

MC28H5013**

Magnetronoven

Richtlijnen en kooktips

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

imagine the possibilities

Bedankt voor uw aankoop van dit Samsung-product.

SAMSUNG

onderhoud

REINIGEN

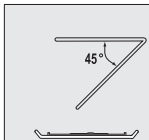
Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

Wanneer de deur niet soepel opent of sluit, controleert u de strippen eerste op vuilophoping. Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

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

De binnenkant van modellen met zwenkverwarming reinigen



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



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

ONDERDELEN VERVANGEN (REPARATIE)



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

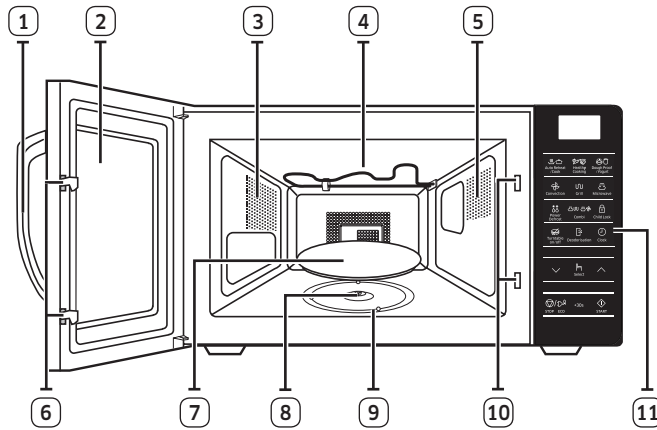
- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of meteen lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.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

VOORZORGSMAATREGELEN BIJ EEN LANGERE PERIODE ZONDER GEBRUIK

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

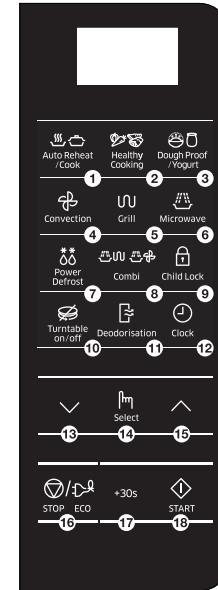
eigenschappen van de oven

OVEN



- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. DEURGREEP | 7. DRAAIPLATEAU |
| 2. DEUR | 8. AANDRIJFNOK |
| 3. VENTILATIEOPENINGEN | 9. LOOPRING |
| 4. GRILLELEMENT | 10. VERGREDELINGSOPENINGEN |
| 5. VERLICHTING | 11. BEDIENINGSPANEEL |
| 6. VERGREDELINGSPALLEN | |

BEDIENINGSPANEEL



- | | |
|--|--------------------------|
| 1. TOETS AUTOMATISCH OPWARMEN/BEREIDEN | 10. DRAAIPLATEAU AAN/UIT |
| 2. GEZOND BEREIDEN | 11. GEURVERDRIJVING |
| 3. TOETS DEEG LATEN RIJZEN/YOGHURT MAKEN | 12. KLOK |
| 4. TOETS HETE LUCHT | 13. OMLAAG |
| 5. GRILL | 14. SELECTIETOETS |
| 6. TOETS MAGNETRON | 15. OMHOOG |
| 7. AUTOMATISCH ONTDOOIEN | 16. TOETS STOP/ECO |
| 8. COMBINATIE | 17. TOETS +30s |
| 9. KINDERSLOT | 18. STARTEN |

Nederlands - 11

gebruik van de oven

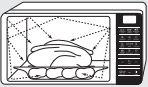
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

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

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.

	1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer geëmitterd 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 door zelfs nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de nagaartijden aanhouden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld. Dit is om ervoor te zorgen dat:

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

CONTROLLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

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

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

Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.

 Microwave	Gebruik de modus Microwave (Magnetron) en stel de tijd in op 4 tot 5 minuten door op de toetsen +30s of Omhoog en Omlaag te drukken.
+30s  	Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.

DE KLOK INSTELLEN

De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch "88:88" en vervolgens "12:00" in de display weergegeven.

