).
1-2	Soep (gekoeld) 	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	2-3 min.	Giet de soep in een diep aardewerken soepbord of schaal en dek dit tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
1-3	Mini Ravioli (gekoeld) 	200-250 gr. 300-350 gr.	3 min.	Plaats de kant-en-klare miniravioli rechtstreeks vanuit de koelkast in een magnetronbestendige schaal in het midden van het draaiplateau. Prik gaatjes in de folie van het kant-en-klare gerecht of dek de schaal af met magnetronfolie. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Dit programma is geschikt voor ravioli en pasta in saus.





Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1-4	Ingevroren pizza 	300-350 gr. 400-450 gr.	-	Zet de diepgevroren pizza op het lage rooster.
1-5	Diepgevroren pizzasnacks 	100-150 gr. 250-300 gr.	-	De diepgevroren pizzasnacks op het lage rooster zetten.
1-6	Diepvrieslasagne 	400-450 gr. 800-850 gr.	3-4 min.	Leg de diepvrieslasagne in een ovenvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten.
1-7	Diepgevroren Kippenvleugels 	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	2 min.	Leg de bevroren kant-en-klare kippenvleugels of kleine drumsticks (voorgekookt en gekruid) op het hoge rooster met het vel naar beneden. Leg ze in een cirkel en laat het midden leeg. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
1-8	Diepgevroren Broodjes 	100-150 gr. (2 st.) 200-250 gr. (4 st.) 300-350 gr. (6 st.)	3-5 min.	Het is raadzaam de oven met behulp van de heteluchtfunctie 5 minuten voor te verwarmen op 180 °C. Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes (-18 °C) in een cirkel op het lage rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine stokbroodjes.


DE PROGRAMMA'S VOOR AUTOMATISCH BEREIDEN GEBRUIKEN

Hieronder vindt u een lijst met 12 programma's voor automatisch bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Voor de programma's 1-5 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Voor de programma's 6-8 wordt een combinatie van magnetron en grill gebruikt. Bij programma's 9-10 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt. Voor programma's 11-12 wordt alleen hete lucht gebruikt. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-1	Witte rijst 	150-200 gr. 200-250 gr.	5-10 min.	Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Bijvoorbeeld: voeg voor de bereiding van 0,25 kg rijst 0,5 liter koud water toe. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken.
2-2	Broccolirosjes/ Verse groenten 	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	1-2 min.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het bereiden van 200-250 gr., 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 gr. en 60-75 ml (4-5 eetlepels) voor 500-550 gr. Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.


Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-3	Schijfjes wortel/ Verse groenten 	100-150 gr. 200-250 gr. 300-350 gr.	1-2 min.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-250 gr. groente, voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 300-350 gr. groente. Dit programma is geschikt voor bloemkool.
2-4	Geschilde aardappelen 	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr. 600-650 gr.	3 min.	Schil en was de aardappelen, snijd deze doormidden en doe ze in een glazen schaal met dekse. Voeg 15-30 ml (1-2 eetlepels) water toe. Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.
2-5	Gepofte aardappelen 	200 gr. 400 gr. 600 gr.	5 min.	Gebruik ovenaardappelen van ongeveer 200 g per stuk. Prik gaatjes in de schil en plaats op het draaiplateau.
2-6	Geroosterde vis 	200-300 gr. 400-500 gr.	3 min.	Smeer de buitenkant van de vis 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.
2-7	Visfilet 	200-300 gr. 400-500 gr.	2 min.	Verdeel de visfilets, bijvoorbeeld zalm, gelijkmatig op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.


Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-8	Kipdelen 	300-400 gr. (1 st.) 500-600 gr. (2 st.) 700-800 gr. (3 st.)	2 min.	3-4 minuten voorverwarmen in de grillstand. Smeer de kipdelen in met olie en kruid ze met peper, zout en paprikapoeder. Leg de stukken in een cirkel op het hoge rooster met het vel naar beneden. Keer de kipdelen om zodra het geluidssignaal klinkt.
2-9	Geroosterde kip 	1000-1100 gr. 1100-1200 gr.	5 min.	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
2-10	Geroosterd rundvlees/ Geroosterd lamsvlees 	1000-1100 gr. 1200-1300 gr.	10-15 min.	Smeer het rundvlees/lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper, zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het vlees op het lage rooster met de vetrand naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal van de oven klinkt. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen.
2-11	Biscuitgebak 	450-550 gr.	10 min.	Start om te beginnen het programma. Op de display wordt "HEAT" weergegeven en de oven wordt voorverwarmd. Bekleed vervolgens een ronde zwartmetalen bakvorm met bakpapier en doe het beslag in de bakvorm (diameter 26 cm). Zet de bakvorm op het lage rooster na de pieptoon.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-12	Muffins 	250-300 gr.	-	Start om te beginnen het programma. Op de display wordt "HEAT" weergegeven en de oven wordt voorverwarmd. Doe vervolgens het beslag in 6-8 papieren of siliconen bakvormen voor muffins en zet deze op het lage rooster. Plaats het rooster na de pieptoon.

DE FUNCTIE VOOR SLIM BAKKEN GEBRUIKEN

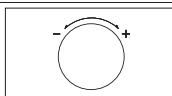
De tien programma's voor slim bakken kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de categorie Slim bakken aanpassen door de toets Slim Fry in te drukken. Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

 Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten. Gebruik ALTIJD overwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

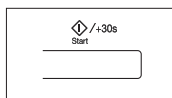
1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meer keren op de toets **Slim Fry Cook**  te drukken. (Zie de tabel hiernaast.)



2. U kunt het gewicht van het gerecht instellen met de draaiknop.










3. Druk op de toets **Start/+30s** .






DE PROGRAMMA'S VOOR SLIM BAKKEN GEBRUIKEN

In de volgende tabel vindt u 10 automatische programma's voor slim bakken. De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen. U gebruikt minder olie dan bij bakken in de friteuze, terwijl u smakelijke resultaten krijgt. De programma's gebruiken een combinatie van hete lucht, bovenverwarming en magnetron.

Code	Voedsel	Portie-grootte (gr.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanbevelingen
1	Diepvries ovenfrites 	300-350 450-500	-	Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Omdraaien na de pieptoon. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. (De oven blijft werken als u het gerecht niet omkeert).
2	Diepgevroren garmalen (gepaneerd) 	200-250 300-350	-	Verdeel de diepgevroren (gepaneerd) garmalen gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster.
3	Bevroren kipnuggets 	200-250 350-400	-	Verdeel de diepgevroren kipnuggets gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Draai om na de pieptoon. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. (De oven blijft werk als u niet omkeert).
4	Bevroren aardappelkroketten 	200-250 300-350	-	Verdeel de diepgevroren aardappelkroketten gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster.

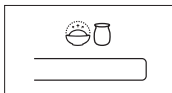
Code	Voedsel	Portie-grootte (gr.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanbevelingen
5	Diepgevroren miniloempia's 	200-250 350-400	-	Verdeel de diepgevroren miniloempia's gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster.
6	Zelfgemaakte Franse frietjes 	300-350 450-500	1-2	Aanbevelingen Verwarm de oven voor tot 200 °C met de snelle voorverwarmfunctie. 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 gr. olijfolie. Verdeel de zelfgemaakte frites gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Draai om na de pieptoon. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. (De oven blijft werk als u niet omkeert).
7	Aardappelpartjes 	200-250 300-350 400-450	1-2	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. Het bord op het hoge rooster zetten.

Code	Voedsel	Portie-grootte (gr.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanbevelingen
8	Drumsticks 	200-250 300-350 400-450	1-2	3-4 minuten voorverwarmen in de grillstand. 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.
9	Schijfjes courgette 	100-150 200-250	-	3-4 minuten voorverwarmen in de grillstand. 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 het gerecht niet omkeert).
10	Appelhelften 	300-350 400-450	-	Appels afspoelen en klokhuizen uitboren (elk 150 gr.). Horizontaal doormidden snijden. Leg de helften met de gesneden kant naar beneden op het bruineerbord. Voeg vulling toe, zoals rozijnen of geraspte amandelen. Het bord op het lage rooster zetten. Na de bereiding opdienen met vanilleijs.

