

# Magnetronoven

---

## Gebruikershandleiding

MS23K3515\*\*

---



**SAMSUNG**

# Inhoud

<b>Veiligheidsinstructies</b>	<b>3</b>	Gebruik van de instelling Favoriet	19
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen	3	De functies voor Geurverdrrijving gebruiken	19
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	7	Het kinderslot gebruiken	19
		Het geluidssignaal uitschakelen	19
<b>Installatie</b>	<b>8</b>	<b>Richtlijnen voor kookgerei</b>	<b>20</b>
Accessoires	8		
Installatielocatie	8	<b>Richtlijnen voor bereiding</b>	<b>21</b>
Draaiplateau	8		
<b>Onderhoud</b>	<b>9</b>	<b>Problemen oplossen en informatiecodes</b>	<b>22</b>
Reinigen	9	Probleemoplossing	22
Onderdelen vervangen (reparatie)	9	Informatiecode	25
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	9	<b>Technische specificaties</b>	<b>25</b>
<b>Eigenschappen van de oven</b>	<b>10</b>		
Oven	10		
Bedieningspaneel	10		
<b>Gebruik van de oven</b>	<b>11</b>		
De werking van een magnetronoven	11		
Controleren of de oven goed werkt	11		
Bereiden/opwarmen	12		
De klok instellen	12		
Vermogensniveaus en bereidingstijden	13		
De bereidingstijd bijstellen	13		
De bereiding beëindigen	14		
De energiebesparingsstand instellen	14		
De functies voor automatisch bereiden gebruiken	14		
De functie voor snel ontdooien gebruiken	16		
De functie zacht maken/smelten gebruiken	17		
De favoriete functie gebruiken	18		

# Onderhoud

## Reinigen

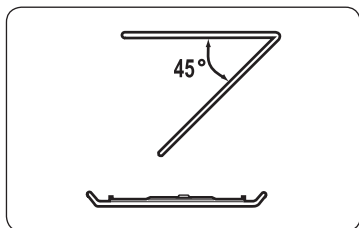
Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

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, zoals wordt weergegeven. Dit helpt om de bovenkant te reinigen. Wanneer u klaar bent, plaatst u het bovenste verwarmingselement terug.

### ⚠️ VOORZICHTIG

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

## Onderdelen vervangen (reparatie)

### ⚠️ WAARSCHUWING

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

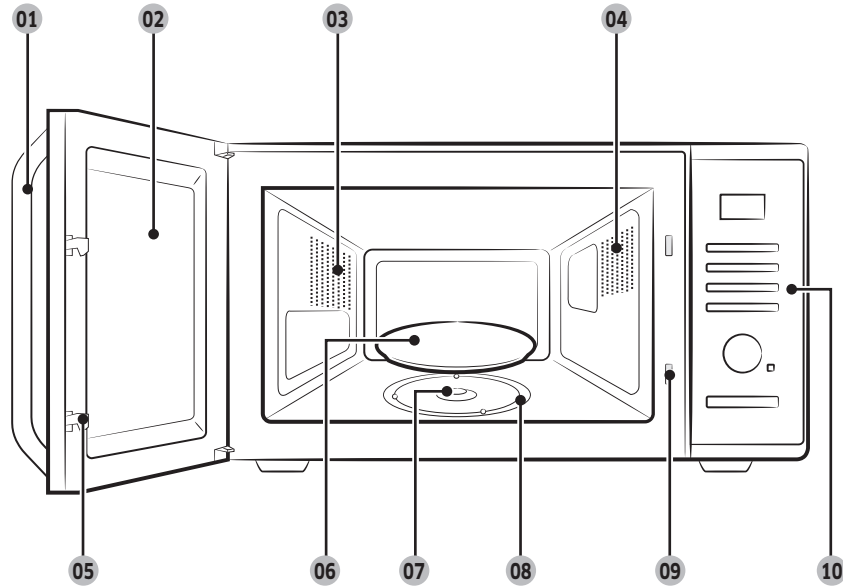
- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of meteen lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.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

### Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

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

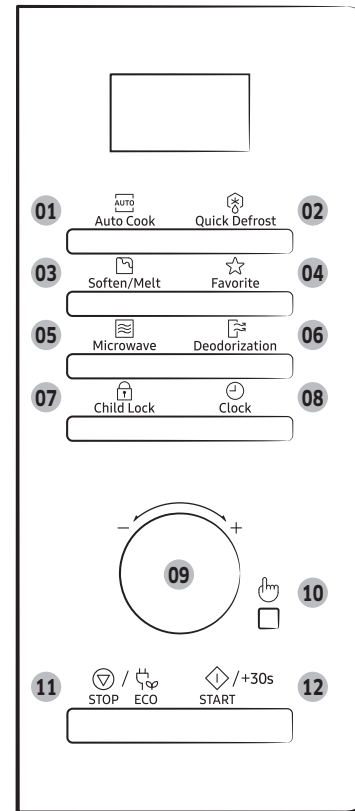
# Eigenschappen van de oven

## Oven



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

## Bedieningspaneel



- 01 Auto Cook (Automatisch bereiden)
- 02 Quick Defrost (Snel ontdooien)
- 03 Toets Soften/Melt (Zacht maken/smelten)
- 04 Favorite (Favoriet)
- 05 Microwave (Magnetron)
- 06 Deodorization (Geurverdrijving)
- 07 Child Lock (Kinderslot)
- 08 Clock (Klok)
- 09 Multifunctieschakelaar (gewicht/portie/tijd)
- 10 Selecteren
- 11 STOP/ECO
- 12 START/+30s

# Gebruik van de oven

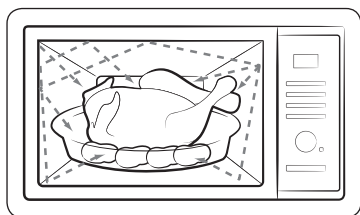
## De werking van een magnetronoven

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 geëkaatst 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)

### OPMERKING

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

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

## Controleren of de oven goed werkt

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Probleemoplossing" op pagina 22 t/m 24.

### OPMERKING

De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet is ingesteld op het maximum (100 %-800 W), duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

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



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

De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten.

Het water zou dan moeten koken.

# Gebruik van de oven

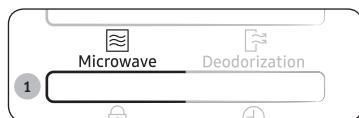
## Bereiden/opwarmen

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

### ⚠ VOORZICHTIG

Controleer ALTIJD de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.

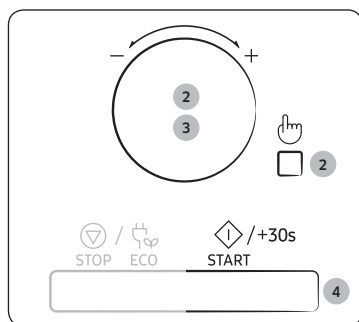
Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.



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

De indicatie 800 W (maximaal vermogen) verschijnt:

 (magnetronstand)



**2. Selecteer het gewenste vermogen door aan de Multifunctieschakelaar te draaien.** (Zie de vermogenstabel.)

Druk vervolgens op de toets **Selecteren**.

**3. Stel de bereidingstijd in door aan de Multifunctieschakelaar te draaien.**

De bereidingstijd wordt weergegeven.

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

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

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

## De klok instellen

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

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

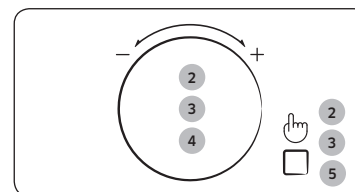
- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

### 📖 OPMERKING

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



**1. Druk op de toets Clock (Klok).**



**2. Stel de 24- of 12-uursnotatie in door de Multifunctieschakelaar te draaien.** Druk vervolgens op de toets **Selecteren**.

