

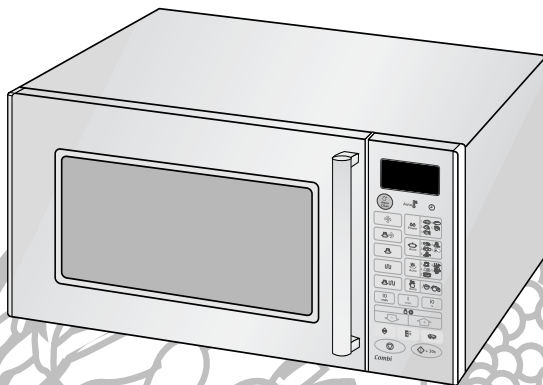
SAMSUNG

MAGNETRONOVEN

Gebruiksaanwijzing en kooktips

CE1110 / CE1111T

CE1112M / CE1113F



Korte aanwijzingen voor direct gebruik	2
Aquareiniging	2
Oven	3
Bedieningspaneel	3
Accessoires	4
Deze handleiding gebruiken	4
Veiligheidsvoorschriften	5
De magnetronoven installeren	6
De klok instellen	7
Controleren of de oven goed werkt	7
De werking van een magnetronoven	7
Wat te doen in geval van twijfels of problemen	8
Bereiden / opwarmen	8
Vermogenniveaus en bereidingstijden	9
De bereiding beëindigen	9
De bereidingstijd bijstellen	9
De gewichtseenheid instellen	9
Automatisch bereiden	10
Automatisch opwarmen	11
Automatisch ontdooien	12
Utilisation de la fonction Fermentation	13
Instellingen voor de fermentatiefunctie	14
Utilisation du plateau croustillant	14
Instellingen voor het bruineerbord	15
Bereiding in meerdere fasen	16
De oven voorverwarmen	17
Bereiden met hete lucht	17
Grillen	18
De plaats van het grillelement bepalen	18
Choix des accessoires	18
Roosteren aan het spit	19
Cuisson à la broche et réglage du barbecue	19
Het verticale multi-spit	20
Combinatiestand Magnetron + Grill	21
Combinatiestand Magnetron + Hete lucht	21
Geurverdriving	22
Draaiplateau handmatig stoppen	22
Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven	22
Het geluidssignaal uitschakelen	22
Richtlijnen voor kookmaterialen	23
Kooktips	24
De magnetronoven reinigen	33
De magnetronoven opbergen of laten repareren	34
Technische specificaties	34

Korte aanwijzingen voor direct gebruik

Ik wil een gerecht bereiden



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



2. Druk op de toets **Magnetron** () totdat het gewenste vermogen verschijnt.



3. Stel de gewenste bereidingstijd in door op de toetsen **10min**, **1min** en **10s** te drukken.



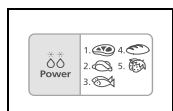
4. Druk op de toets **Start** ().
Resultaat: De bereiding begint
 - ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven vier maal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

Ik wil 30 seconden extra toevoegen

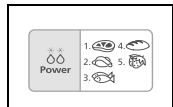


- Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meerdere keren op de toets **+30s** () om telkens 30 seconden toe te voegen.

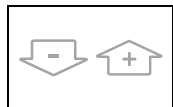
Ik wil een gerecht automatisch ontdooien



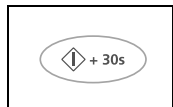
1. Zet het diepvriesgerecht in de oven.
Druk op de toets **Automatisch ontdooien** ().



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



3. Stel het gewicht in met behulp van de toetsen (**+**) en (**-**).

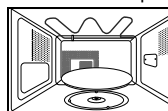


4. Druk op de toets **Start** ().
Resultaat: Het ontdooien begint
 - ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven vier maal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

Aquareiniging

De stoom van het Aquareinigingssysteem trekt in de wanden van de ovenruimte. Na gebruik van de Aquareinigingsfunctie kunt u de ovenruimte moeiteloos reinigen.

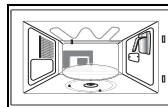
- ☞ Gebruik deze functie pas wanneer de oven geheel is afgekoeld. (kamertemperatuur)
- ☞ Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.
- ☞ Voor een nog beter resultaat kunt u na de Aquareiniging de geurverdrivingsfunctie gebruiken.
- ☞ Als de deur tijdens het bedrijf wordt geopend, verschijnt de melding "E-7". (Het water in de oven zal zeer heet zijn als gevolg van de Aquareinigingsfunctie.)



1. Open de deur.

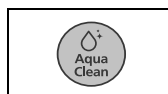


2. Vul de waterschaal met water tot aan de vullijn. (Tot aan de lijn is ongeveer 50 ml.)

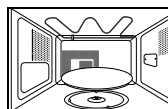


3. Bevestig de waterschaal aan de rechterzijde van de oven

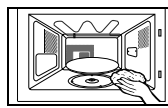
4. Sluit de deur.



5. Druk op de toets **Aqua clean** (). (Tijdens de Aquareiniging blijft het lampje aan.)



6. Open de deur.



7. Reinig de oven met een droge theedoek. Verwijder het draaiblek en reinig de onderkant van de oven met keukenpapier.

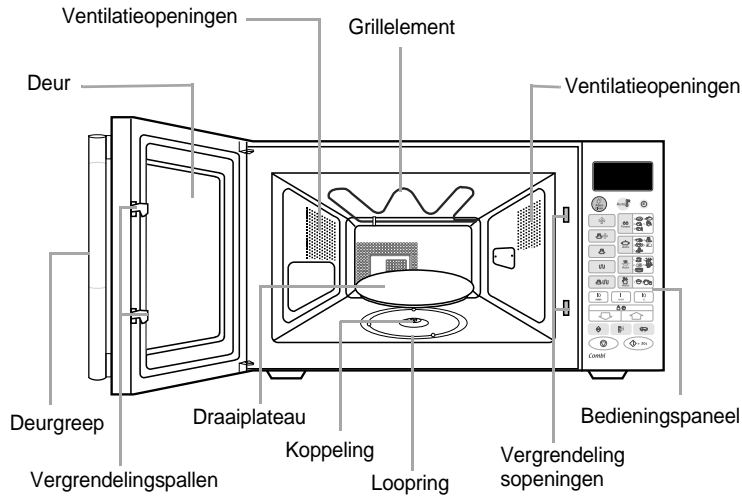


8. Nadat u de ovenruimte hebt schoongewreven, kunt u het beste de ventilatiefunctie gebruiken om de oven volledig droog te maken.

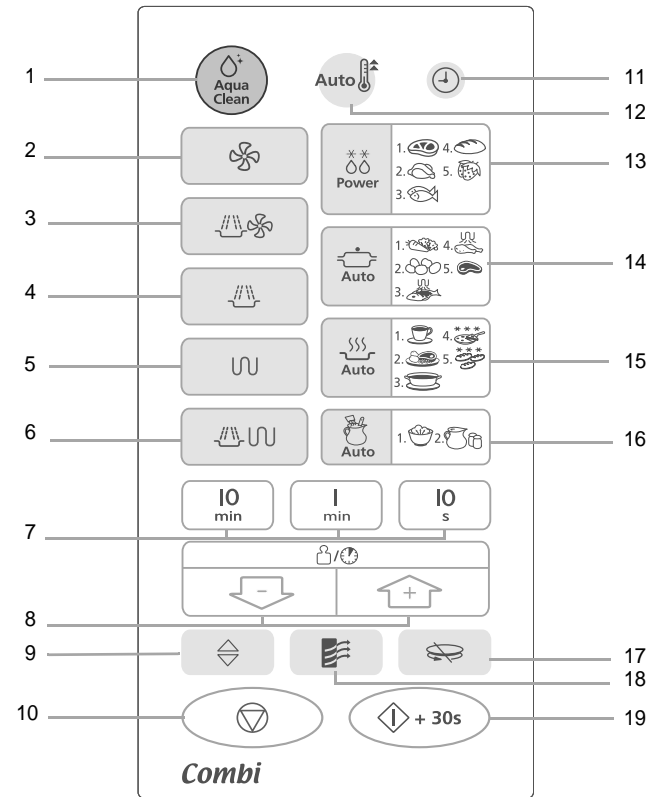
Waarschuwing!

- Gebruik de waterschaal alleen tijdens de **Aqua Clean**.
- Tijdens het bereiden van vaste gerechten de waterschaal verwijderen, omdat deze anders beschadigingen en brand in de magnetronoven kan veroorzaken.

Oven



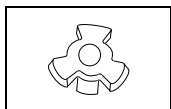
Bedieningspaneel



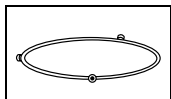
- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Aquareiniging | 14. Automatisch bereiden |
| 2. Hete lucht | 15. Automatisch opwarmen |
| 3. Magnetron + Hete lucht | 16. Fermentatie |
| 4. Magnetron | 17. Draaiplateau aan/uit |
| 5. Grill | 18. Geurverdriving |
| 6. Magnetron + Grill | 19. Start / +30s |
| 7. Tijd instellen | |
| 8. Omhoog / Omlaag (gewicht, hoeveelheid, tijd) | |
| 9. Meer / Minder | |
| 10. Stoppen / annuleren | |
| 11. Klok instellen | |
| 12. Automatisch voorverwarmen | |
| 13. Automatisch ontdooien | |

NL

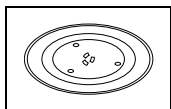
afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



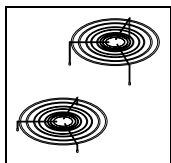
1. **Koppeling.** Deze zet u op de motoras, onder in de oven.
Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



2. **Loopring.** Deze zet u in het midden van de oven.
Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



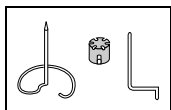
3. **Draaiplateau.** Deze zet u op de loopring, in het midden bevestigd op de koppeling.
Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om deze te reinigen.



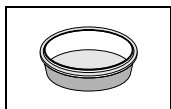
4. **Metalen roosters (Hoog, laag rooster).** Deze zet u op het draaiplateau.
Doel: U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster. **De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand.**



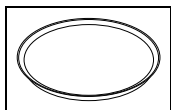
5. **Reinigingswaterschaal.** Deze bevestigt u aan de rechterzijde van de oven.
Doel: U kunt de waterschaal gebruiken om de oven te reinigen.



6. **Multi-spit accessoire (braadspit, koppeling en 6 vleespennen).** Deze zet u in de glazen schaal (alleen CE1112M/CE1113F).
Doel: Het braadspit is handig voor het roosteren van kip. Het vlees hoeft namelijk niet te worden omgekeerd. Het kan ook worden gebruikt in een combinatiestand waarbij de grill wordt gebruikt.



7. **Glazen schaal.** Deze zet u op het draaiplateau (alleen CE1112M/ CE1113F).
Doel: Het braadspit en de vleespennen zet u in de glazen schaal.



8. **Bruineerbord.** Dit legt u op het draaiplateau (alleen CE1111T/ CE1113F).
Doel: Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid een bruin korstje te geven en gebak en pizzadeeg knapperig te maken.

Hartelijk dank voor de aanschaf van een SAMSUNG-magnetronoven. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- *Veiligheidsvoorschriften*
- *Accessoires en kookmaterialen*
- *Handige kooktips*

In de omslag vindt u handige korte aanwijzingen voor direct gebruik, waarin de drie belangrijkste functies worden uitgelegd:

- *Bereiden (magnetronstand)*
- *Ontdooien*
- *De bereidingstijd met 30 seconden verlengen als het gerecht nog niet gaar of warm genoeg is*

Achterin dit boekje vindt u afbeeldingen van de oven en het bedieningspaneel, zodat u de toetsen gemakkelijk kunt vinden. In de stap-voor-stap aanwijzingen worden twee verschillende symbolen gebruikt.



Belangrijk

Opmerking

Maatregelen ter voorkoming van mogelijke blootstelling aan overmatige magnetronstraling

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

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

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.

Lees de aanwijzingen zorgvuldig door een bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

Voordat u gerechten of vloeistoffen in de magnetron gaat bereiden, moet u controleren of de volgende voorzorgsmaatregelen zijn genomen.

1. **NOOIT** metalen kookmaterialen in de magnetron gebruiken:

- Metalen schaaltes.
- Borden of schotels met gouden of zilveren sierrand.
- Vleespennen, vorken, enzovoort.

Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.

2. **NOOIT** de volgende artikelen opwarmen:

- Luchtdichte of vacuum afgesloten flessen, potten, verpakkingen. (bijvoorbeeld potjes babyvoeding)
- Luchtdichte voedingsmiddelen. (bijvoorbeeld eieren, ongepelde noten, tomaten)

Reden: door de toegenomen druk kunnen deze exploderen.

Tip: verwijder het deksel, maak gaten in het omhulsel, enzovoort.

3. **NOOIT** de magnetronoven starten wanneer deze leeg is.

Reden: de ovenwand kan worden beschadigd.

Tip: laat altijd een glas water in de oven staan. Het water absorbeert de microgolven als u de oven per ongeluk aan zet terwijl deze leeg is.

4. **NOOIT** de ventilatieopeningen aan de achterzijde bedekken met textiel of papier.

Reden: het textiel of papier kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten.

5. **ALTIJD** ovenwanten gebruiken om een schotel uit de oven te halen.

Reden: sommige schotels absorberen microgolven en bovendien wordt de warmte altijd door het gerecht aan de schotel doorgegeven. De schotel is daarom altijd heet.

6. **NOOIT** de verwarmingselementen of de binnenwand van de oven aanraken.

Reden: ook na afloop van de bereiding kunnen de wanden zo heet zijn dat u brandwonden kunt oplopen, zelfs al lijkt dat misschien niet zo. Blijft uit de buurt van hete onderdelen. Laat geen ontlambare materialen in aanraking komen met het binnenste van de oven. Laat de oven eerst afkoelen.

7. Verminder de kans op brand in de ovenruimte door de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Geen brandbare materialen bewaren in de oven.
- Het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken verwijderen.
- De magnetron niet gebruiken voor het drogen van kranten.

- Bij rookvorming de ovendeur dicht laten en de oven uitschakelen en loskoppelen van het lichtnet.

8. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding.
- **ALTIJD** een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
 - Roer zonodig tijdens het verwarmen en roer **ALTIJD** na het verwarmen.
 - 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.
 - Bij brandwonden de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:
 - * Houd het verbrande lichaamsdeel ten minste 10 minuten ondergedompeld in koud water.
 - * Dek de wond af met schoon, droog verband.
 - * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
 - **NOOIT** een kom of schaal tot de rand vullen. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.
 - **ALTIJD** de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft.
 - **NOOIT** een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.
 - Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.
9. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet wordt beschadigd.
- Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.
 - Gebruik de oven niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.
10. Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan.
- Reden: de hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.
11. Houd de binnenkant van de oven schoon.
- Reinig de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.
- Reden: voedselresten en oliespatten die zich aan de ovenwanden hechten, kunnen de verflaag beschadigen en de effectiviteit van de oven verminderen.
12. Tijdens de werking van de oven kunt u een "klikkend" geluid waarnemen, met name tijdens het ontdooien.
- Reden: Dit geluid wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen. Dit is normaal.

Veiligheidsvoorschriften (vervolg)

13. Als de magnetron leeg wordt ingeschakeld, wordt de stroomtoevoer om veiligheidsredenen automatisch afgesloten. Nadat u de oven 30 minuten hebt laten staan, kunt u deze weer normaal gebruiken.

- Maakt u zich geen zorgen als de oven aan lijkt te blijven nadat de bereiding is voltooid.
Reden: Het apparaat is zodanig ontworpen dat de ventilator zonnodig na afloop van de bereiding enige minuten aan blijft om de elektronische onderdelen in het apparaat te laten afkoelen. De magnetronfunctie wordt echter uitgeschakeld. Dit doet zich voor nadat u een gerecht enige minuten hebt verwarmd in de stand Magnetron, Grill, Hete lucht, Magnetron + Grill of Magnetron + Hete lucht. Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven vier maal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Kijk bij het gebruik van wegwerpverpakkingen van plastic, papier of andere brandbare materialen tijdens het verwarmen van het gerecht zo nu en dan even in de oven.

WAARSCHUWING:

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

WAARSCHUWING:

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

WAARSCHUWING:

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

WAARSCHUWING:

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

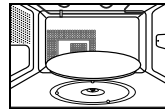
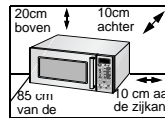
WAARSCHUWING:

Tijdens bereiding in de heteluchtstand of combinatiestand kunnen de ovenbehuizing en -deur heet worden.

- ☞ **NOOIT** de magnetron gebruiken zonder de koppeling, loopring en het draaiplateau.

De magnetronoven installeren

U kunt de magnetronoven vrijwel overal neerzetten (aanrecht, tafel, verrijdbaar tafeltje).



1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven, minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven en minimaal 85 cm vanaf de vloer.
2. Verwijder alle verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.
3. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.



Nooit de ventilatieopeningen blokkeren. De oven kan hierdoor oververhit raken en zal zichzelf dan uitschakelen. U kunt de oven pas weer gebruiken nadat deze voldoende is afgekoeld.



Sluit de oven voor de veiligheid aan op een stopcontact met randaarde. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.



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

De klok instellen

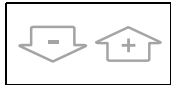
De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. De tijd kan worden weergegeven in 12-uurs of 24-uurs notatie. U moet de klok instellen:

- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

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



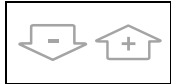
1. Voor tijdweergave in... De toets **Klok** (⌚)...
12-uurs notatie eenmaal indrukken
24-uurs notatie tweemaal indrukken



2. Druk op de toetsen (+) en (-).



3. Druk op de toets **Klok** (⌚).



4. Druk op de toetsen (+) en (-) om de minuten in te stellen.



5. Druk nadat u de juiste tijd hebt ingesteld nogmaals op de toets **Klok** (⌚) om de klok te starten.
Resultaat: De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

Controleren of de oven goed werkt

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

☒ De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op 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.



Druk op de toets **Start** (◇) en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets **Start** (◇) te drukken.

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

De werking van een magnetronoven

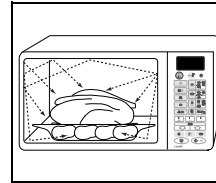
Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd.

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Koken

Werkingsprincipe

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





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

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

Wat te doen in geval van twijfels of problemen

Om vertrouwd te raken met een nieuw apparaat is enige tijd nodig. In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

- ◆ De volgende verschijnselen zijn normaal:
 - Condensvorming in de oven.
 - Luchtstroom rond de deur en de behuizing
 - Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.
 - Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.
- ◆ Het gerecht is helemaal niet gaar.
 - Hebt u de juiste tijd ingesteld en de toets **Start** () ingedrukt?
 - Is de deur goed gesloten?
 - Is de elektriciteitsleiding overbelast en is een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?
- ◆ Het gerecht is niet helemaal gaar of te gaar.
 - Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
 - Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?
- ◆ Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.
 - Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
 - Bevindt zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
 - Bevindt zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?
- ◆ De oven stoort de radio of televisie.
 - Tijdens de werking van de oven kan een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal.
 - * Oplossing: Plaats de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne.
 - Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt de display van de oven mogelijk gereset.
 - * Oplossing: Haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.
- ◆ De melding "E3" verschijnt
 - De melding "E3" verschijnt automatisch voordat de magnetronoven oververhit raakt. Mocht de melding "E3" verschijnen, druk dan op de toets "  " om het apparaat te resetten.

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

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

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

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

Bereiden / opwarmen

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




Controleer ALTIJD de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.


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

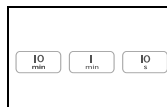


1. Druk op de toets **Magnetron** ().
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:

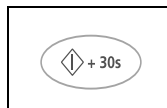
| (bereiding in een fase)
 (Magnetronstand)




2. Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Magnetron** () opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Zie de onderstaande vermogentabel voor meer informatie.



3. Stel de gewenste bereidingstijd in door op de toetsen **10min**, **1min** en **10s** te drukken.
Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.




4. Druk op de toets **Start** ().
Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:
 - ◆ geeft de oven vier maal een geluidssignaal en knippert een "0" in het display. Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.



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

Snelle start:



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

Vermogenniveaus en bereidingstijden

Met de vermogeninstelling 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 vermogenniveaus.

Vermogenniveau	Percentage	Vermogen
HOOG	100%	900W
MIDDEL / HOOG	67%	600W
MIDDEL	50%	450W
MIDDEL / LAAG	33%	300W
ONTDOOIEN	20%	180W
LAAG	11%	100W

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

Kiest u een...	dan moet de bereidingstijd worden...
hoger vermogen	verkort
lager vermogen	verlengd

De bereiding beëindigen

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- naar het gerecht te kijken
- het gerecht om te keren of door te roeren
- het gerecht te laten rusten

Om het bereidingsproces ...	doet u het volgende...
tijdelijk te onderbreken	Open de deur. Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op Start (◀) te drukken.
definitief te stoppen	Druk op de toets Stop (⏻). Resultaat: De bereiding wordt gestopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, kunt u op de toets Stop (⏻) drukken.

De bereidingstijd bijstellen

U kunt de bereidingstijd verlengen door op de **+30s** toets te drukken. Iedere keer dat u op deze toets drukt, wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd.

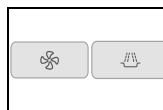


U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door telkens de toets **+30s**(◊) in te drukken.

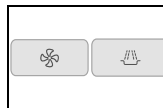
- Voorbeeld: Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **+30s**(◊) zes maal in.

De gewichtseenheid instellen

De gewichtseenheid voor deze magnetronoven is standaard ingesteld op "Gram".



1. Als u de gewichtseenheid wilt wijzigen in de Engelse eenheid "Pounds", moet u de toetsen **Hete lucht** (⌘) en **Magnetron** (⚖) ongeveer een seconde lang tegelijkertijd ingedrukt houden..
Resultaat: In het display verschijnen de letters "oz" en deze knipperen drie keer. Dit betekent dat de gewichtseenheid nu is ingesteld op Engelse "Pounds".



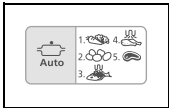
2. Als u de gewichtseenheid weer wilt terugzetten naar "Gram", moet u de toetsen **Hete lucht** (⌘) en **Magnetron** (⚖) opnieuw ongeveer een seconde lang tegelijkertijd ingedrukt houden..
Resultaat: In het display verschijnt de letter "g" en deze knippert drie keer.
Dit betekent dat de gewichtseenheid nu is ingesteld op "Gram".

Automatisch bereiden

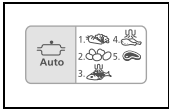
De vijf programma's voor automatisch bereiden () kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogenniveau in te stellen. U kunt de grootte van de porties instellen met de toetsen (+) en (-).

 Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

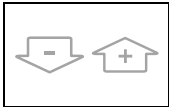
Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.



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




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



3. Stel de grootte van de porties in met de toetsen (+) en (-).



1. Verleng of verkort de bereidingstijd zonodig door de toets **Meer / Minder** () in te drukken.



2. Druk op de toets **Start** ().
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
 - ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven vier maal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Bij de programma's 1 en 2 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.

Programma's 3 en 4 werken met een combinatie van magnetron en grill. .


Programma 5 is een combinatie van magnetron en hete lucht.

Progr- amma	Gerecht	Portie	Rusttijd	Aanbevelingen
1	Verse groenten	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het bereiden van 200-250 g, voeg 45 ml (3 eetlepels) toe voor 300-450 g en voeg 60-75 ml (4-5 eetlepels) toe voor 500-750 g. Na de bereiding doorroeren. Bij grotere hoeveelheden, tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.
2	Geschilde aardappelen	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 300-450 g, 60ml (4 eetlepels) voor 500-750 g.

Automatisch bereiden (vervolg)

Programma	Gerecht	Portie	Rusttijd	Aanbevelingen
3	Geroosterde vis	200-300g (1 st.) 400-500g (1-2 st.) 600-700g (2 st.) 800-900g (2-3 st.)	3 min.	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg de vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
4	Kipdelen	200-300g (1 st.) 400-500g (2 st.) 600-700g (3 st.) 800-900g (3-4 st.)	2-3 min.	Smeer de kipdelen in met olie en kruid deze 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.
5	Geroosterd rundvlees / Geroosterd lamsvlees	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Smeer het rundvlees/lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper: het zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het vlees op het lage rooster met de vetrand naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen.