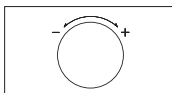
DE AUTOMATISCHE FERMENTATIEFUNCTIE GEBRUIKEN

De vijf bereidingsprogramma's met automatische fermentatie kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de categorie voor automatische fermentatie aanpassen door de toets voor automatische fermentatie in te drukken. Plaats eerst het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

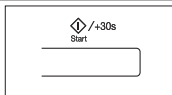
- Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een- of tweemaal op de toets **Automatische fermentatie** (🍞🥛) te drukken. (Zie de tabel op de volgende pagina.)



- U kunt de code van een gerecht selecteren met de **draaiknop**.



- Druk op de toets **Start/+30s** (👇/+30s). (Start)



DE PROGRAMMA'S VOOR AUTOMATISCHE FERMENTATIE GEBRUIKEN

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

Code	Voedsel	Portie-grootte (gr.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanbevelingen
Deeg laten rijzen	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 vershoudfolie.


Code	Voedsel	Portie-grootte (gr.)	Nagaar-tijd (min.)	Aanbevelingen
1-2	Taartdeeg 	500 - 800 g	-	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met vershoudfolie.
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 vershoudfolie.
Zelfgemaakte yoghurt	2-1 Kleine schaaltjes 	500 g	6 uur in de koelkast	Verdeel 150 gr. yoghurt gelijkmatig over 5 keramische bakjes of kleine glazen (elk 30 gr.). 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.
	2-2 Grote schaal 	500 g	6 uur in de koelkast	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.

BEREIDING IN MEERDERE FASEN

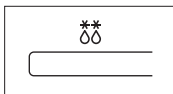
U kunt met de magnetronoven gerechten bereiden in maximaal drie fasen. (Bij bereiden in meerdere fasen kunt u de heteluchtstand, de combinatiestand Magnetron + Hete lucht en de stand Automatisch voorverwarmen niet gebruiken.) Voorbeeld: U kunt een gerecht ontdooien en aansluitend bereiden zonder de oven na elke fase opnieuw in te stellen.

U kunt als volgt 1,5 kg kip in drie fasen ontdooien en bereiden:

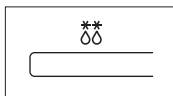
- Ontdooien
- 30 minuten verwarmen in de magnetronstand
- 15 minuten grillen

 Ontdooien moet de eerste fase zijn. De combinatiestand en grillstand kunnen slechts één keer worden gebruikt in de resterende twee fasen. De magnetronstand kunt u echter twee keer gebruiken (bij verschillende vermogensniveaus).

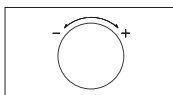
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (**).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch ontdooien** (**), te drukken.



3. Stel het gewicht in door aan de **draaiknop** te draaien totdat het juiste gewicht wordt weergegeven. (in dit voorbeeld 1500 gr.)



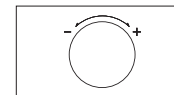
4. Druk op de toets **Magnetron** (#).



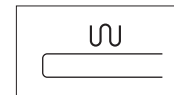
5. Stel het gewenste vermogen in door op de toets **Magnetron** (#) te drukken totdat het gewenste **vermogensniveau** wordt weergegeven (in dit voorbeeld 450 W).



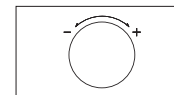
6. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. (30 minuten in het voorbeeld).



7. Druk op de toets **Grill** (U).



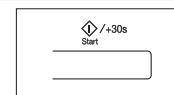
8. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. (15 minuten in het voorbeeld).



9. Druk op de toets **Start/+30s** (Start / +30s).

Resultaat: De bereiding begint:

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

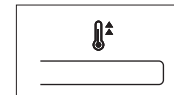


DE OVEN SNEL VOORVERWARMEN

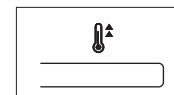
Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet. Wanneer de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.