**3. Stel de uren in door de Multifunctieschakelaar te draaien.** Druk vervolgens op de toets **Selecteren**.

**4. Stel de minuten in door de Multifunctieschakelaar te draaien.**

**5. Druk als de juiste tijd is ingesteld op de toets Select/Clock (Selecteren/Klok)** om de klok te starten. De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

## 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 %	800 W
MIDDELHOOG	75 %	600 W
GEMIDDELD	56 %	450 W
MIDDELLAAG	38 %	300 W
ONTDOOIEN	23 %	180 W
LAAG	13 %	100 W

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

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

## De bereidingstijd bijstellen

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

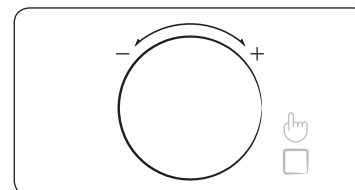
- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen



### Methode 1

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

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



### Methode 2

Draai de **Multifunctionschakelaar** naar rechts of links om de bereidingstijd te verlengen of verkorten.



# Gebruik van de oven

## De bereiding beëindigen

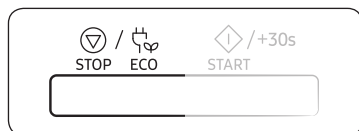
U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

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

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

## De energiebesparingsstand instellen

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.



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

### OPMERKING

#### Automatische functie voor energiebesparing

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

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

## De functies voor automatisch bereiden gebruiken

De functies voor **Auto Cook (Automatisch bereiden)** bestaan uit 20 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de grootte van de porties instellen met de **Multifunctieschakelaar**.

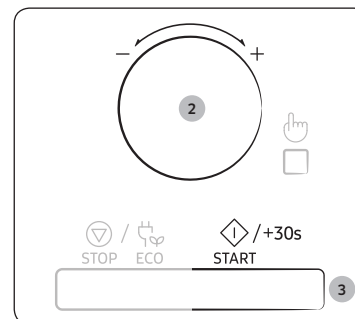
### VOORZICHTIG

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



1. Druk op de toets **Auto Cook (Automatisch bereiden)**.



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door aan de **Multifunctieschakelaar** te draaien.

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

Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

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





In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en corresponderende instructies van 20 voorgeprogrammeerde bereidingsopties. Bij deze programma's wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.

Code/gerecht	Portie	Instructies
1 Gekoeld Kant-en-klare maaltijd	300-350 g	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). 2-3 minuten laten staan.
2 Gekoeld Kant-en-klare maaltijd	400-450 g	
3 Gekoeld Vegetarische maaltijd	300-350 g	De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden met 2 componenten (bijvoorbeeld spaghetti met saus of rijst met groenten). 2-3 minuten laten staan.
4 Gekoeld Vegetarische maaltijd	400-450 g	
5 Broccoli	250 g	Was de broccoli en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe wanneer u 250 g bereidt. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
6 Wortels	250 g	Spoel de wortelen af, maak ze schoon en snijd ze in gelijke plakjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe wanneer u 250 g bereidt. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.

Code/gerecht	Portie	Instructies
7 Sperziebonen	250 g	Sperziebonen wassen en afhalen. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetl.) water toevoegen bij het bereiden van 250 g. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
8 Spinazie	150 g	Spoel de spinazie af en maak ze schoon. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Geen water toevoegen. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
9 Maïskolven	250 g	De maïskolven afspoelen en schoonmaken en in een ovalen glazen schaal leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. 1-2 minuten laten staan.
10 Geschilde aardappelen	250 g	Was en schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van gelijke grootte. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetl.) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. 2-3 minuten laten staan.
11 Bruine rijst	125 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 5-10 minuten laten staan.
12 Volkorenmacaroni	125 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 500 ml kokend water en een snufje zout toe. Goed doorroeren. Niet afdekken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. 1 minuten laten staan.
13 Quinoa	125 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 1-3 minuten laten staan.