Automatisch opwarmen

De vijf programma's voor automatisch bereiden () kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogenniveau in te stellen. U kunt de grootte van de porties instellen met de toetsen (+) en (-).

 Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

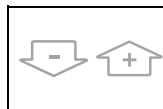
Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.



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




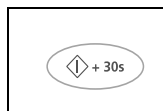
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Automatisch opwarmen** (), te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.




3. Stel de grootte van de porties in met de toetsen (+) en (-).



1. Verleng of verkort de bereidingstijd zonodig door de toets **Meer / Minder** () in te drukken.



2. Druk op de toets **Start** ().

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

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

Automatisch opwarmen (vervolg)

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch opwarmen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Bij de programma's 1 en 2,3 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Bij de programma's 4 en 5 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.

Progr- amma	Gerecht	Portie	Rusttijd	Aanbevelingen
1	Groenten (kamer- temperatuur)	150 ml (1 kop) 300 ml (2 koppen) 450 ml (3 koppen) 600 ml (4 koppen)	1-2 min	Giet de vloeistof in keramische koppen en verwarm onafgedekt. Plaats één kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar en 3 of 4 koppen in een cirkel. Laat ze rusten in de magnetronoven. De drank voor en na de rusttijd doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de koppen uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
2	Kant-en- klare maaltijd (gekoeld)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
3	Soep / sauzen (gekoeld)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	In een diep porseleinen soepbord of -kom gieten en tijdens het verwarmen afdekken met een plastic deksel. Doorroeren wanneer het geluidssignaal klinkt (de oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent)). Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
4	Ingevroren pizza	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Leg één diepgevroren pizza (-18°C) op het lage rooster of leg één pizza op het lage en één pizza op het hoge rooster.
5	Ingevroren broodjes	100-150 g (2 st.) 200-250 g (4 st.) 300-350 g (6 st.) 400-450 g (8 st.)	3-5 min.	Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes (-18°C) in een cirkel op het lage rooster. Verdeel 8 diepgevroren broodjes gelijkmatig over het lage en hoge rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine baguettes.

Automatisch ontdooien

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

Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

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

- Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (⊠).
- Selecteer het type gerecht dat u wilt ontdooien door een of meerdere keren op de toets **Automatisch ontdooien** (⊠) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.
- Stel het gewicht van het gerecht in met behulp van de toetsen (+) en (-).
- Druk op de toets **Start** (⏻).
Resultaat:
 - Het ontdooien begint.
 - De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.
- Druk nogmaals op de toets **Start** (⏻) om verder te gaan met het ontdooien.
Resultaat: Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven vier maal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiertoe selecteert u de magnetronfunctie met een vermogen van 180W. Raadpleeg het gedeelte "Gerechten ontdooien" op pagina page 27 voor meer informatie.

Automatisch ontdooien (vervolg)

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, rusttijden en aanbevelingen. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte en vis op een keramisch bord.

Programma	Gerecht	Portie	Rusttijd	Aanbevelingen
1	Vlees	200-2000g	20-90 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2	Gevogelte	200-2000g	20-90 min.	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3	Vis	200-2000g	20-60 min.	Scherf de staart van de vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4	Brood / gebak	125-1000g	10-60 min.	Het brood of gebak op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt (de oven blijft werken en wordt tijdelijk gestopt wanneer u de deur opent). Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en baguettes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.
5	Fruit	100-600g	5-20 min.	Verdeel het fruit gelijkmatig over een platte glazen schaal of gebruik een plat keramisch bord. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit.

Utilisation de la fonction Fermentation

Bij de functie Fermentatie wordt de bereidingstijd automatisch ingesteld.

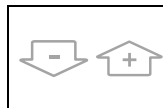
U kunt het aantal porties instellen met de toetsen (+) en (-). Plaats het gerecht op het rooster in het midden van het draaiplateau en sluit de deur.



1. Druk op de toets **Fermentatie** (☺).



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



3. Stel het gewicht van het gerecht in met behulp van de toetsen (+) en (-).



4. Verleng of verkort de bereidingstijd zonedig door de toets **Meer / Minder** (◊) in te drukken.



5. Druk op de toets **Start** (◊).
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

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

Instellingen voor de fermentatiefunctie

In de volgende tabel vindt u informatie over de speciale functies voor de bereiding van yoghurt en het laten rijzen van gistdeeg. De tabel bevat de hoeveelheden, rusttijden en toepasselijke aanbevelingen. Bij programma 1 wordt een combinatie gebruikt van magnetron en hete lucht. Het draaiplateau draait in het begin en stopt na 1/3 van de bereidingstijd. Bij programma 2 wordt alleen de heteluchtfunctie gebruikt (draaiplateau draait niet)

Progr- amma	Gerecht	Portie	Rusttijd	Aanbevelingen
1	Gistdeeg laten rijzen	500-1000g	5-10 min. in bakvorm	Zie de basisrecepten hieronder. Plaats het deeg in een grote glazen schaal (Ø 18 cm) en sluit deze af met plastic magnetronfolie. Zet de schaal op het lage rooster. Het rijzproces kan worden gestopt wanneer het deeg de dubbele omvang heeft bereikt. U kunt de tijd verlengen door op de toets Meer te drukken. Bij pizzadeeg raden we aan de toets Minder te gebruiken.
2	Yoghurt	1000 ml	12 uur in de koelkast	Gebruik een grote glazen of keramische schaal (Ø 20 cm). Meng 100 g natuurlijke yoghurt door 1 liter houdbare volle melk (kamertemperatuur; vetgehalte 3,5%). Dek de schaal af met plastic magnetronfolie en zet deze op het lage rooster. De eerste keer dat u yoghurt maakt, raden we aan fermentatiepoeder te gebruiken met gedroogde melkzuurbacterie en op de toets Meer te drukken (9 uur). De volgende keer is 8 uur of minder voldoende. Als u 6-7 keramisch kommen of glazen schaaltes gebruikt, kunt u de toets Minder gebruiken.

Basisrecepten

Cake:

Meng 500 g witte bloem, 1 pakje gedroogde gist (7 g), 50 g suiker en ¼ theelepel zout door elkaar. Voeg 250 ml warme melk toe (gekoelde melk 30-40 sec. opwarmen op 900W) en roer het geheel goed door. Voeg 100 g zachte boter (boter uit de koelkast 30-40 sec. zacht laten worden op 900W) en 1 vers ei (kamertemperatuur) toe, en kneed het geheel 5 minuten lang door met de keukenmachine.

Pizza:

Meng 300 g witte bloem, 1 pakje droge gist (7 g), 1 theelepel suiker en 1 theelepel zout door elkaar. Voeg 200 ml lauw water en 1 eetlepel olijfolie toe en kneed het geheel 5 minuten lang door met de keukenmachine.

Utilisation du plateau croustillant

alleen CE1111T / CE1113F

Habituellement, lors de la cuisson au four à micro-ondes en mode grill ou micro-ondes, les aliments tels que les pâtisseries et les pizzas sont mal cuits sur les bords. L'utilisation du plateau croustillant Samsung vous aide à donner du croustillant à la cuisson de vos aliments. Le plateau croustillant peut également être utilisé pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.



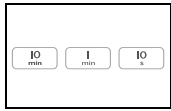
Avant d'utiliser le plateau croustillant, préchauffez-le en sélectionnant le mode combiné pendant 3 à 5 minutes.

- Combinaison de convection (250 °C) et de micro-ondes (niveau de puissance 600 W)
- Combinaison de grill et de micro-ondes (niveau de puissance 600 W)
- Voir page 21 respectivement.

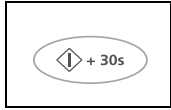
1. Préchauffez le plateau croustillant de la manière décrite ci-dessus.
 - Utilisez toujours des gants isolants, car le plateau croustillant devient très chaud.
2. Badigeonnez le plateau d'huile si vous cuisez des aliments tels que du bacon ou des œufs pour faire dorer joliment les aliments.
3. Placez les aliments sur le plateau croustillant.
 - N'y placez pas de récipients qui ne résistent pas à la chaleur (bols en plastique par exemple).
4. Placez le plateau croustillant sur le plateau dans le four à micro-ondes.
 - Ne placez jamais le plateau croustillant dans le four sans le plateau.
5. Druk op de toets **Magnetron + Grill** (🔥🌀).
6. Stel het vermogen in door op de toets **Magnetron +Grill** (🔥🌀) te drukken.



Utilisation du plateau croustillant(suite)

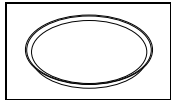


7. Stel de bereidingstijd in door op de toetsen **10min**, **1min** en **10s** te drukken tot de gewenste bereidingstijd wordt weergegeven.



8. Druk op de toets **Start** (↻).
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
 ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven vier maal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

Het bruineerbord reinigen



De beste manier om het bruineerbord te reinigen is dit te wassen in een warm sopje. Spoel het bord vervolgens af met schoon water. Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag kan beschadigen.



Aangezien het bruineerbord een teflonlaag heeft, kan het bij onjuist gebruik worden beschadigd.

- Nooit gerechten op het bord snijden. Haal het gerecht van het bord voor u het in stukken snijdt.
- Keer het gerecht bij voorkeur om met een plastic of houten spatel.

Instellingen voor het bruineerbord

Het is aan te raden het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau voor te verwarmen.
Verwarm het bruineerbord voor met de functie 600W + Grill en volg de tijden en instructies uit de tabel op.

Gerecht	Hoeveelheid	Voorverwarmingstijd (min.)	Ovenfunctie	Bereidingstijd (min.)	Aanbevelingen
Bacon	4-6 plakjes (80 g)	3	600W + Grill	3½- 4½	Verwarm het bruineerbord. Plakjes naast elkaar op het bruineerbord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Gegrilde tomaat	400 g (4 st.)	3	300W + Grill	6-7	Verwarm het bruineerbord. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op het bruineerbord leggen en op het hoge rooster zetten.
Omelet	300 g	3-4	450W + Grill	4-5	3 eieren kloppen met 2 eetl. melk en kruiden. Een tomaat in stukken snijden. Bruineerbord voorverwarmen, stukken tomaat op het bord leggen en het geklopte ei en 50 g geraspte kaas hier gelijkmatig over verdelen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Gegrilde groenten	250 g	3-4	450W + Grill	8-9	3 eieren kloppen met 2 eetl. melk en kruiden. Een tomaat in stukken snijden. Bruineerbord voorverwarmen, stukken tomaat op het bord leggen en het geklopte ei en 50 g geraspte kaas hier gelijkmatig over verdelen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Diepvries loempia	150 g	2-3	600W + Grill	2-3	Bruineerbord voorverwarmen. De diepgevroren loempia op het bruineerbord leggen. Het bruineerbord op het draaiplateau laten liggen, nadat de loempia is opgewarmd.

Réglage du plateau croustillant(suite)







Gerecht	Hoeveelheid	Voorverwarmingstijd (min.)	Ovenfunctie	Bereidingstijd (min.)	Aanbevelingen
Ingevroren pizza	300-400g	4-5	600W + Grill	6-8	Bruineerbord voorverwarmen. De diepgevroren pizza op het bruineerbord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Minipizza's (bevroren)	9 x 30 g (270 g)	3-4	450W + Grill	6-7	Bruineerbord voorverwarmen. De diepgevroren minipizza's of quiches op het bruineerbord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Ovenfrites (diepvries)	300 g	3-4	450W + Grill	12-14	Bruineerbord voorverwarmen. De ovenfrites gelijkmatig over het bruineerbord verdelen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten. Halverwege de bereidingstijd omkeren.
Kipnuggets (bevroren)	250 g	4	600W + Grill	6-7	Bruineerbord voorverwarmen. Bord insmeren met 1 eetl. olie. Kipnuggets op het bruineerbord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten. Na 4-5 minuten omkeren.
Appeltaart (vers)	500 g	3	300W + Grill	12-14	250 g zanddeeg bereiden en twee appels in dunne plakjes snijden. Bruineerbord voorverwarmen. Dun plakje deeg op bruineerbord leggen. Bedekken met schijfjes appel en 1-2 eetl. suiker. Bord met appelgebak op het hoge rooster zetten.