1. Druk op de toets **Automatisch voorverwarmen** (U).

Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
200 °C (temperatuur)



2. Druk een of meerdere keren op de toets **Automatisch voorverwarmen** (U) om de temperatuur in te stellen. (Temperatuur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Druk op de toets **Start/+30s** .

Resultaat: De oven wordt tot de gevraagde temperatuur voorverwarmd.

- De displaytijden zijn 8 seconden voor de geselecteerde stand en 2 seconden voor de temperatuur (in deze volgorde). Bijvoorbeeld bij automatisch voorverwarmen op 200 °C.



(wordt 8 seconden weergegeven)




(wordt 2 seconden weergegeven)

- Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft de oven 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten vastgehouden.
- Weer 10 minuten later klinkt 4 maal een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.

-  Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde waarde bereikt, klinkt 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten lang gehandhaafd.
-  Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, drukt u op de toets **Automatisch voorverwarmen** .


BEREIDEN MET HETE LUCHT

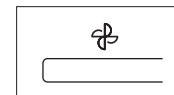
Met de heteluchtstand kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronstand niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op zes vaste standen tussen 40 °C en 200 °C. De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

-  Als u de oven wilt voorverwarmen, zie pagina 24.
 - 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.

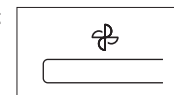
Controleer of het grillelement zich in de horizontale stand bevindt en of het draaiplateau op zijn plaats ligt. Open de deur en zet de schaal op het lage rooster op het draaiplateau.

1. Druk op de toets **Hete lucht** .

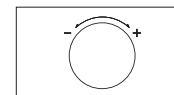
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
 (heteluchtstand)
 200 °C (temperatuur)



2. Druk een of meerdere keren op de toets **Hete lucht** om de temperatuur in te stellen. (Temperatuur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** .

Resultaat: De bereiding begint:

- De displaytijden zijn 8 seconden voor de vooraf ingestelde bereidingstijd en 2 seconden voor de temperatuur (in deze volgorde). Bijvoorbeeld bij een bereidingsduur van 30 minuten op 200 °C.



(wordt 8 seconden weergegeven)

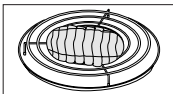


(wordt 2 seconden weergegeven)

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.
-  Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, drukt u op de toets **Automatisch voorverwarmen** .
-  Wees voorzichtig, de grillverwarming wordt in de heteluchtstand afwisselend in- en uitgeschakeld.

ACCESSOIRES SELECTEREN

Voor bereiding met hete lucht 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 hete lucht), kunt u het beste alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn.

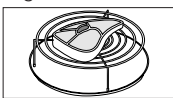
- Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 28.

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.

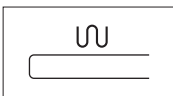
- Open de deur en leg het gerecht op het rooster.



- Druk op de toets **Grill** (U).

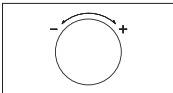
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
U (grillstand)

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



- Stel de grilltijd in met behulp van de **draaiknop**.

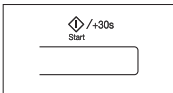
- De maximale grilltijd is 60 minuten.



- Druk op de toets **Start/+30s** (Start/+30s).

Resultaat: Het grillen begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



DE MAGNETRON EN DE GRILL COMBINEREN

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

- Gebruik **ALTIJD** kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten. Gebruik **ALTIJD** ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

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.

- Druk op de toets **Magnetron + Grill** (Magnetron + Grill).

Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:

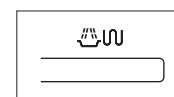
Magnetron + Grill combinatiestand)

600 W (geleverd vermogen)



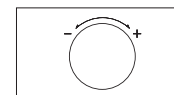
- Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Magnetron + Grill** (Magnetron + Grill) in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (300-600 W).

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



- Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.