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

- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

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

 Clock	1. Druk op de toets Clock (Klok) .
  Select	2. Druk op de toets Omhoog of Omlaag om de tijdweergave in te stellen (12H of 24H). Druk vervolgens op de toets Select (Selecteren) om de weergave in te stellen.
	3. Druk op de toetsen Omhoog of Omlaag om de uren in te stellen.
 Select	4. Druk op de toets Select (Selecteren) .
	5. Druk op de toetsen Omhoog of Omlaag om de minuten in te stellen.
 Select	6. Druk als de juiste tijd is ingesteld op de toets Select (Selecteren) om de klok te starten. Resultaat: De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

BEREIDEN/OPWARMEN

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

 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.

 Microwave	1. Druk op de toets Microwave (Magnetron) . Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:  (magnetronstand)
  Select	2. Druk op de toets Omhoog of Omlaag tot het juiste vermogen wordt weergegeven. Druk vervolgens op de Select (Selecteren) om het vermogensniveau in te stellen. • Als u het vermogen niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
	3. Stel de gewenste bereidingstijd in door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken. Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.
 START	4. Druk op de toets START (STARTEN) . 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 4 maal een geluidssignaal en "End (Einde)" knippert. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

VERMOGENSNIVEAUS EN BEREIDINGSTIJDEN

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

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

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

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

DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

U kunt de bereidingstijd tussentijds verlengen door op de toets **+30s** te drukken.

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

+30s	U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door telkens de toets +30s in te drukken. • Voorbeeld: Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets +30s zes maal in.
✓ ^	U kunt de bereidingstijd bijstellen door op de toets Omhoog en Omlaag te drukken.

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

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

Bereidingsproces stoppen	Stappen
Tijdelijk	Open de deur zonder op toets STOP/ECO te drukken of druk eenmaal op toets STOP/ECO wanneer de oven aan staat. Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op START (STARTEN) te drukken.
Volledig	Druk eenmaal op de toets STOP/ECO . Resultaat: De bereiding wordt gestopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets STOP/ECO .

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.

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



Automatische functie voor energiebesparing

Wanneer u geen functie selecteert tijdens de installatie of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven. De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

DE FUNCTIE AUTOMATISCH OPWARMEN/BEREIDEN GEBRUIKEN

De 10 programma's van **Auto Reheat/Cook (Automatisch opwarmen/bereiden)** kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de grootte van de porties instellen door op de toets **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.



Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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

 Auto Reheat /Cook	1. Druk op de toets Auto Reheat/Cook (Automatisch opwarmen/bereiden).
	2. Druk op de toetsen Omhoog of Omlaag om de bereidingscategorie te selecteren. (1 : Automatisch opwarmen, 2: Automatisch bereiden)
 Select	3. Druk op de Select (Selecteren).
 Select	4. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk op de toets Select (Selecteren) om de instelling te voltooien.
	5. Selecteer de grootte van de portie door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken.
 START	6. Druk op de toets START (STARTEN). Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End (Einde)" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

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

 Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

1. Automatisch opwarmen

Code/gerecht	Portie	Instructies
1-1 Kant-en- klaarmaaltijden (gekoeld)	300-350 g 400-450 g	Plaats de maaltijd op een magnetronbestendig bord en dek af met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). 2-3 minuten laten staan.
1-2 Miniravioli (gekoeld)	200-250 g 300-350 g	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. 3 minuten laten staan.
1-3 Ingevroren pizza	300-350 g 400-450 g	Leg de diepgevroren pizza op het lage rooster.
1-4 Diepgevroren pizzasnacks	100-150 g 250-300 g	De diepgevroren pizzasnacks op het lage rooster zetten.
1-5 Diepvrieslasagne	400-450 g 600-650 g	Leg de diepvrieslasagne in een ovenvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten. 3-4 minuten laten staan.

Code/gerecht	Portie	Instructies
1-6 Bevroren broodjes	100-150 g (2 stuks) 200-250 g (4 stuks) 300-350 g (6 stuks)	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. 3-5 minuten laten staan.

2. Automatisch bereiden

Code/gerecht	Portie	Instructies
2-1 Broccoliroosjes/ verse groenten	200-250 g 300-350 g 400-450 g	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 het bereiden van 200-250 g, 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 g en 60-75 ml (4 eetlepels) voor 400-450 g. Na de bereiding doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2-2 Kipdelen	300-400 g (1 stuk) 500-600 g (2 stuks) 700-800 g (3 stuks)	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. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 2 minuten laten staan.