Bereiding in meerdere fasen

U kunt met de magnetronoven gerechten bereiden in maximaal vier fasen. (Bij bereiden in meerdere fasen kunt u de heteluchtstand, de combiinstand Magnetron + Hete lucht en de stand Automatisch voorverwarmen niet gebruiken.)
Voorbeeld: U kunt een gerecht automatisch ontdooien en aansluitend bereiden zonder de oven na elke fase opnieuw in te stellen. U kunt als volgt 1,8 kg kip in verschillende fasen ontdooien en bereiden:

- **Ontdooien**
- **Verwarmen in de magnetronstand voor 30 minuten**
- **Grillen voor 15 minuten**

Ontdooien en rusten moeten de eerste twee fasen zijn. De combiinstand en grillstand kunnen slechts een keer worden gebruikt in de resterende twee fasen. De magnetronstand kunt u echter twee keer gebruiken (bij verschillende vermogenniveaus).

1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** ().
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt ontdooien door een of meerdere keren op de toets **Automatisch ontdooien** () te drukken.
3. Stel het gewicht in met de toetsen (+) en (-) (in dit voorbeeld 1800 g).
4. Druk op de toets **Magnetron** ().
5. Stel het gewenste vermogen in door op de toets **Magnetron** () te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (in dit voorbeeld 450W).
6. Stel de bereidingstijd in met de toetsen **10min**, **1min** en **10s** (in dit voorbeeld 30 minuten).
7. Druk op de toets **Grill** ().
8. Stel de gewenste grilltijd in met de toetsen **10min**, **1min** en **10s** (in dit voorbeeld 15 minuten).
9. Druk op de toets **Start** ().
Resultaat: De bereiding begint.
 - ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven vier maal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.


De oven voorverwarmen

Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet.


Nadat de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.




1. Druk op de toets **Automatisch voorverwarmen** ().
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
250°C (temperatuur)



2. Druk nog een of meerdere keren op de toets **Automatisch voorverwarmen** () om de temperatuur in te stellen.



3. Druk op de toets **Start** ().
Resultaat: De oven wordt tot de gevraagde temperatuur voorverwarmd.

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

☒ Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde waarde bereikt, klinkt zesmaal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten lang gehandhaafd.

☒ Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, kunt u op de toets **Automatisch voorverwarmen**() drukken.

Bereiden met hete lucht

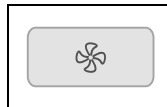
Met de heteluchtfunctie kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronfunctie niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op acht vaste standen tussen 40°C en 250°C. De maximale bereidingstijd is 60 minuten.





Als u de oven wilt voorverwarmen.


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

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



1. Druk op de toets **Hete lucht** ().
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
 (heteluchtstand)
250°C (temperatuur)




2. Druk nog een of meerdere keren op de toets **Hete lucht**() om de temperatuur in te stellen.



3. Stel de gewenste bereidingstijd in door op de toetsen **10min**, **1min** en **10s** te drukken.



4. Druk op de toets **Start** ().
Resultaat: De bereiding begint.
 - ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven vier maal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.



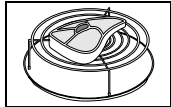
U kunt de temperatuur op elk gewenst moment controleren door op de toets **Automatisch voorverwarmen** () te drukken.

Grillen

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

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

Controleer dat het grillelement zich in de horizontale stand bevindt en dat het rooster op zijn plaats staat.

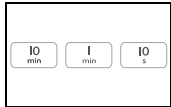


1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.



2. Druk op de toets **Grill** (🔥).
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
| (bereiding in een fase)
🔥 (Grillstand)

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



3. Stel de gewenste griltijd in door op de toetsen **10min**, **1min** en **10s** te drukken.
 - De maximale griltijd is 60 minuten.

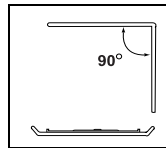
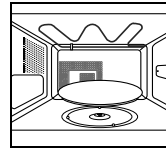


4. Druk op de toets **Start** (▶).
Resultaat: Het grillen begint.
 - ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven vier maal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

De plaats van het grillelement bepalen

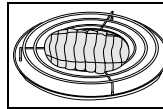
Het grillelement wordt gebruikt tijdens het grillen. Het grillelement wordt gebruikt tijdens het bereiden van gerechten met hete lucht, de grill of het braadspit. Het element kan in twee standen worden gezet:

- **Horizontaal voor bereiding met hete lucht en grillen**
- **Verticaal voor het braadspit (alleen CE1112M/CE1113F)**
Wijzig de stand van het element alleen als het element koud is en oefen geen overmatige druk uit om het in de verticale stand te zetten.



Als u het grillelement wilt zetten in de...	doet u het volgende:
Verticale stand (braadspit: alleen CE1112M/CE1113F)	<ul style="list-style-type: none">◆ Het grillelement omlaag trekken◆ Het element naar achteren duwen totdat het parallel loopt aan de achterwand
Horizontale stand (voor bereiding met hete lucht en grillen)	<ul style="list-style-type: none">◆ Het grillelement naar u toe trekken◆ Het element omhoog duwen tot het parallel loopt aan het plafond van de oven

Choix des accessoires



Voor bereiding met hete lucht hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter alleen 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), gebruik dan alleen schalen die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn. Metalen kookmaterialen en bestek kunnen schade aan de oven veroorzaken.




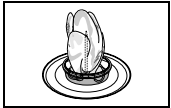
Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op page 23.

Roosteren aan het spit

alleen CE1112M / CE1113F

Het braadspit is handig voor grillen, aangezien u het vlees niet hoeft om te draaien. Het kan ook worden gebruikt in combinatie met magnetron en heteluchtbereiding.

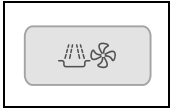
-  Zorg ervoor dat het gewicht van het vlees gelijkmatig over het spit is verdeeld en dat het spit gelijkmatig draait. Gebruik altijd ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.




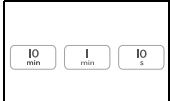
- Steek het braadspit midden door het vlees.
Voorbeeld: Steek het spit tussen de ruggengraat en het borstbeen van een hele kip. Zet het spit rechtop in de glazen schaal en de glazen schaal op het draaiplateau. Smeer het vlees in met olie en kruiden om het beter te laten bruinen.



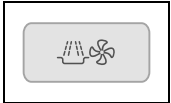
- Druk op de toets **Magnetron + Hete lucht** ().




- Stel de temperatuur in door op de toets **Magnetron + Hete lucht** () te drukken.




- Stel de gewenste grilltijd in door op de toetsen **10min**, **1min** en **10s** te drukken.
 - De maximale grilltijd is 60 minuten.



- Stel het vermogen in door op de toets **Magnetron + Hete lucht** () te drukken.



- Druk op de toets **Start** ().
Resultaat: De bereiding begint en het spit begint te draaien.
 - ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven vier maal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.



- Wanneer het vlees helemaal gaar is, het spit voorzichtig verwijderen. Gebruik ovenwanten om uw handen te beschermen.

Cuisson à la broche et réglage du barbecue

avant d'utiliser le tournebroche ou les brochettes pour barbecue, abaissez l'élément chauffant afin de le placer en position verticale.

Poussez-le vers le fond du four jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi du fond. Préchauffez le four à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Respectez les durées et les instructions inscrites dans le tableau.

Gerecht	Hoeveelheid	Ovenfunctie	Bereidingstijd (min.)	Nagare Tijd (min.)	Aanbevelingen
Geroosterde kip	1000-1100g	450W + Grill	28-32	3-5	Smeer de kip in met olie en kruiden. Steek de kip op het spit. Zet de glazen schaal met het braadspit in het midden van het draaiplateau.
Geroosterd varkensvlees	400 g (4 st.)	Grill + Hete lucht	70-90	5-10	Smeer het varkensvlees in met olie en kruiden. Steek het op het spit. Zet de glazen schaal met het braadspit in het midden van het draaiplateau. Na het roosteren en nagaren moet het vlees in aluminiumfolie worden gewikkeld.
Kalkoenbraadstuk	300 g	450W + Grill	29-33	5-10	Smeer de kalkoenrollade in met olie en kruiden. Steek het op het spit. Zet de glazen schaal met het braadspit in het midden van het draaiplateau. Na het roosteren en nagaren moet het vlees in aluminiumfolie worden gewikkeld.
Geroosterd rundvlees / lamsvlees	250 g	600W + 160°C	29-34	5-15	Smeer het rundvlees/ lamsvlees in met olie en kruiden. Steek het op het spit. Zet de glazen schaal met het braadspit in het midden van het draaiplateau. Voor geroosterd rundvlees en lamsvlees kunt u eenvoudig het programma voor automatisch bereiden gebruiken. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen.

Cuisson à la broche et réglage du barbecue(suite)

Gerecht	Hoeveelheid	Ovenfunctie	Bereidingstijd (min.)	Nagaaftijd (min.)	Aanbevelingen
Sjasliëk	150 g	Grill + Hete lucht	23-28	2	Rijg stukjes varkensvlees en groente gelijkmatig aan de vleespennen. Smeer alles in met olie en kruiden. Zet de vleespennen op de koppeling. Zet de glazen schaal met de vleespennen in het midden van het draaiplateau.
Gemengde groentens piezen	300-400g	600W + Grill	12-14	-	Rijg stukken ui, paprika, courgette en maïskolf gelijkmatig aan de vleespennen. Zet de vleespennen op de koppeling. Zet de glazen schaal met de vleespennen in het midden van het draaiplateau.

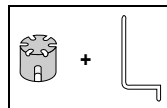
Het verticale multi-spit

alleen CE1112M / CE1113F

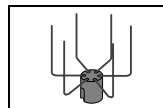
Multi-spit voor sjasliëk

Met het multi-spit met 6 vleespennen kunt u eenvoudig stukjes vlees, gevogelte, vis, groenten (bijvoorbeeld uien, paprika en courgette) en fruit roosteren.

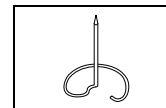
U kunt de bovenstaande gerechten bereiden met behulp van de vleespennen in de hetelucht- of combinatiestand.



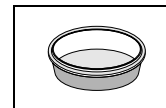
Standaard
vlees-
pen



Multi-spit



Braadspit



Glazen schaal

Het multi-spit met vleespennen gebruiken

1. Voor het maken van sjasliëk met het multi-spit gebruikt u de 6 vleespennen.
2. Steek op elke vleespen een gelijke hoeveelheid vlees.
3. Zet het braadspit in de glazen schaal en zet het multi-spit erin.
4. Zet de glazen schaal met het multi-spit in het midden van het draaiplateau.

☒ Zorg voor u met het grillen begint, dat het grillelement zich in de verticale stand langs de achterwand van de ovenruimte bevindt en niet aan de bovenkant.

Het multi-spit na afloop uit de oven verwijderen

1. Gebruik ovenwanten om de glazen schaal met het multi-spit uit de oven te halen, want de schaal wordt zeer heet.
2. Gebruik ook ovenwanten bij het verwijderen van het multi-spit uit de spitstandaard.
3. Verwijder de vleespennen voorzichtig en gebruik een vorm om de stukjes vlees en groente van de pennen te verwijderen.

☒ Het multi-spit is niet geschikt voor reiniging in een vaatwasmachine. Reinig het met de hand in een warm sopje. Haal het verticale multi-spit na gebruik uit de oven.

Combinatiestand Magnetron + Grill


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

- ➡ Gebruik **ALTIJD** kookmaterialen die magnetronovenbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
Gebruik **ALTIJD** ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.


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



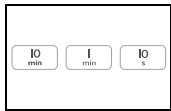
1. Druk op de toets **Magnetron + Grill** ().
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:

| (bereiding in een fase)
 (Magnetron + Grill combinatiestand)



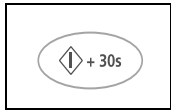
2. Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Magnetron + Grill** () in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (300-600W).


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



3. Stel de gewenste grilltijd in door op de toetsen **10min**, **1min** en **10s** te drukken.

- De maximale grilltijd is 60 minuten.



4. Druk op de toets **Start** ().

Resultaat:

- ◆ De bereiding begint.
- ◆ Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven vier maal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.

Combinatiestand Magnetron + 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 de combinatiestand, met name:

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


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

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




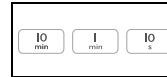
1. Druk op de toets **Magnetron + Hete lucht** ().

Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:

 (Magnetron + Hete lucht combinatiestand)
250°C (temperatuur)




2. Stel de temperatuur in door op de toets **Magnetron + Hete lucht** () te drukken.




3. Stel de gewenste grilltijd in door op de toetsen **10min**, **1min** en **10s** te drukken.

- De maximale grilltijd is 60 minuten.



4. Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Magnetron + Hete lucht** () in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (100-600W).



5. Druk op de toets **Start** ().

Resultaat:

- ◆ De bereiding 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 vier maal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven een keer per minuut een geluidssignaal.



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

Geurverdriving

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.



Druk na deze reiniging op de toets **Geurverdriving** (☹). U hoort vier geluidssignalen.

- ☒ De geurverdriving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten. U kunt het proces verlengen in stappen van 30 seconden door de toets +30s in te drukken.
- ☒ U kunt de geurverdrivingstijd ook wijzigen door de draaiknop naar links of rechts te draaien.
- ☒ De geurverdriving kan maximaal 60 minuten worden voortgezet.

Draaiplateau handmatig stoppen

Met de toets Draaiplateau aan/uit (⊖) kunt u het draaien van het draaiplateau stopzetten zodat u grote schalen kunt gebruiken (alleen bij handmatig bereiden).

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

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



1. Druk op de toets **Draaiplateau aan/uit** (⊖).
Resultaat: Het draaiplateau zal niet draaien.



2. U kunt het draaiplateau weer laten draaien door nogmaals op de toets **Draaiplateau aan/uit** (⊖) te drukken.
Resultaat: Het draaiplateau zal draaien.

- ☒ Druk niet op de toets **Draaiplateau aan/uit** (⊖) tijdens het bereidingsproces. Breek het bereidingsproces af voor u op de toets **Draaiplateau aan/uit** (⊖) drukt.

Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven

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



1. Houd de toetsen **Grill** (U) en **Magnetron + Hete lucht** (☹) ongeveer drie seconden lang tegelijkertijd ingedrukt.
Resultaat:

- ◆ De oven is nu vergrendeld.
- ◆ De volgende indicatie verschijnt: "L".



2. Als u de oven weer wilt ontgrendelen, houdt u de toetsen **Grill** (U) en **Magnetron + Hete lucht** (☹) opnieuw ongeveer drie seconden lang tegelijkertijd ingedrukt.
Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



1. Houd de toetsen **Automatisch voorverwarmen** (Auto) en **Magnetron + Grill** (☹U) ongeveer een seconde lang tegelijkertijd ingedrukt.

Resultaat: De oven laat nu geen geluidssignalen meer horen.



2. Als u de geluidssignalen weer wilt inschakelen, houdt u de toetsen **Automatisch voorverwarmen** (Auto) en **Magnetron + Grill** (☹U) nogmaals ongeveer een seconde lang tegelijkertijd ingedrukt.

Resultaat: 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 acht 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. Kan vlam vatten.
• Papieren zakken en kranten	X	
• Kringlooppapier en glaswaren en metalen garneringen	X	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	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.

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			
• Opbergdozen	✓		Met name van hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine. 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. Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zonodig met een vork gaatjes aanbrengen.
• Plasticfolie	✓		
• Diepvrieszakken	✓ X		
Vetvrij papier	✓		Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ :Aanbevolen

✓X :Wees voorzichtig

X :Onveilig

Kooktips

NL

Microgolven

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

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

Bereiding

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

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

Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken: bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden

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

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenschaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel voor 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.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Aanwijzingen
Spinazie	150g	600W	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Erwten	300g	600W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Aanwijzingen
Sperziebonen	300g	600W	7½-8½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Gemengde groenten (wortel/erwten/mais)	300g	600W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300g	600W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenschaal 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 ovenschaal. 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.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (witte/bruine rijst en wilde rijst)	250g	900W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250g	900W	17-18	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

Kooktips (vervolg)

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenschaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 g groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente voor 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. Drie 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.

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

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli	250g 500g	4½-5 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de stam naar het midden.
Spruitjes	250g	6-6½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortelen	250g	4½-5	3	Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de stam naar het midden.
Courgette	250g	4-4½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250g	3½-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250g	4-4½	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125g 250g	1½-2 2½-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250g	5-5½	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250g	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250g 500g	4-5 7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250g	5½-6	3	Snijd de koolraap in dobbelsteentjes.

Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat. Gebruik de vermogenniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20°C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7°C.

Vermijd grote stukken

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.

Vermogenstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij 900W vermogen, terwijl u voor andere 600W, 450W of zelfs 300W moet gebruiken. Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes). Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zonodig 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 zonodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding:

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

Babymelk:

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

Opmerking:

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

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogenniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

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

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogenniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Aanwijzingen
Dranken (koffie, thee, water)	150ml (1 kop)	900W	1-1½	1-2	In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
	300ml (2 koppen)		2-2½		
	450ml (3 koppen)		3-3½		
	600ml (4 koppen)		3½-4		
Soep (gekoeld)	250 g	900W	2½-3	2-3	In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Afdekken met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
	350 g		3-3½		
	450 g		3½-4		
	550 g		4½-5		
Stoofschotel (gekoeld)	350g	600W	4½-5½	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Afdekken met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350g	600W	3½-4½	3	Pasta (bijv. spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350g	600W	4-5	3	De gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Afdekken met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klare maaltijden (gekoeld)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Leg de maaltijd van 2-3 bestanddelen op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.
Kaasfondue kant-en-klar (gekoeld)	400g	600W	6-7	1-2	De kant-en-klare kaasfondue in een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel gieten. Tijdens en na het opwarmen af en toe doorroeren. Goed doorroeren voor het serveren.

Kooktips (vervolg)

Gerechten 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 ontdooidde 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, moet u het ontdooiproces stoppen en 20 minuten wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

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

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

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

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

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Aanwijzingen
Vlees				
Gehakt	250g 500g	6-7 10-12	15-30	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslapjes	250g	7-8		
Gevogelte				
Kipdelen	500g (2 st.)	12-14	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1200g	28-32		
Vis				
Visfilet /	200g	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
hele vis	400g	11-13		
Fruit				
Bessen	300g	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 st. 4 st.	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood verticaal (als een toren) op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen Duitse broodjes	250g 500g	4-4½ 7-9		

Grillen

Het grillelement voor grillen 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 4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:

Moet vuurvast zijn en mag metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:

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

Belangrijk:

Bij gebruik van de grill alleen moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen.

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 geen metalen kookmaterialen in de combinatiestand. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:

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

Belangrijk:

Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel. Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Grillen van bevroren gerechten

Verwarm de grill 3 minuten voor in de grillstand, tenzij anders aangegeven.

Gebruik de vermogenniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Burger (rauw ingevroren)	2 st. (125 g)	450W + Grill	5-6	De rauwe burgers in een cirkel op het hoge rooster leggen. Omkeren na 3½ (125 g) of 5 min. (250 g). De burgers op een broodje leggen.
	4 st. (250 g)		8-9	
Hamburger, Cheeseburger etc. (kant-en-klaar, met broodje)	2 st. (300 g)	600W + Grill, niet voorverwarmen!	5-6	De bevroren hamburgers naast elkaar op een vuurvaste schotel zetten. De schotel rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Laten staan voor 2-3 minuten.
Gegratineerde groenten of aardappelen	400 g	450W + Grill	13-15	Het ingevroren gerecht op een ronde, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Gegratineerde vis	400 g	450W + Grill	19-21	Het gerecht op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen. De vorm op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Kooktips (vervolg)

Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 3 minuten voor in de grillstand.

Gebruik de vermogenniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant Tijd (min.)	2. kant Tijd (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	4 st. (elk 25 g)	Alleen grill	3½-4½	3-4	De sneetjes naast elkaar op het rooster leggen.
Gegrilde tomaat	200 g (2 st.) 400 g (4 st.)	300W + Grill	4-5 5½-6½	-	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. Laten staan voor 2-3 minuten.
Tosti met tomaat/kaas	4 st. (300 g)	300W + Grill	4½-5½	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. Laten staan voor 2-3 minuten.
Hawaii-tosti (ham, ananas, kaas)	2 st. (300 g) 4 st. (600 g)	450W + Grill	4-5 6½-7½	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. Twee sneetjes tegenover elkaar op het hoge rooster leggen. Laten staan voor 2-3 minuten.
Aardappelen in de schil	250 g 500 g	600W + Grill	5-6 7½-8½	-	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.
Gegratineerde aardappelen / groenten (gekoeld)	450 g	600W + Grill	6½-7½	-	Het gerecht op een ronde, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant Tijd (min.)	2. kant Tijd (min.)	Aanwijzingen
Gebakken appel	2 appels (ca. 400 g) 4 appels (ca. 800 g)	300W + Grill	6½-7½ 11-13	-	Boor het klokhuis uit de appel en vul de appel met rozijnen en jam. Wat geschaafde amandel eroverheen leggen. De appels op een platte, ovenvaste glazen schotel zetten. De schotel op het lage rooster zetten.
Kipdelen	500 g (2 st.) 900 g (3-4 st.)	300W + Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laten staan voor 2-3 minuten.
Lamskarbonade (medium)	400 g (4 st.)	Alleen grill	10-12	8-9	Smeer het lamsvlees in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Varkenslapjes	400 g (2 st.)	Magnetron + Grill	300W + Grill 8-9	Alleen grill 8-9	Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Geroosterde vis	400-500 g	300W + Grill	6-7	7-8	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Laten staan voor 2-3 minuten.

NL

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.

Kookmaterialen voor bereiden met hete lucht:

De ovenvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier enz.) zijn ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:

In de stand Hete lucht kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflé's bakken.

Magnetron + 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 in de combinatiestand Magnetron + Hete lucht:

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

Verse gerechten als hartige taarten/quiches, pizza en vlees bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik de vermogenniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant Tijd (min.)	2. kant Tijd (min.)	Aanwijzingen
Hartige taarten Hartige taarten (kant-en-klaar, gekoeld)	300g	300W + 180°C	7-8	-	De hartige taart op ovenpapier op het hoge rooster zetten. Laten staan voor 2-3 minuten.
Pizza Pizza's (kant-en-klaar, gekoeld)	300-400g	600W + 220°C	6-7	-	De pizza op het hoge rooster zetten. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
Vlees Geroosterd rund- / lamsvlees (medium)	1200-1300g	600W + 60°C	19-21	10-12	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten staan.
Geroosterde kip	900g	450W + 220°C	13-15	9-10	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. Laten staan voor 5 minuten.

Kooktips (vervolg)

Verse gerechten als broodjes, brood en cake bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.

Gebruik de vermogenniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Broodjes Broodjes (kant-en-klaar)	4-6 st. (elk ca. 50 g)	Alleen hete lucht 180°C	2-3	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. Gebruik ovenwanten om de amandelsnippers uit de oven te halen! Laten staan voor 2-3 minuten.
Broodjes (voorgebakken)	4-6 st. (elk ca. 50 g)	100 W +200°C	6-7	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. Gebruik ovenwanten om de amandelsnippers uit de oven te halen! Laten staan voor 2-3 minuten.
Broodjes (gekoeld vers gistdeeg)	200 g (4 st.)	180 W +220°C	9-10	De broodjes in een cirkel op keukenpapier op het hoge rooster leggen. Het midden vrij laten. Gebruik ovenwanten om de amandelsnippers uit de oven te halen! Laten staan voor 2-3 minuten.
Croissants (kant-en-klaar deeg, gekoeld)	200 g (4 st.)	100 W +200°C	12-14	De broodjes in een cirkel op keukenpapier op het hoge rooster leggen. Het midden vrij laten. Gebruik ovenwanten om de amandelsnippers uit de oven te halen! Laten staan voor 2-3 minuten.
Stokbroodjes Baguette (voorgebakken)	200 g (1 st.)	180 W +220°C	6-7	De baguettes op het hoge rooster leggen. Gebruik ovenwanten om de amandelsnippers uit de oven te halen! Laten staan voor 2-3 minuten.
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 g (1 st.)	180 W +220°C	7-8	Het gekoelde knoflookbrood op bakpapier op het hoge rooster leggen. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Cake Hazelnoten cake (vers beslag)	500g	180 W +220°C niet voorverwarmen	18-20	Het beslag in een klein, rond, zwart metalen cakeblik (18 cm) doen. De cake op het lage rooster zetten. Laten staan voor 5-10 minuten.
Marmercake / citroencake (vers beslag)	700g	180 W +220°C niet voorverwarmen!	24-26	Het beslag in een rechthoekig glazen of zwart metalen cakeblik (25 cm) doen. De cake op het lage rooster zetten. Laten staan voor 5-10 minuten.
Tulband (vers beslag)	1000 g	Alleen hete lucht 160°C	40-50	Doe het verse beslag in een tulbandvorm (23 cm). De vorm op het lage rooster zetten. Laten staan voor 5-10 minuten.
Minivlaaitjes (gekoeld gistdeeg)	250 g (5 st.)	100 W +200°C	10-14	Het verse gistdeeg met rozijnen, vruchten of chocoladevulling in een cirkel op bakpapier op het hoge rooster leggen. Het midden vrijlaten. Gebruik ovenwanten om de taartjes uit de oven te halen. Laten staan voor 5 minuten.
Gevulde pasteitjes (gekoeld)	250 g (5 st.)	Alleen hete lucht 220°C	15-20	Vul het verse bladerdeeg met bijvoorbeeld ham, sausijesjes, kaas of groenten. Leg deze in een cirkel op bakpapier op het hoge rooster.
Muffins (vers beslag)	6 x 70 g (400 -450 g)	180 W +200°C	14-16	Giet het verse beslag gelijkmatig in een keramische muffinschaal voor 6 middelgrote muffins, of gebruik 6 kleine, ronde oenvaste glazen schaaltes. De vorm op het lage rooster zetten. Laten staan voor 5 minuten.