## Gebruik van de oven

Code/gerecht	Portie	Instructies
14 Bulgur	125 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 2-5 minuten laten staan.
15 Kipfilet	300 g	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
16 Kalkoenfilet	300 g	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
17 Verse visfilets	300 g	Spoel de vis af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 1-2 minuten laten staan.
18 Verse zalmfilets	300 g	Spoel de vis af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 1-2 minuten laten staan.
19 Verse garnalen	250 g	Spoel de garnalen af en leg deze op een keramisch bord. Voeg 1 eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 1-2 minuten laten staan.
20 Verse forel	200 g	Leg 1 verse hele vis op een ovenvaste schaal. Voeg een snuifje zout, 1 eetl. citroensap en tuinkruiden toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.

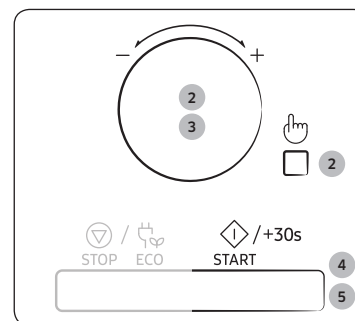
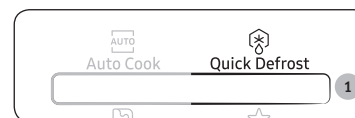
### De functie voor snel ontdooien gebruiken

Met de functie **Quick Defrost (Snel ontdooien)** kunt u vlees, gevogelte, vis, en bevroren brood ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

#### OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



1. Druk op de toets **Quick Defrost (Snel ontdooien)**.

2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctionschakelaar** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren**.

3. Selecteer de grootte van de portie door de **Multifunctionschakelaar** te draaien. (Zie de tabel hiernaast.)

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

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

5. Druk nogmaals op de toets **START/+30s** om het ontdooien te voltooien.

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



Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor **Quick Defrost (Snel ontdooien)**, inclusief de bijbehorende porties, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte, vis, groenten en brood op een platte glazen schaal of een keramisch bord.

Code/gerecht	Portie	Instructies
1 Vlees	200-1500 g	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. 20-60 minuten laten staan.
2 Gevogelte	200-1500 g	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. 20-60 minuten laten staan.
3 Vis	200-1500 g	Scherf 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. 20-60 minuten laten staan.
4 Groenten	200-1500 g	Verdeel diepvriesgroente gelijkmatig over een platte glazen schaal. Keer de diepvriesgroenten om of roer er doorheen als de oven piept. Dit programma is geschikt voor alle diepvriesgroenten. 5-20 minuten laten staan.
5 Brood	200-1500 g	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 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 tot 30 minuten laten staan.

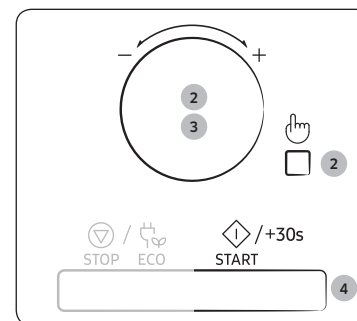
## De functie zacht maken/smelten gebruiken

De functies voor **Soften/Melt (Zacht maken/smelten)** bestaan uit 4 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt het aantal porties instellen met de **Multifunctieschakelaar**.

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

### OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.



1. Druk op de toets **Soften/Melt (Zacht maken/smelten)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctieschakelaar** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren**.
3. Selecteer de grootte van de portie door aan de **Multifunctieschakelaar** te draaien. (Zie de tabel hiernaast.)
4. Druk op de toets **START/+30s**. Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
  - 1) De oven laat 4 pieptonen horen.
  - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
  - 3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

## Gebruik van de oven

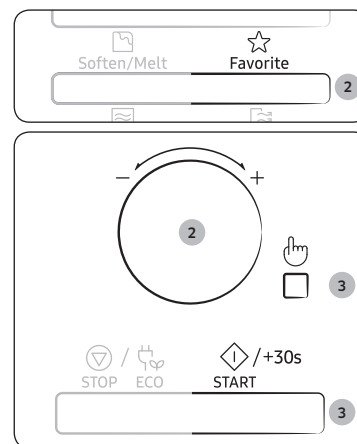
De volgende tabel bevat de programma's van **Soften/Melt (Zacht maken/smelten)**, inclusief de bijbehorende hoeveelheden en instructies. Bij deze programma's wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.