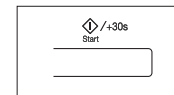
- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



- Druk op de toets **Start/+30s** (Start/+30s).

Resultaat:

- De bereiding in de combinatiestand begint.
- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.




COMBINATIESTAND MAGNETRON EN HETE LUCHT

U kunt ook magnetron en hete lucht 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

 Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten. Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het hanteren van ovenschalen, want deze worden zeer heet. De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

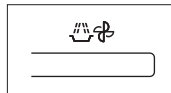
Open de deur. Zet het gerecht op het draaiplateau of op het lage rooster, dat vervolgens op het draaiplateau moet worden gezet. Sluit de deur.

1. Druk op de toets **Magnetron + Hete lucht** (.

Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:

 (combinatiestand magnetron en hete lucht)

200 °C (temperatuur: schakelt na 2 seconden naar volgende temperatuur)

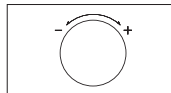



2. Selecteer de temperatuur door op de toets **Magnetron + Hete lucht** () te drukken. (Temperatuur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

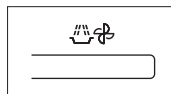


3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.

- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



4. Selecteer het gewenste vermogen door op de toets **Magnetron + Hete lucht** () te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. 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.
- De displaytijden zijn 8 seconden voor de vooraf ingestelde bereidingstijd en 2 seconden voor de temperatuur (in deze volgorde). Bijvoorbeeld bij een bereidingsduur van 30 minuten op 200 °C.



(wordt 8 seconden weergegeven)



(wordt 2 seconden weergegeven)

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

 Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, drukt u op de toets **Automatisch voorverwarmen** (.

HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

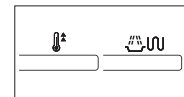
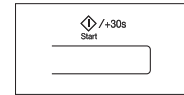
1. Houd de toetsen **Automatisch voorverwarmen** () en **Magnetron + Grill** () gedurende ongeveer 1 seconde tegelijkertijd ingedrukt.

Resultaat:

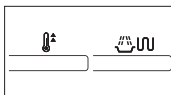
- De volgende indicatie verschijnt:

OFF

- De oven laat niet iedere keer dat u op een toets drukt een piepsignaal horen.



2. U kunt de geluidssignalen weer inschakelen door de toetsen **Automatisch voorverwarmen** (🔊) en **Magnetron + Grill** (🔥🔊) nogmaals tegelijkertijd in te drukken (gedurende ongeveer 1 seconde).



Resultaat:

- De volgende indicatie verschijnt:

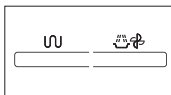


- De oven werkt weer met het geluidssignaal.

VEILIGHEIDSVERGRENDELING VAN DE MAGNETRONOVEN

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 toetsen **Grill** (🔥) en **Magnetron + Hete lucht** (🔥🔥🔊) tegelijkertijd 3 seconden lang ingedrukt.

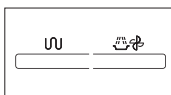


Resultaat:

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



2. Ontgrendel de oven door de toetsen **Grill** (🔥) en **Magnetron + Hete lucht** (🔥🔥🔥🔊) opnieuw tegelijkertijd 3 seconden lang ingedrukt te houden.



Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

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	✓ x	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 bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	x	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	x	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
<ul style="list-style-type: none"> Fijn glaswerk 	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
<ul style="list-style-type: none"> Glazen potten 	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
<ul style="list-style-type: none"> Schalen 	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
<ul style="list-style-type: none"> Binddraadjes voor plastic zakken 	✗	
Papier		
<ul style="list-style-type: none"> Borden, bекers, servetten en keukenrol 	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
<ul style="list-style-type: none"> Kringlooppapier 	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
<ul style="list-style-type: none"> Plastic bakjes 	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Diepvrieszakken 	✓ ✗	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
 ✓✗ : Wees voorzichtig
 ✗ : Onveilig

KOOKTIPS

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 roestvrijstaal, 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. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden

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

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovensafe glazen schaal met deksel. Kook de groente 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.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Spinazie	150 gr.	600 W	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Broccoli	300 gr.	600 W	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Erwten	300 gr.	600 W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Sperziebonen	300 gr.	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/erwten/mais)	300 gr.	600 W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300 gr.	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovensafe glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente 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 verse groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 gr. 500 gr.	4½-5 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250 gr.	6-6½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortels	250 gr.	4½-5	3	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 gr. 500 gr.	5-5½ 7½-8½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 gr.	4-4½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250 gr.	3½-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250 gr.	4-4½	3	Snijd de prei in dikke plakken.

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Champignons	125 gr. 250 gr.	1½-2 2½-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250 gr.	5-5½	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250 gr.	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 gr. 500 gr.	4-5 7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250 gr.	5½-6	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

Bereiding van rijst en pasta

- Rijst:** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdgedekt bereiden. 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. Onafgedekt bereiden. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Witte rijst (snelkook)	250 gr.	900 W	15-16	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375 gr.		17½-18½		Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 gr.	900 W	20-21	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375 gr.		22-23		Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250 gr.	900 W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + graan)	250 gr.	900 W	17-18	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250 gr.	900 W	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

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 een vermogen van 900 W, terwijl u voor andere een vermogen van 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 kookproces 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. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °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. Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 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.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kopje)	900 W	1-1½	1-2	In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
	300 ml (2 koppen)		2-2½		
	450 ml (3 koppen)		3-3½		
	600 ml (4 koppen)		3½-4		
Soep (gekoeld)	250 gr.	900 W	2½-3	2-3	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.
	350 gr.		3-3½		
	450 gr.		3½-4		
	550 gr.		4½-5		
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	4½-5½	2-3	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.

Voedsel	Portie	Aan/ Uit	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	3½-4½	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5	3	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.
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 gr. 450 gr. 550 gr.	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.
kant-en-klare kaasfondue (gekoeld)	400 gr.	600 W	6-7	1-2	De kant-en-klare kaasfondue in een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel gieten. Tijdens en na het opwarmen af en toe doorroeren. Goed doorroeren voor het serveren.

Babyvoeding en -melk opwarmen

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

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

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.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Vlees				
Gehakt	250 gr. 500 gr.	6-7 8-13	15-30	Leg het vlees op het draaiplateau. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslapjes	250 gr.	7-8		

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	14-15	15-60	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!
Hele kip	1200 gr.	32-34		
Vis				
Visfilet	200 gr.	6-7	10-25	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!
Hele vis	400 gr.	11-13		
Fruit				
Bessen	300 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 gr.)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 gr.	4-4½		
Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel)	500 gr.	7-9		

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, dingesneden 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 combistanden: 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 moet 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.

Gids voor het 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	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Geroosterd brood	4 stuks (elk 25 gr.)	Alleen grill	3-4	2-3	De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.
Gegrilde tomaat	400 gr. (2 stuks)	300 W + Grill	6-8	-	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.
Tosti met tomaat/kaas	4 stuks (300 gr.)	300 W + Grill	5-7	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Tosti Hawaiï (ham, ananas, kaasplakjes)	4 stuks (500 gr.)	300 W + Grill	6-8	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
In de schil gebakken aardappelen	500 gr.	600 W + Grill	10-12	-	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.

Vers gerecht	Portie	Aan/ Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Gegratineerde aardappelen/ groenten (gekoeld)	450 gr.	450 W + Grill	10-12	-	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	-	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 gr. (2 stuks)	300 W + Grill	9-11	8-10	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 gr.	450 W + Grill	21-23	20-22	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Na het grillen 5 minuten laten staan.

Vers gerecht	Portie	Aan/ Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Geroosterde vis	400-500 gr.	300 W + Grill	6-8	6-7	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.

HETE LUCHT

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt. Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht circuleert. Deze modus wordt ondersteund door het bovenste verwarmingselement.

Kookmaterialen voor bereiding met hete lucht: De ovenvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier, enzovoort) zijn ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht: In de stand Hete lucht kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés bakken.