Kooktips (vervolg)

NL

Diepgevroren gerechten als broodjes, brood, cake en gebak bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.

Gebruik de vermogenniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Broodjes (kant-en-klaar)	4 st. (elk ca. 50 g)	100 W + 180°C niet voorverwarmen!	7-8	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. Laten staan voor 2-5 minuten.
Broodjes (voorgebakken)	4 st. (elk ca. 50 g)	100 W + 200°C	7-8	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. Laten staan voor 2-5 minuten.
Croissants (kant-en-klaar)	4 st. (elk ca. 60 g)	100 W + 180°C	8-9	De croissants op het hoge rooster leggen. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
Stokbroodjes / knoflookbrood (voorgebakken)	200-250 g (1 st.)	180 W + 200°C	6-7	Het diepgevroren stokbroodje op bakpapier op het lage rooster leggen. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
Belegde stokbroodjes	250 g (2 st.)	450 W + 220°C	6-7	De diepgevroren stokbroodjes met beleg (tomaat, kaas, ham, enz.) naast elkaar op het lage rooster leggen. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
Duitse bol (voorgebakken)	500 g	180 W + 160°C niet voorverwarmen!	15-17	Het brood op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.
Gebakjes (kant-en-klaar met vruchten)	500-600 g	300 W + 160°C niet voorverwarmen!	9-12	De diepgevroren gebakjes in een cirkel op het lage rooster zetten. Na het bakken 5-10 minuten laten staan.
Taart (kant-en-klaar met vruchten)	1200-1300g	180 W + 160°C niet voorverwarmen!	18-22	De diepvriestaart op bakpapier op het lage rooster zetten. Na het bakken 10-20 minuten laten staan.

Pizza, pasta, patat en nuggets bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.

Gebruik de vermogenniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Pizza (voorgebakken)	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	10-11 11½-12½	Eén pizza op het lage rooster zetten. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
2 Pizza's (voorgebakken)	600-700 g (elk 300-350 g)	600 W + 220°C	14-15	Een pizza op het hoge en een pizza op het lage rooster zetten. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
Pasta (Lasagne of Canneloni)	400 g	450 W + 200°C niet voorverwarmen!	20-22	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren lasagne op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Pasta (Macaroni, Tortellini)	400 g	450 W + 200°C niet voorverwarmen!	16-18	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren pasta op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Kipnuggets	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	De kipnuggets op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Ovenfrites	250 g	300 W + 220°C	15-17	De ovenfrites op bakpapier op het lage rooster leggen. De frites na 2/3 van de tijd omkeren.

Kooktips (vervolg)

Speciale tips

Boter smelten

Doe 50 g boter in een glazen schaal. Afdekken 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 de amandelsnippers 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 300 W verwarmen. Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water. In een vuurvaste glazen schaal gedurende 3½ tot 4½ minuut verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig is. 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. Rechtstreeks in kleine glazen jampotjes met draaideksel gieten. Laten staan voor 5 minuten.

Pudding koken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies op de verpakking. Goed doorroeren. Gebruik een ruime ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900W. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 g amandelsnippers over een keramisch bord. Onder regelmatig keren 3 ½ tot 4 ½ min. verhitten bij een vermogen van 600W. Voor 3-4 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om de amandelsnippers uit de oven te halen!

De magnetronoven reinigen

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

- **Binnen- en buitenwanden**
- **Deur en afsluitstrippen**
- **Draaiplateau en loopring**



ALTIJD controleren of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

1. De buitenkant reinigen met een zachte doek en een warm sopje. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.



NOOIT water in de ventilatieopeningen laten lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- Zich geen resten ophopen
- De deur goed sluit



Reinig de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.



Gebruik geen stoomreiniger voor kookapparaten, kookplaten en ovens.

De magnetronoven opbergen of laten repareren

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.

De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- *Gebroken scharnier*
- *Versleten afsluitstrippen*
- *Beschadigde of verbogen ovenbehuizing*

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

- **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:
 - De stekker uit het stopcontact halen.
 - Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.
 - **Reden:** stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

Technische specificaties

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

Voedingsbron	230V ~ 50 Hz AC
Opgenomen vermogen	
Maximaal vermogen	3100W
Magnetronfunctie	1400W
Grill (verwarmingselement)	1300W
Hete lucht (verwarmingselement)	1700W
Afgegeven vermogen	100W / 900W - 6 standen (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenmaten	522 x 539 x 312 mm
Ovenruimte	355 x 380,6 x 234 mm
Inhoud	32 liter
Gewicht	
Netto	ong. 21,5 kg
Bruto	ong. 23,5 kg
	<ul style="list-style-type: none">• CE1110• CE1111T• CE1112M
	ong. 26,0 kg
	<ul style="list-style-type: none">• CE1113F

•
•
•



ELECTRONICS

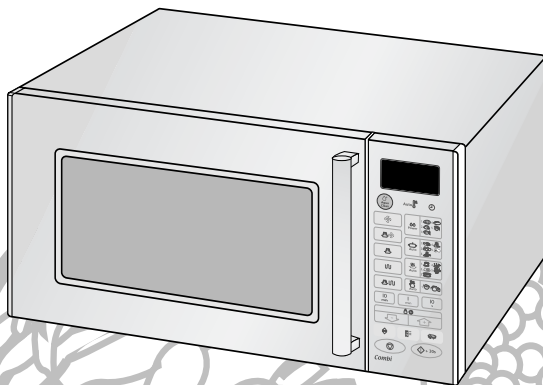
SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et guide de cuisson

CE1110 / CE1111T

CE1112M / CE1113F




Présentation rapide	2
Utilisation du nettoyage à l'eau	2
Four	3
Panneau de commandes	3
Accessories	4
Utilisation de ce mode d'emploi	4
Précautions d'emploi	5
Installation du four à micro-ondes	6
Réglage de l'horloge	7
Vérification du bon fonctionnement de votre four	7
Fonctionnement d'un four à micro-ondes	7
Problèmes et solutions	8
Cuisson/Réchauffage	8
Niveaux de puissance et variations de temps	9
Arrêt de la cuisson	9
Réglage du temps de cuisson	9
Sélection et changement d'unité de poids	9
Utilisation de la fonction Cuisson automatique	10
Utilisation de la fonction Réchauffage automatique	11
Utilisation de la fonction Décongélation	12
Utilisation de la fonction Fermentation	13
Réglages de la fermentation	14
Utilisation du plateau croustillant	14
Réglage du plateau croustillant	15
Cuisson en plusieurs étapes	16
Préchauffage rapide du four	17
Cuisson par convection	17
Gril	18
Choix de la position de l'élément chauffant	18
Choix des accessoires	18
Cuisson à la broche	19
Cuisson à la broche et réglage du barbecue	19
Utilisation de la multi-broche verticale	20
Combinaison micro-ondes et gril	21
Combinaison micro-ondes et convection	21
Utilisation de la fonction Désodorisation	22
Arrêt manuel du plateau	22
Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes	22
Arrêt du signal sonore	22
Guide des récipients	23
Guide de cuisson	24
Nettoyage du four à micro-ondes	34
Rangement et entretien du four à micro-ondes	35
Spécifications techniques	35

Présentation rapide

Si vous voulez faire cuire des aliments



1. Placez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ().




2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** () jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit affiché.




3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min, 1 min et 10 s**.



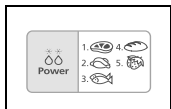
4. Appuyez sur le bouton **Start** ().
Résultat : La cuisson commence.
 - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.


Si vous voulez ajouter 30 secondes

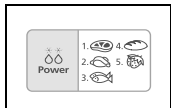



Laissez les aliments dans le four.
Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **+30 s** () par tranche de 30 secondes à ajouter.

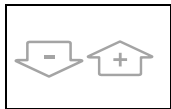
Si vous voulez décongeler des aliments



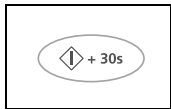
1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Appuyez sur le bouton **Décongélation** ().




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



3. Sélectionnez le poids à l'aide des boutons (+) et (-).



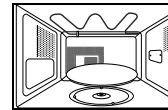
4. Appuyez sur le bouton **Start** ().
Résultat : La décongélation commence.
 - ◆ Lorsque la décongélation est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

Utilisation du nettoyage à l'eau

La vapeur dégagée par le système de nettoyage à l'eau mouillera la surface de la cavité. Après avoir utilisé la fonction de nettoyage à l'eau, vous pouvez aisément nettoyer l'intérieur du four.

- ☞ N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi. (Température ambiante)
- ☞ Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.
- ☞ Il est préférable de lancer la fonction désodorisation après avoir utilisé le nettoyage à l'eau.
- ☞ Si au cours de cette opération la porte est ouverte, "E-7" s'affiche. (L'eau contenue dans le four est très chaude en raison du mode de nettoyage à l'eau.)

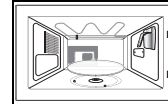
1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez d'eau le bol jusqu'au repère. (La ligne se situe à un niveau d'environ 50ml.)

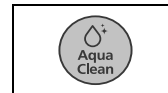


3. Placez le bol dans le four à droite

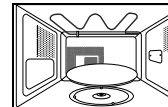


4. Fermez la porte.

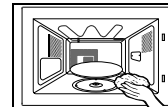
5. Appuyez sur le bouton **Aqua Clean** (). (Bulb fonctionne pendant le nettoyage à l'eau.)



6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un torchon sec. Retirez le plateau et nettoyez uniquement le dessous de la grille à l'aide d'un essuie-tout.



8. Après avoir essuyé l'intérieur du four nous vous recommandons d'utiliser la fonction de ventilation afin de sécher (complètement) le four.

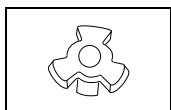


Attention !

- Le bol ne peut être utilisé que lors du mode de "Aqua Clean".
- Retirez le bol lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le micro-ondes et provoquer un incendie.

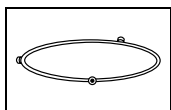
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



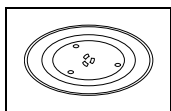
1. **Coupleur**, à placer correctement sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

Objet: Le coupleur fait tourner le plateau.



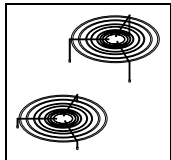
2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

Objet: L'anneau de guidage supporte le plateau.



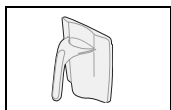
3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.

Objet: Ce plateau sert constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



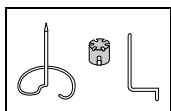
4. **Grilles métalliques** (grille du haut, grille du bas) à placer sur le plateau.

Objet: Ces grilles métalliques peuvent être utilisées pour cuire deux plats en même temps. Vous pouvez poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées pour la cuisson grill, convection et combinée.**



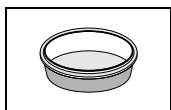
5. **Bol de lavage**, à placer dans le four à droite.

Objet: Le bol peut être utilisé pour le nettoyage.