Code/gerecht	Portie	Instructies
1 Boter smelten	50 g 100 g	Snijd de boter in 3 of 4 stukken en leg deze in een kleine glazen schaal. Onafgedekt smelten. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2 Pure chocolade smelten	50 g 100 g	Rasp de pure chocolade en doe deze in een kleine glazen schaal. Onafgedekt smelten. Na het smelten doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
3 Suiker smelten	25 g 50 g	Doe de suiker in een kleine glazen schaal. Voeg 10 ml water toe voor 25 g en voeg 20 ml water toe voor 50 g. Onafgedekt smelten. Voorzichtig uitnemen. Gebruik ovenwanten! Gebruik een lepel of vork en giet de karameldecoraties op bakpapier. 10 minuten laten drogen en vervolgens van het papier nemen.
4 Boter zacht maken	50 g 100 g	Snijd de boter in 3 of 4 stukken en leg deze in een kleine glazen schaal. Onafgedekt zacht maken. 1-2 minuten laten staan.

## De favoriete functie gebruiken

Als u vaak hetzelfde soort gerechten bereidt of opwarmt, kunt u de bereidingstijden en vermogensniveaus opslaan in het geheugen van de magnetron, zodat u die niet elke keer opnieuw hoeft in te stellen.

U kunt twee verschillende instellingen opslaan.



1. Stel het bereidingsprogramma in zoals gewoonlijk (bereidingstijd en vermogensniveau). Zie indien nodig de pagina Bereiden/opwarmen opnieuw.
2. Druk op de toets **Favorite (Favoriet)**, en selecteer vervolgens het programma dat u wenst op te slaan door de **Multifunctieschakelaar** te draaien. P1: Eerste instelling  
P2: tweede instelling
3. Druk op de toets **Selecteren** om de instelling te voltooien. Of druk op de toets **START/+30s** om het programma onmiddellijk te starten. Uw instelling is nu opgeslagen in het geheugen van de magnetron.

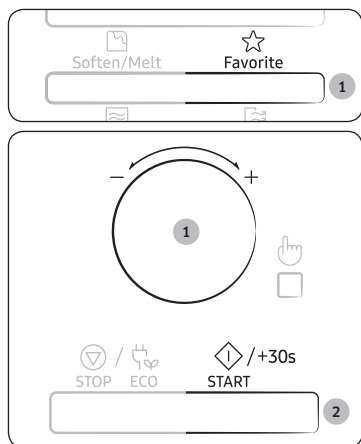
### OPMERKING

Voorbeeld: U wilt de magnetronstand met een bereidingstijd van 3 minuten en het vermogen op 600 W opslaan in P1.

1. Druk op de toets **Microwave (Magnetron)**.
2. Stel het vermogen in op 600 W door de **Multifunctieschakelaar** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren**.
3. Stel de bereidingstijd in op 3 minuten door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.
4. Druk op de toets **Favorite (Favoriet)** en selecteer vervolgens P1.
5. Druk op de toets **Selecteren** om de instelling te voltooien.

## Gebruik van de instelling Favoriet

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



1. Druk op de toets **Favoriet (Favoriet)**, en selecteer vervolgens het programma door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.  
P1: Eerste instelling  
P2: tweede instelling
2. Druk op de toets **START/+30s**.  
Het gerecht wordt op de gewenste wijze bereid.

## De functies voor Geurverdriving gebruiken

Gebruik deze functies nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de oven.