MAGNETRON + HETE LUCHT

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hete 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 hete lucht: 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.

Geschikte gerechten voor bereiding met magnetron + hete lucht:

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

Verse en bevroren gerechten bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de automatische voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik het vermogen en de opwarmtijden uit de tabel als richtlijn voor bereiding met hete lucht. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
PIZZA Bevroren pizza's (kant-en-klaar)	300-400 gr.	1st 300 W+ 200 °C 2nd Conv. 180 °C	7-9	5-6	Leg de pizza op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.
PASTA Diepvrieslasagne	400 gr.	1st 450 W+ 200 °C 2nd Conv 200 °C	16-18	3-4	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). De diepgevroren pasta op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
VLEES Geroosterd rund-/lamsvlees (medium)	1200-1300 gr.	600 W + 180 °C	20-23	10-13	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 staan.
Geroosterde kip	1000-1200 gr.	1st 450 W+ 200 °C 2nd 450 W+Grill	20-22	21-23	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. 5 minuten laten staan.
BROOD Verse broodjes	6 st. (350 gr.)	100 W + 180 °C	8-10	-	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Knoflookbrood (gekoeld, vorgebakken)	200 g (1 stuks)	180 W + 200 °C	8-10	-	Het gekoelde knoflookbrood op bakpapier op het lage rooster leggen. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
CAKE					
Marmercake (vers beslag)	500 gr.	Alleen 180 °C	38-43	-	Doe het deeg in een kleine, rechthoekige, zwarte metalen vorm (25 cm). Zet de bakvorm op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten rusten.
Klein gebak (vers beslag)	12 x 28 g	Alleen 160 °C	28-33	-	Verdeel het verse beslag gelijkmatig over papieren bakvormpjes en plaats deze op de bruineerplaat op het lage rooster. Na het bakken 5 minuten laten staan.
Koekjes (vers beslag)	200-250 gr.	Alleen 200 °C	15-20	-	Leg de gekoelde croissants op bakpapier op het lage rooster.
Diepvriesgebak	1000 gr.	180 W + 180 °C	18-20	-	Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.

SPECIALE TIPS

Boter smelten

Doe 50 gr. 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 gr. 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 gr. 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 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaal. Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300W verwarmen. Daarna goed roeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 gr. instantglazuur met 40 gr. 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 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. 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 koken

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 gr. 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.

WAT TE DOEN IN GEVAL VAN TWIJFEL OF BIJ PROBLEMEN

Het duurt even voordat u vertrouwd bent met een nieuw apparaat. In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

De volgende verschijnselen zijn normaal:

- Condensvorming in de oven
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen

Het gerecht is helemaal niet gaar

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en de toets **Start/+30s** (🔥/30s) ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens het gebruik van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal.
 - Oplossing: plaats de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt het display van de oven mogelijk gereset.
 - Oplossing: haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

De lamp werkt niet.

- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

Rook en stank bij eerste gebruik.

- Dit is een tijdelijk verschijnsel bij een nieuw verwarmingselement. De rook en stank verdwijnen volledig na 10 minuten gebruik. U kunt de stank sneller laten verdwijnen door partjes citroen of citroensap in de magnetron te gebruiken.

De melding "E-24"

- De melding "E-24" verschijnt automatisch voordat de magnetronoven oververhit raakt. Als de melding "E-24" verschijnt, drukt u op de toets "Stop/Eco" om het apparaat te resetten.

✍ 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

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

Model	MC32F604TCT
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	2900 W
Magnetronfunctie	1400 W
Grill (verwarmingselement)	1500 W
Hete lucht (verwarmingselement)	Max. 2100 W
Uitgangsvermogen	100 W / 900 W - 6 standen (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenzijde	523 x 506 x 309 mm
Ovenruimte	373 x 370 x 233 mm
Volume	32 L
Gewicht	
Netto	circa 20,0 kg



VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	www.samsung.com/gr
CYPRUS	8009 4000 only from landline	
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
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	