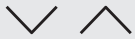
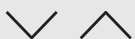
Code/gerecht	Portie	Instructies
2-3 Geroosterde kip	1100-1150 g 1200-1250 g	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Omkeren wanneer de oven een geluidssignaal afgeeft. Druk op de toets START (STARTEN) om de bereiding voort te zetten. 5 minuten laten staan.
2-4 Muffins	250-300 g	Doe het beslag in 6-8 papieren of siliconen bakvormen voor muffins (elk 45 g) en zet deze op het lage rooster. Start het programma (oven wordt voorverwarmd). Plaats het rooster met het voedsel na de piepton in de oven.

DE FUNCTIES VOOR GEZONDE BEREIDING GEBRUIKEN

De 15 **Healthy Cooking (Gezond bereiden)**-programma's kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de grootte van de porties instellen door op de toets **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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

	1. Druk op de toets Healthy Cooking (Gezond bereiden) .
	2. Druk op de toetsen Omhoog of Omlaag om de bereidingscategorie te selecteren.
	3. Selecteer de bereidingscategorie door op de toets Select (Selecteren) te drukken.
	4. Druk op de toetsen Omhoog of Omlaag om het type bereiding te selecteren.
	5. Selecteer het type bereiding door op de toets Select (Selecteren) te drukken.
	6. Druk op de toetsen Omhoog of Omlaag om de grootte van de maaltijd te selecteren. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.
	7. Druk op de toets START (STARTEN) . Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End (Einde)" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Nederlands - 17

De volgende tabel bevat hoeveelheden en instructies voor de 15 **Healthy Cooking (Gezond bereiden)**-programma's. De tabel is ingedeeld in Granen/Pasta(1), Groente(2) en Gevogelte/Vis(3).

 Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

1. Granen/Pasta

Code/gerecht	Portie	Instructies
1-1 Bruine rijst	150-200 g 200-250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg de dubbele hoeveelheid koud water toe aan rijst. Afdekken en bereiden. Roeren en zout en kruiden toevoegen. 5-10 minuten laten staan.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg de dubbele hoeveelheid koud water toe aan rijst. Afdekken en bereiden. Roeren en zout en kruiden toevoegen. 1-3 minuten laten staan.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Voeg 4 maal de hoeveelheid kokend water en een snufje zout toe aan de pasta. Goed roeren en onafgedekt koken. Na afloop nogmaals doorroeren en goed afgieten. 1-3 minuten laten staan.

2. Groenten

Code/gerecht	Portie	Instructies
2-1 Sperziebonen	200-250 g 300-350 g	Sperziebonen wassen en afhalen. Verdeel ze gelijkmatig over een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-250 g groente, voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 300-450 g groente. De schaal midden op het draaiplateau zetten. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2-2 Spinazie	100-150 g 200-250 g	Spoel de spinazie af en maak ze schoon. Plaats in een ovenvaste glazen schaal met deksel. Geen water toevoegen. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2-3 Geschilde aardappelen	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Was en schil de aardappelen en spoel ze af, snijd ze doormidden en doe ze in een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 15-30 ml water toe (1-2 eetlepels). Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. 3-5 minuten laten staan.
2-4 Gegratineerde aardappelen	400-450 g 800-850 g	Leg de gratineerde aardappelen in een ovenvaste glazen schotel. De bakvorm op het lage rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.

Code/gerecht	Portie	Instructies
2-5 Gegrilde aubergines	100-150 g 200-250 g	Aubergines afspoelen en in reepjes snijden. Bestrijken met olie en kruiden. Verdeel de reepjes gelijkmatig over het hoge rooster. Omdraaien na de pieptoon. Druk op de toets START (STARTEN) om het bereidingsproces voort te zetten. (De oven blijft actief als u niet omdraait.) Laat 1-2 minuten staan.
2-6 Gegrilde tomaat	400-450 g 600-650 g	Spoel de tomaten af en maak ze schoon. Snijd ze doormidden en doe ze in een ovenvaste schaal. Strooi er geraspte kaas over. Schaal op het hoge rooster zetten.