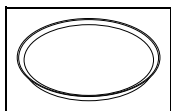
6. **Accessoire multi-broche (rôtissoire, coupleur et 6 brochettes kebab)** à placer dans la cocotte en verre (CE1112M/CE1113F uniquement).

Objet: Avec le tournebroche, rôtir un poulet est chose aisée, car la viande n'a pas besoin d'être retournée. Il peut également être utilisé pour la cuisson combinée au grill.



7. **Cocotte en verre**, à placer sur le plateau (CE1112M/CE1113F uniquement).

Objet: Le tournebroche/les brochettes est/sont placé(es) dans la cocotte en verre.



8. **Plateau croustillant**, à placer sur le plateau (CE1111T/CE1113F uniquement).

Objet: Le plateau croustillant est utilisé pour faire dorer le dessous des aliments en utilisant les modes de cuisson combinée grill ou micro-ondes et pour conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

Utilisation de ce mode d'emploi

Merci d'avoir acheté un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- **précautions d'emploi,**
- **accessoires et récipients,**
- **conseils utiles.**

Dans la couverture, vous trouverez une présentation rapide expliquant les trois opérations de cuisson de base:

- **cuisson (mode micro-ondes),**
- **décongélation,**
- **Prolongation du temps de cuisson de 30 secondes, si le plat n'est pas assez cuit ou s'il doit être réchauffé davantage**

- **A la fin du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau de commandes pour vous permettre de mieux localiser les boutons.**

Les illustrations des instructions pas à pas emploient deux symboles:



Important

Remarque

PRECAUTIONS POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

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

- (a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de verrouillage de sécurité de quelque manière que ce soit.
- (b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- (c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés:
 - (1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
 - (2) charnières de porte (cassées ou lâches),
 - (3) cordon d'alimentation.
- (d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Précautions d'emploi importantes.

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. **N'utilisez AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
 - plats métalliques,
 - assiettes avec décorations dorées ou argentées,
 - brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.
2. **NE réchauffez JAMAIS:**
 - des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide. Exemple : petits pots pour bébé.
 - des aliments hermétiques. Exemple : oeufs, noix en coquille, tomates

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.
3. **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide.
Raison: cela pourrait endommager les parois du four.
Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.
4. **NE couvrez JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec un torchon ou du papier.
Raison: le torchon ou le papier pourrait prendre feu à cause de l'évacuation d'air chaud.
5. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments vers le plat. Les plats sont donc très chauds.
6. **NE touchez PAS** les parois intérieures du four.
Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Restez loin des zones chaudes. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec l'intérieur du four. Laissez d'abord le four refroidir.
7. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
 - n'y rangez aucun produit inflammable,
 - retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
 - n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
 - en cas de dégagement de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez-le ou débranchez-le de la prise électrique.

8. Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
 - Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
 - Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
 - Pour éviter toute projection brûlante et éviter de vous ébouillanter, vous devez remuer avant, pendant et après la cuisson.
 - Si vous vous ébouillantez, conformez-vous aux consignes de PREMIERS SECOURS suivantes :
 - * Immergez la main dans l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
 - * Couvrez avec un pansement sec et propre.
 - * N'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
 - **NE remplissez JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé afin pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
 - Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
 - Ne chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
 - Lors de la cuisson par micro-ondes de liquides, une ébullition à retardement peut se produire, soyez par conséquent prudent lors de la manipulation du récipient.
9. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
 - Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
 - N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
10. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison: l'air chaud ou la vapeur livrée pourrait vous brûler.
11. Conservez l'intérieur du four propre.
 - Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

Précautions d'emploi(suite)

- 12.** Un "cliquetis" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement lors de décongélation.
Raison: Ce bruit peut être entendu lors d'un changement de puissance. Ce phénomène est normal.
- 13.** Si le four à micro-ondes fonctionne à vide, l'alimentation se coupe automatiquement par sécurité. Vous pourrez le remettre en fonctionnement après un repos de plus de 30 min.
- Ne vous inquiétez pas si le four continue à fonctionner une fois la cuisson terminée.
Raison: une ventilation de quelques minutes est prévue lorsque le four à micro-ondes n'est pas en marche afin de refroidir les composants électroniques internes dès lors que le bouton d'arrêt est actionné ou que la porte est ouverte en fin de cuisson après un fonctionnement en cuisson de quelques minutes (MICRO-ONDES, GRIL, CONVECTION, MICRO-ONDES+GRIL, MICRO-ONDES+CONVECTION). Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps à autre dans le four lorsque vous faites réchauffer ou cuire des aliments dans des récipients jetables en plastique, papier ou autre matériau combustible.

AVERTISSEMENT:

Si la porte ou ses joints sont endommagés, n'utilisez pas le four avant qu'il ne soit réparé par une personne compétente.

AVERTISSEMENT:

Il est très dangereux, pour toute personne non habilitée, d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde.

AVERTISSEMENT:

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risqueraient d'exploser.

AVERTISSEMENT:

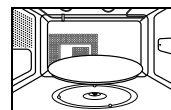
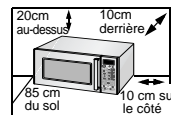
N'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des dangers entraînés par une utilisation incorrecte.

AVERTISSEMENT:

L'intérieur du four et la porte chauffent lors de la cuisson combinée et de la cuisson à convection. **N'utilisez JAMAIS** le four à micro-ondes sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau

Installation du four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes peut s'installer pratiquement partout (plan de travail de cuisine ou étagère, chariot roulant, table).



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus et placez-le à 85 cm du sol pour faciliter la ventilation.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.



N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.



Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.



N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel. La tension d'alimentation du four doit être respectée et tout cordon prolongateur doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

Réglage de l'horloge

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- lors de l'installation du four;
- après une coupure de courant.

☒ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à l'heure d'été et inversement.



1. Pour afficher l'heure, appuyez sur le bouton **Horloge** (⌚)...

12 heures une fois
24 heures deux fois



2. Appuyez sur les boutons (+) et (-).



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



4. Appuyez sur les boutons (+) et (-) pour régler les minutes.



5. Une fois l'heure correcte affichée, appuyez sur le bouton **Horloge** (⌚) pour démarrer l'horloge.
Résultat : L'heure est affichée lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous au paragraphe intitulé "Problèmes et solutions" à la page suivante.

☒ Le four doit être branché dans une prise appropriée. Le plateau doit être dans le four. Si un niveau de puissance autre que le maximum (100% - 900 W) est utilisé, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

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



1. Appuyez sur le bouton **Start** (⏻) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start** (⏻) autant de fois que nécessaire.

Résultat : Le four chauffe l'eau pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit se mettre à bouillir.

Fonctionnement d'un four à micro-ondes

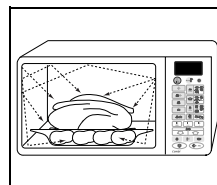
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de cuire ou de réchauffer les aliments.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- décongeler
- réchauffer
- cuire

Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties uniformément lorsque les aliments tournent sur le plateau. Les aliments sont donc cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - quantité et densité,
 - teneur en eau,
 - température initiale (réfrigéré ou non).



Comme le centre des aliments cuit par dispersion de chaleur, la cuisson se poursuit encore une fois les aliments sortis du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés pour assurer.

- une cuisson uniforme des aliments jusqu'au centre,
- une température homogène de l'ensemble des aliments.

Problèmes et solutions

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

- ◆ Ces phénomènes sont normaux.
 - Condensation à l'intérieur du four
 - Flux d'air autour de la porte et du four
 - Réflexion de lumière autour de la porte et du four
 - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation
- ◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits
 - Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Start** (↕) ?
 - La porte est-elle bien fermée?
 - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge?
- ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correcte en fonction du type d'aliment?
 - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié?
- ◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
 - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four?
 - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four?
- ◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs
 - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
 - * Solution: installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
 - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
 - * Solution: déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.
- ◆ Le message "E3" s'affiche
 - Le message "E3" est activé automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message "E3" est activé, appuyez sur la touche "⊕" pour utiliser le mode initialisation.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service client Samsung régional.

Tenez les informations suivantes à portée de main:

- les numéros de modèle et de série, figurant normalement à l'arrière du four,
- les détails de votre garantie,
- une description claire du problème,

puis contactez votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

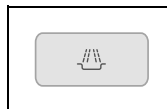
Cuisson/Réchauffage

Suivez les instructions ci-après pour faire cuire ou réchauffer des aliments.



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

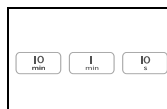
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte. Le four ne doit jamais fonctionner s'il est vide.



1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (↵).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
| (cuisson en une étape)
↵ (mode micro-ondes)



2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton **Micro-ondes** (↵) jusqu'à ce que la puissance souhaitée soit affichée. Reportez-vous au tableau de niveau de puissance ci-après pour plus d'informations.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min, 1 min et 10 s**.
Résultat : Le temps de cuisson est affiché.



4. Appuyez sur le bouton **Start** (↕).
Résultat : Le four s'allume et le plateau commence à tourner. La cuisson commence et lorsqu'elle est terminée:
 - ◆ Un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.



Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance actuel à l'intérieur du four, appuyez une fois sur le bouton **Micro-ondes** (↵). Si vous souhaitez changer le niveau de puissance en cours de cuisson, appuyez deux fois ou plus sur ce même bouton (↵) pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

Démarrage rapide:



Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance maximale (900W), il vous suffit d'appuyer simplement sur le bouton **+30s** (↕) chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Niveaux de puissance et variations de temps

La fonction de niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et donc le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie de leur quantité. Vous avez le choix entre six niveaux de puissance.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
MAXIMUM	100 %	900 W
MOYEN ELEVE	67 %	600 W
MOYEN	50 %	450 W
MOYEN BAS	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
BAS	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

Si vous choisissez un...	Le temps de cuisson doit être...
niveau de puissance élevé niveau de puissance moins élevé	réduit augmenté

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler les aliments,
- retourner ou mélanger les aliments,
- les laisser reposer

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Ouvrir la porte. <u>Résultat</u> : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, fermez de nouveau la porte et appuyez sur le bouton Start (◀).
définitivement	appuyer sur le bouton Stop (⏹). <u>Résultat</u> : La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton Stop (⏹).

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

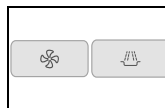


Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **+30s** (◊) chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

- Exemple: Pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **+30s** (◊).

Sélection et changement d'unité de poids

L'unité de poids d'origine de ce four à micro-ondes est le gramme.




1. Pour changer l'unité de poids en "**livre**"
Appuyez simultanément (une seconde environ) sur les boutons **Convection** (⚙) et **Micro-ondes** (⏪).
Résultat : Les lettres "**oz**" apparaissent sur le panneau d'affichage et clignotent trois fois.
L'unité de poids est désormais la "**livre**".




2. Pour revenir au "**gramme**"
Appuyez simultanément (une seconde environ) sur les boutons **Convection** (⚙) et **Micro-ondes** (⏪).
Résultat : La lettre "**g**" apparaît sur le panneau d'affichage et clignote trois fois.
L'unité de poids est désormais le "**gramme**".

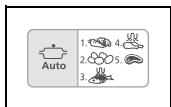
Utilisation de la fonction Cuisson automatique

Les cinq fonctions de cuisson automatique () incluent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson ni le niveau de puissance.

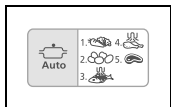
Il vous suffit d'indiquer la quantité d'aliments à l'aide des boutons (+) et (-).


 Utilisez uniquement des récipients pouvant aller dans un four à micro-ondes.

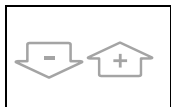
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique** ().




2. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Cuisson automatique** (). Pour une description des divers réglages pré-programmés, reportez-vous au tableau de la page suivante.




3. Indiquez la quantité d'aliments à l'aide des boutons (+) et (-).



4. Pour augmenter ou réduire la durée de cuisson si nécessaire, appuyez respectivement sur les boutons **Plus/moins** ().



5. Appuyez sur le bouton **Start** ().

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du pré-programme sélectionné.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.


Le tableau suivant présente les divers programmes de Cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Les programmes numéro 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie micro-onde. Les programmes numéro 3 et 4 utilisent une combinaison de micro-ondes et grill. Le programme numéro 5 utilise une combinaison de micro-ondes et convection.