Reinig eerst de binnenkant van de oven.



Druk na het reinigen op de toets **Deodorisation (Geurverdriving)**. Wanneer u op de toets **Deodorisation (Geurverdriving)** drukt, wordt de handeling automatisch gestart. Wanneer dit gereed is, piept de oven viermaal.

### OPMERKING

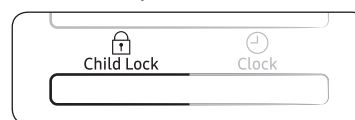
De geurverdriving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten. U kunt het proces in stappen van 30 seconden verlengen door de toets **START/+30s** in te drukken.

### OPMERKING

De geurverdriving kan maximaal 15 minuten worden voortgezet.

## 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.



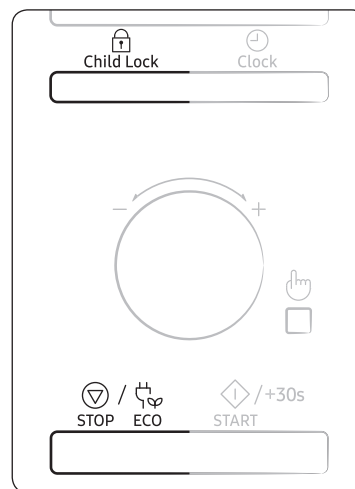
- Houd de toets **Child Lock (Kinderslot)** gedurende 3 seconden ingedrukt.
  - De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
  - In het display wordt 'L' weergegeven.

L

- Als u de oven wilt ontgrendelen, houdt u de toets **Child Lock (Kinderslot)** gedurende 3 seconden ingedrukt.  
De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

## Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



- Druk de toetsen **Child Lock (Kinderslot)** en **STOP/ECO** gelijktijdig in.  
De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.
- Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, drukt u de toetsen **Child Lock (Kinderslot)** en **STOP/ECO** nogmaals gelijktijdig in.  
De oven werkt weer normaal.



## Richtlijnen voor kookgerei

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 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.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.

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

✓ : Aanbevolen

✓X : Wees voorzichtig

X : Onveilig



# Richtlijnen voor bereiding

## Microgolven

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

De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

## Bereiding

### Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

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

### Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

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

### Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampende 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.

## 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)	800 W	1-1½
	250 ml (1 mok)		1½-2
<b>Instructies</b> In kopje gieten en niet afdekken. Plaats de kop/mok midden op het draaiplateau. Laat tijdens het nagaren in de oven staan en roer goed door. 1-2 minuten laten staan.			
Soep (gekoeld)	250 g	800 W	3-3½
	<b>Instructies</b> Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. 2-3 minuten laten staan.		
Stoofschotel (gekoeld)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instructies</b> Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 2-3 minuten laten staan.		
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instructies</b> Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren. 3 minuten laten staan.		
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	5-6
	<b>Instructies</b> De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 3 minuten laten staan.		

## Richtlijnen voor bereiding

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instructies</b> Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. 3 minuten laten staan.		
Diepvriespasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	450 W	16-16½
	<b>Instructies</b> De diepvriespasta op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het draaiplateau. 2-3 minuten laten staan.		

## Problemen oplossen en informatiecodes

### Probleemoplossing

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Probleem	Oorzaak	Actie
<b>Algemeen</b>		
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 veiligheidsmechanismen van de deur zijn bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
De oven stopt tijdens het gebruik.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Nadat u het gerecht hebt gekeerd, drukt u nogmaals op de toets <b>START/+30s</b> om het bereidingsproces 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.
Ik hoor een ploppend geluid wanneer de oven is ingeschakeld en de oven werkt niet.	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven.
	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.
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.

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

## Problemen oplossen en informatiecodes

Probleem	Oorzaak	Actie
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Er druppelt water.</li> <li>2. Er komt stoom door een kier in de deur.</li> <li>3. Er blijft water in de oven.</li> </ol>	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
<b>Draaiplateau</b>		
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.