3. Gevogelte/Vis

Code/gerecht	Portie	Instructies
3-1 Kipfilet	300-350 g 400-450 g	Spoel de kipfilet af en leg deze op een magnetronbestendig bord. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
3-2 Kalkoenfilet	300-350 g 400-450 g	Spoel de kalkoenfilet af en leg deze in een diepe, ovenvaste glazen schaal. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
3-3 Gegrilde kipfilet	300-350 g 400-450 g	Spoel de kipfilet af, marineer deze en leg ze op het hoge rek. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 2 minuten laten staan.

Code/gerecht	Portie	Instructies
3-4 Gegrilde visfilet	200-300 g 400-500 g	Verdeel de visfilet gelijkmatig over het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 1-2 minuten laten staan.
3-5 Gegrilde zalmotten	200-250 g 300-350 g	Verdeel de moten gelijkmatig over het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 2 minuten laten staan.
3-6 Geroosterde vis	200-300 g 400-500 g	Smeer de buitenkant van de vis (forel of brasem) in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 3 minuten laten staan.

DE FUNCTIE DEEG LATEN RIJZEN/YOGHURT MAKEN GEBRUIKEN

De 5 **Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/Yoghurt maken)**-programma's kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de categorie voor deeg laten rijzen/yoghurt maken instellen door op de toetsen **Omhoog** of **Omlaag** te drukken na het indrukken van de toets **Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/Yoghurt maken)**. Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

 Dough Proof /Yogurt	1. Druk op de toets Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/Yoghurt maken) .
   Select	2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken. Nummer 1 is Deeg laten rijzen en nummer 2 is Yoghurt maken. U moet een getal kiezen dat u wilt gebruiken voor het bereiden van het gerecht door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk op de toets Select (Selecteren) om het type gerecht in te stellen.
 	3. Selecteer de grootte van de portie door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken.
 START	4. Druk op de toets START (STARTEN) .

 Tijdens de bereiding van yoghurt draait het draaiplateau niet.

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

1. Deeg laten rijzen

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

2. Zelfgemaakte yoghurt

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

DE FUNCTIE VOOR AUTOMATISCH ONTDOOIEEN GEBRUIKEN

Met de 5 functies voor **Power Defrost (Automatisch ontdooien)** kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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

 Power Defrost	1. Druk op de toets Power Defrost (Automatisch ontdooien) .
 Select	2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de toets Select (Selecteren) om het type gerecht in te stellen.
	3. Selecteer de grootte van de portie door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken.
 START	4. Druk op de toets START (STARTEN) . Resultaat: • Het ontdooien begint. • De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.
 START	5. Druk nogmaals op de toets START (STARTEN) om het ontdooien te voltooien. Resultaat: Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End (Einde)" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

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

Code/ gerecht	Portie	Instructies
1 Vlees	200-1500 g	De randen afscheren met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. 20-90 minuten laten staan.
2 Gevogelte	200-1500 g	Het uiteinde van de poten en vleugels afscheren met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. 20-90 minuten laten staan.
3 Vis	200-1500 g	Scherp de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. 20-80 minuten laten staan.

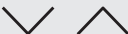
Code/ gerecht	Portie	Instructies
4 Brood/gebak	125-1000 g	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een magnetronbestendig bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. 10-60 minuten laten staan.
5 Fruit	100-600 g	Verdeel fruit gelijkmatig over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit. 5-20 minuten laten staan.

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 wens instellen tussen 40 °C en 200 °C. De maximale bereidingsduur is 60 minuten.

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

Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat. Open de deur en zet de schaal op het lage rooster op het draaiplateau.

 Convection	1. Druk op de toets Convection (Hete lucht). Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:  (heteluchtstand) 180 °C (temperatuur)
	2. Stel de temperatuur in door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken. (Temperatuur : 40~200 °C, in stappen van 10 °C) • Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
 Select	3. Druk op de Select (Selecteren).
	4. Stel de gewenste bereidingstijd in door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken. (Als u de oven wilt voorverwarmen, kunt u deze stap weglaten.)
 START	5. Druk op de toets START (STARTEN). Resultaat: De bereiding begint. • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End (Einde)" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

GRILLEN

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

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

	1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.
 Grill	2. Druk op de toets Grill. Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:  (grillstand) • Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.
	3. Stel de gewenste grilltijd in door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken. • De maximale grilltijd is 60 minuten.
 START	4. Druk op de toets START (STARTEN). Resultaat: Het grillen begint. • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End (Einde)" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

ONDERDELEN 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 27.

COMBINATIESTAND HETE LUCHT EN GRILL

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.

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

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



Combi

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

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

Cb-1 (Magnetron + Grill)



2. Zorg dat Cb-1 op het display wordt weergegeven door op de toetsen **Omhoog** of **Omlaag** te drukken, en druk vervolgens op de toets **Select (Selecteren)**.

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

 (Magnetron + grill
combinatiestand)
600 W (afgegeven vermogen)



3. Selecteer het gewenste vermogen door op de toets **Omhoog** of **Omlaag** te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300 W). Druk vervolgens op de toets **Select (Selecteren)** om het vermogensniveau in te stellen.

- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.
- Als u het vermogen niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.



4. Stel de gewenste bereidingstijd in door op de toetsen **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.

- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



START

5. Druk op de toets **START (STARTEN)**.

Resultaat:

- De bereiding in de combinatiestand begint.
- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End (Einde)" in het display. 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.

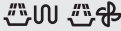
Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in deze combinatiestand, met name:

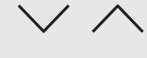
- Gebraden vlees en gevogelte
- Taart en cake
- Ei- en kaasschotels

 Gebruik **ALTIJD** kookmaterialen die magnetronbestendig en ovensvast 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. De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

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

 Combi	1. Druk op de toets Combi (Combinatie). Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven: Cb-1 (Magnetron + Grill)
 Select	2. Zorg dat Cb - 2 op het display wordt weergegeven door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken, en druk vervolgens op de toets Select (Selecteren). Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:  (combinatiestand magnetron en hete lucht) 600 W (afgegeven vermogen)

 Select	3. Selecteer het gewenste vermogen door op de toets Omhoog of Omlaag te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W). Druk vervolgens op de Select (Selecteren) om het vermogensniveau in te stellen. • Als u het vermogen niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd. (Standaard: 180 °C)
 Select	4. Selecteer de gewenste temperatuur door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken. (Temperatuur : 200~40 °C) Druk vervolgens op de toets Select (Selecteren) om de temperatuur in te stellen. • Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
 Select	5. Stel de gewenste bereidingstijd in door op de toetsen Omhoog of Omlaag te drukken. • De maximale bereidingstijd is 60 minuten.
 START	6. Druk op de toets START (STARTEN). Resultaat: • De bereiding in de combinatiestand begint. • De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken. • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End (Einde)" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

HET KINDERSLOT GEBRUIKEN

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

 Child Lock	1. Houd de toets Child Lock (Kinderslot) gedurende 3 seconden ingedrukt. <u>Resultaat:</u> - De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd). - In het display wordt 'L' weergegeven. L
 Child Lock	2. Als u de oven wilt ontgrendelen, houdt u de toets Child Lock (Kinderslot) gedurende 3 seconden ingedrukt. <u>Resultaat:</u> De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

DE DRAAISCHIJF IN- EN UITSCHAKELEN

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

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

 Het draaiplateau nooit aanzetten in een lege oven.
Reden: Dit kan brand veroorzaken of schade aan het apparaat.

 Turntable on/off	1. Druk op de toets Turntable on/off (Draaiplateau aan/uit). <u>Resultaat:</u> Het draaiplateau zal niet draaien. De volgende indicaties worden weergegeven: 
 Turntable on/off	2. U kunt het draaiplateau weer laten draaien door nogmaals op de toets Turntable on/off (Draaiplateau aan/uit) te drukken. <u>Resultaat:</u> Het draaiplateau zal draaien.

-  Deze toets **Turntable on/off (Draaiplateau aan/uit)** is alleen beschikbaar tijdens de handmatige bereidingsmodus.

DE GEURVERDRIJVINGSFUNCTIE GEBRUIKEN

Gebruik deze functie nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetronoven. Reinig eerst de binnenkant van de oven.

 Deodorisation	1. Druk na het reinigen op de toets Deodorisation (Geurverdrrijving).
 START	2. Druk op de toets START (STARTEN).

-  De geurverdrrijving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten.
-  U kunt de tijdsduur van de **Deodorisation (Geurverdrrijving)** ook instellen door op de toets **+30s** te drukken.
-  De geurverdrrijving kan maximaal 15 minuten worden voortgezet.

HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

 START  STOP ECO	1. Druk gelijktijdig op de toetsen START (STARTEN) en STOP/ECO. (een seconde) <u>Resultaat:</u> De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.
 START  STOP ECO	2. Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, drukt u nogmaals gelijktijdig op de toetsen START (STARTEN) en STOP/ECO. (een seconde) <u>Resultaat:</u> De oven werkt weer normaal.

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 geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyster 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
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	x	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	x	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	x	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Containers	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓ x	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen ✓x : Wees voorzichtig x : Onveilig

kooktips

MAGNETRON

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.

KOKEN

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

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

Afdekken tijdens het verwarmen

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

Nagaartijden

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

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovensafe glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd, zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

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

Bereiding van verse groenten

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

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

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Spruitjes	250 g	900 W	6-6½
Instructies Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Wortels	250 g	900 W	4½-5
Instructies Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Bloemkool	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Courgette	250 g	900 W	4-4½
Instructies Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Aubergine	250 g	900 W	3½-4
Instructies Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Prei	250 g	900 W	4-4½
Instructies Snijd de prei in dikke plakken. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Champignons	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Instructies De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Uien	250 g	900 W	5-5½
Instructies Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Paprika	250 g	900 W	4½-5
Instructies Snijd de paprika in reepjes.			

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

Bereiding van rijst en pasta

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

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Witte rijst (snelkook)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructies Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Bruine rijst (snelkook)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructies Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gemengde rijst (witte/bruine rijst + wilde rijst)	250 g	900 W	16-17
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gemengde granen (rijst + graan)	250 g	900 W	17-18
	Instructies Voeg 400 ml koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructies Voeg 1000 ml kokend water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Instant pasta	1 klein pak (80 g) 1 groot pak (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Instructies Gebruik een ovenvaste glazen schaal. Leg de pasta in de schaal en voeg 350 ml water op kamertemperatuur toe. Afgedekt bereiden, prik een aantal gaatjes in de folie. Na bereiding water afvoeren, en kruiden voor instant pasta erdoor mengen.		

OPWARMEN

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

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

Plaatsen en afdekken

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

Vermogensstanden en doorroeren

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

Zie de tabel voor meer informatie.

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

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding.

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

Opwarm- en nagaartijden

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

Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.

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

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

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding.

Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

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

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding:

Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. De aanbevolen serveertemperatuur ligt tussen 30 en 40 °C.

Babymelk:

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft. Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. De aanbevolen serveertemperatuur is: circa 37 °C.

OPMERKING:

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

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kopje)	900 W	1-1½
	300 ml (2 koppen)		2-2½
	450 ml (3 koppen)		3-3½
	600 ml (4 koppen)		3½-4
	Instructies In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Laat tijdens het nagaren in de oven staan en roer goed door. 1-2 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Soep (gekoeld)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Instructies Gebruik een diep magnetronbestendig bord of dito schaal. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Stoofschotel (gekoeld)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructies Stoofschotel in een diep magnetronbestendig bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructies Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat magnetronbestendig bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	4-5
	Instructies De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep magnetronbestendig bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructies Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een magnetronbestendige schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Kant-en-klare kaasfondue (gekoeld)	400 g	600 W	6-7
	Instructies De kant-en-klare kaasfondue in een geschikte glazen schaal met deksel plaatsen. Tijdens en na het opwarmen af en toe doorroeren. Goed doorroeren voor het serveren. 1-2 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Babyvoeding en -melk opwarmen

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

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

ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.

Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

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

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

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Vlees			
Gehakt	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Varkenslapjes	250 g	180 W	7-8
	Instructies Leg het vlees op het draaiplateau. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 15-30 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gevogelte			
Kipdelen	500 g (2 stuks)	180 W	14-15
Hele kip	1200 g	180 W	32-34
	Instructies Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 15-60 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Vis			
Visfilet	200 g	180 W	6-7
Hele vis	400 g	180 W	11-13
	Instructies De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 10-25 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Fruit			
Bessen	300 g	180 W	6-7
	Instructies Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel. 5-10 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Brood			
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks	180 W	1-1½
	4 stuks		2½-3
Boterhammen	250 g	180 W	4-4½
	Instructies Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 5-20 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

GRILL

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

Kookmaterialen voor grillen:

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

Gerechten die kunnen worden gegrild:

Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, 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 combinatiestanden: 600 W + grill, 450 W + grill en 300 W + grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill

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

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:

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

Belangrijke opmerking:

Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.

Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

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	1 stap (min.)	2 stap (min.)
Geroosterd brood	4 stuks (elk 25 g)	Alleen grill	3-4	2-3
Instructies De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.				
Gegrilde tomaat	400 g (2 stuks)	300W + Grill	5-6	-
Instructies Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.				
Kaastosti met tomaat	4 st. (300 g)	300W + Grill	4-5	-
Instructies Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.				
Hawaii-tosti (ham, ananas, kaas)	4 st. (500 g)	300W + Grill	5-6	-
Instructies Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.				

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
Aardappelen in de schil	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructies Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.			
Gegratineerde aardappelen/groenten (gekoeld)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructies Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			
Gebakken appel	2 appels (ca. 400 g)	300W + Grill	7-8	-
	Instructies Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. De schotel op het lage rooster zetten.			
Kipdelen	500 g (2 stuks)	300W + Grill	8-10	6-8
	Instructies Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			
Geroosterde kip	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructies Smeer de kip in met olie en kruiden. Zet de kip op het lage rooster. Na het grillen 5 minuten laten staan.			

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
Geroosterde vis	400-500 g	300W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructies Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			
Bakbanaan	1 stuks (200 g)	450 W + Grill	8½-9	-
	Instructies Pel de bakbanaan en snij in plakken van 1 cm. Leg op het bruineerbord op het hoge rooster. Vet alle zijden in met olie. Als bakbanaan zacht wordt, verminder de tijd dan met 1-2 minuten. 1-2 minuten laten staan.			
Yam	200 g	600 W + Grill	9-9½	-
	Instructies Pel de yam en verdeel in stukjes van 1,5 cm dik, leg deze op het bruineerbord en vet alle zijden in met olie. Leg op het hoge rooster en begin met de bereiding. 1-2 minuten laten 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:

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met 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.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en 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 de vermogensstanden en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
PIZZA Bevroren pizza's (kant- en-klaar)	300 g	1e stap : 300 W + 200 °C 2e stap : Grill	11-12	2-3
	Instructies Leg de pizza op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.			
PASTA Diepvrieslasagne	400 g	1e stap : 450 W + 200 °C 2e stap : Hete lucht 200 °C	15-16	5-6
	Instructies 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.			
VLEES Geroosterd rundvlees/ lamsvlees (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instructies Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten rusten.			
Geroosterde kip	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instructies 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.			

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
BROOD Verse broodjes	6 st. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instructies De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 g (1 st.)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instructies Het gekoelde stokbroodje op bakpapier op het lage rooster leggen. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.			
CAKE Marmercake (vers beslag)	500 g	Alleen 180 °C	38-43	-
	Instructies 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)	10 x 28 g	Alleen 160 °C	26-28	-
	Instructies Verdeel het verse beslag gelijkmatig over papieren bakvormpjes en plaats deze op de bakplaat op het lage rooster. Na het bakken 5 minuten laten staan.			
Koekjes (vers beslag)	200-250 g	Alleen 200 °C	15-20	-
	Instructies Leg de gekoelde croissants op bakpapier op het lage rooster.			
Diepvriesgebak	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructies Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.			

TIPS EN TRUCJES

Boter smelten

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

Chocolade smelten

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

Gekristalliseerde honing smelten

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

Gelatine smelten

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

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

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

Jam maken

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

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

problemen oplossen en foutcodes

Probleemoplossing

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

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

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

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

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijdens de oven-/ontdooifuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
1. Er druppelt water. 2. Er komt stoom door een kier in de deur. 3. Er blijft water in de oven.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 3 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.

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

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

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

 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.

Informatiecode

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

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

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	MC28H5013**
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik Maximaal vermogen Magnetron Grill Hete lucht	2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Uitgangsvermogen	100 W / 900 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x H x D) Buitenkant (inclusief handgreep) Ovenruimte	517 x 310 x 474.8 mm 358 x 235,5 x 327 mm
Volume	28 liter
Gewicht Netto	Ong. 17,5 kg

memo

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04425B-00