Code	Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
1	Légumes frais	200 -250 g 300 -350 g 400 -450 g 500 -550 g 600 -650 g 700 -750 g	2-3 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettezles dans une cocotte en verre et couvrezles. Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau pour une portion de 200-250 g, ajoutez 45 ml (3 cuillerées à soupe) pour une portion de 300-450 g et ajoutez 60-75 ml (4-5 cuillerées à soupe) pour une portion de 500-750g. Remuez après cuisson. Pour cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2	Pommes de terre épluchées	300 -350 g 400 -450 g 500 -550 g 600 -650 g 700 -750 g	2-3 min.	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettezles dans une cocotte en verre et couvrezles. Ajoutez 45 ml (3 cuillerées à soupe) d'eau pour cuire une portion de 300-450g, ajoutez 60 ml (4 cuillerées à soupe) pour cuire une portion de 500-750 g.

Utilisation de la fonction Cuisson automatique (suite)

Code	Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
3	Poisson grillé	200 -300g (1 pièce) 400 -500g (1-2 pièces) 600 -700g (2 pièces) 800 -900g (2-3 pièces)	3 min.	Badigeonnez le poisson d'huile, ajoutez des herbes et des épices. Mettez les poissons cote à cote, tête à queue sur la grille. Retournezles dès que le signal sonore retentit.
4	Morceaux de poulet	200 -300g (1morceau) 400 -500g (2morceaux) 600 -700g (3morceaux) 800 -900g (3-4morceaux)	2-3min.	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Mettezles en cercle sur la grille du haut côté peau. Retournezles dès que le signal sonore retentit.
5	Rôti de boeuf/ Rôti d'agneau	900 -1000 g 1200 -1300 g 1400 -1500 g	10-15min.	Badigeonnez le boeuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel sera ajouté après le rôtissage). Mettezle sur la grille du bas, côté gras vers le bas. Retournezle lorsque le signal sonore retentit. Après le rôtissage et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium.

Utilisation de la fonction Réchauffage automatique

Les cinq fonctions de réchauffage automatique () incluent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson ni le niveau de puissance.

Il vous suffit d'indiquer la quantité d'aliments à l'aide des boutons (+) et (-).




Utilisez uniquement des récipients pouvant aller dans un four à micro-ondes.

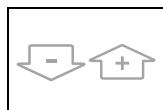
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Réchauffage automatique** ().




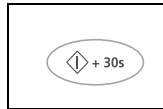
2. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Réchauffage automatique** (). Pour une description des divers réglages pré-programmés, reportez-vous au tableau de la page suivante.




3. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur les boutons (+) et (-).



4. Pour augmenter ou réduire la durée de cuisson si nécessaire, appuyez respectivement sur les boutons **Plus/moins** ().



5. Appuyez sur le bouton **Start** ().

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du pré-programme sélectionné.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

Utilisation du réchauffage automatique (suite)

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Les programmes numéro 1 et 2, 3 utilisent uniquement l'énergie micro-onde. Les programmes numéro 4 et 5 utilisent une combinaison de micro-ondes et convection.

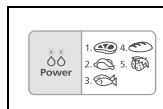
Code	Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
1	Légumes (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1-2 min	Versez le liquide uniquement dans des tasses en céramique et réchauffez sans couvrir. Placez une seule tasse au centre, pour 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et pour 3 ou 4 tasses, placez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez la boisson avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (voir les précautions d'emploi pour les liquides).
2	Plat préparé (réfrigéré)	300 -350 g 400 -450 g 500 -550 g	3min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de 3 éléments différents (exemple: morceau de viande avec de la sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
3	Soupe/ Sauce (réfrigéré)	200 -250ml 300 -350ml 400 -450ml 500 -550ml 600 -650ml 700 -750ml	2-3min.	Versez le liquide dans une assiette à soupe ou un bol en céramique que vous recouvrez d'un couvercle en plastique en cours de cuisson. Remuez la soupe dès que le four émet un signal sonore (le four continue à fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
4	Pizza surgelée	300 -400 g 450 -550 g 600 -700 g	-	Pour une seule pizza surgelée (-18°C) utilisez la grille du bas, pour deux pizzas surgelées, utilisez la grille du bas et la grille du haut
5	Petits pains surgelés	100-150g (2 pièces) 200-250g (4 pièces) 300-350g (6 pièces) 400-450g (8 pièces)	3-5 min	Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18°C) en cercle sur la grille du bas. 8 petits pains doivent être répartis de manière égale sur la grille du haut et la grille du bas. Ce programme convient aux petites viennoiseries telles que des petits pains, des ciabatta et de petites baguettes.

Utilisation de la fonction Décongélation

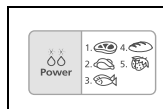
La fonction de décongélation (☼☼) permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux et des fruits. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids.

Utilisez uniquement des récipients pouvant aller au four à micro-ondes.

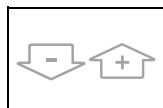
Ouvrez la porte. Placez les aliments congelés dans un récipient en céramique au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



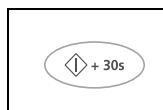
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (☼☼).



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Décongélation** (☼☼). Pour une description des divers réglages pré-programmés, reportez-vous au tableau de la page suivante.

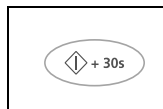


3. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur les boutons (+) et (-).



4. Appuyez sur le bouton **Start** (◊).
Résultat :

- ◆ La décongélation commence.
- ◆ Un signal sonore est émis durant la décongélation pour vous rappeler de retourner les aliments.



5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start** (◊) pour arrêter la décongélation.

Résultat : Lorsque la décongélation est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

Vous pouvez aussi programmer manuellement la décongélation. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Reportez-vous au chapitre "Décongélation" de la page 27 pour de plus amples détails.

Utilisation de la fonction Décongélation (suite)

Le tableau suivant présente les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans une assiette en céramique.

Code	Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
1	Viande	200 - 2000g	20-90 min.	Protégez les bords avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient au bœuf, à l'agneau, au porc, aux steaks, aux côtelettes et à la viande hachée.
2	Volaille	200 - 2000g	20-90 min.	Protégez les extrémités des pattes et des ailes avec du papier d'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux.
3	Poisson	200 - 2000g	20-60 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à des poissons entiers qu'à des filets.
4	Pain/ gâteaux	125 - 1000g	10-60 min.	Placez le pain ou le gâteau sur du papier essuie-tout et retournez dès que le signal sonore retentit (le four continue à fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à toutes sortes de pain, en tranches ou entier ainsi qu'aux petits pains et aux baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à toutes sortes de gâteau à base de levure, aux biscuits, aux gâteau au fromage et à la pâte feuilletée. Il ne convient pas aux pâtes brisées, aux gâteaux à la crème et aux fruits ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.
5	Fruits	100 - 600g	5-20 min.	Étalez uniformément les fruits dans un plat en verre plat ou sur une assiette en céramique plate. Ce programme convient à toutes sortes de fruit.

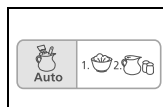
Utilisation de la fonction Fermentation

Avec la fonction de fermentation, le temps de cuisson est réglé automatiquement. Il vous suffit d'indiquer la quantité d'aliments à l'aide des boutons (+) et (-).

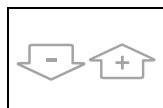
Tout d'abord, placez les aliments au centre du plateau tournant sur la grille, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Fermentation** (F).



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Fermentation** (F). Pour une description des divers réglages pré-programmés, reportez-vous au tableau de la page suivante.



3. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur les boutons (+) et (-).



4. Pour augmenter ou réduire la durée de cuisson si nécessaire, appuyez respectivement sur les boutons **Plus/moins** (↕).



5. Appuyez sur le bouton **Start** (▶).

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du pré-programme sélectionné.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

Réglages de la fermentation

Le tableau suivant présente les fonctions spéciales pour la préparation de yaourts et de pâtes levées. Il indique les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Le programme numéro 1 utilise une combinaison de micro-ondes et convection. Le plateau tourne au début et s'arrête une fois le 1/3 du temps écoulé. Le programme numéro 2 utilise uniquement la convection (pas de rotation du plateau).

Code	Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
1	Pâte levée	500-1000g	5-10 min dans le plat de cuisson	Reportez-vous aux recettes de base ci-dessous. Mettez la pâte dans une grande cocotte en verre (18 cm de diamètre) et recouvrez-le de film garanti micro-ondes. Placez le bol sur la grille du bas. La procédure de levage de la pâte peut être arrêtée une fois que la pâte a doublé de volume. Vous pouvez prolonger la durée en appuyant sur le bouton plus. Pour la pâte à pizza, il est recommandé d'utiliser le bouton moins.
2	Yaourt	1000 ml	12 heures au réfrigérateur	Utilisez un grand verre ou un bol en céramique (20 cm de diamètre). Mélangez 100 g de yaourt nature avec 1 litre de lait longue conservation (température ambiante, 3,5% de matière grasse). Couvrez le bol avec du film étirable et placez-le sur la grille du bas. Lorsque vous préparez des yaourts pour la première fois, il est recommandé d'utiliser de la poudre de fermentation avec des bactéries d'acide lactique déshydraté. Appuyez sur le bouton plus (9 heures). Des inoculations suivies peuvent être réalisées avec une durée normale de 8 heures ou moins. Si vous utilisez 6-7 tasses en céramique ou des petits bols en verre vous pouvez utiliser le bouton moins.

Recettes de base

Gâteau :

Mélangez 500 g de farine blanche, 1 sachet de levure déshydratée (7g), 50g de sucre et 1/4 cuillère à café de sel. Ajoutez 250 ml de lait chaud (réchauffez du lait réfrigéré pendant 30-40 sec. à 900W) et mélangez le tout. Ajoutez 100 g de beurre ramolli (pour ramollir le beurre réfrigéré faites-le réchauffer pendant 30-40 sec à 900W), un œuf frais (température ambiante) et préparez la pâte en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

Pizza :

Mélangez 300 g de farine blanche, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 1 cuillère à café de sucre et 1 cuillère à café de sel. Ajoutez 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et préparez la pâte en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

Utilisation du plateau croustillant

CE1111T / CE1113F uniquement

Habituellement, lors de la cuisson au four à micro-ondes en mode gril ou micro-ondes, les aliments tels que les pâtisseries et les pizzas sont mal cuits sur les bords. L'utilisation du plateau croustillant Samsung vous aide à donner du croustillant à la cuisson de vos aliments. Le plateau croustillant peut également être utilisé pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.



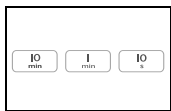
Avant d'utiliser le plateau croustillant, préchauffez-le en sélectionnant le mode combiné pendant 3 à 5 minutes.

- Combinaison de convection (250°C) et de micro-ondes (niveau de puissance 600 W)
- Combinaison de gril et de micro-ondes (niveau de puissance 600 W)
- Voir page 21 respectivement.

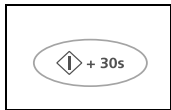
1. Préchauffez le plateau croustillant de la manière décrite ci-dessus.
 - Utilisez toujours des gants isolants, car le plateau croustillant devient très chaud.
2. Badigeonnez le plateau d'huile si vous cuisez des aliments tels que du bacon ou des œufs pour faire dorer joliment les aliments.
3. Placez les aliments sur le plateau croustillant.
 - N'y placez pas de récipients qui ne résistent pas à la chaleur (bols en plastique par exemple).
4. Placez le plateau croustillant sur le plateau dans le four à micro-ondes.
 - Ne placez jamais le plateau croustillant dans le four sans le plateau.
5. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Gril** (🔥📶).
6. Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide du bouton **Micro-ondes + Gril** (🔥📶).



Utilisation du plateau croustillant(suite)

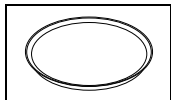


7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s** jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité apparaisse.



8. Appuyez sur le bouton **Start** (◇) button.
Résultat : La cuisson démarre:
 ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Comment nettoyer le plateau croustillant



The best way to clean the crust plate is to wash it with hot water and detergent. Then rinse it off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.



Le plateau croustillant disposant d'une couche en Téflon, celle-ci peut être endommagée si vous l'utilisez de façon incorrecte.

- Ne coupez jamais les aliments directement sur le plateau. Retirez les aliments du plateau avant de les couper en tranches.
- Retournez les aliments de préférence avec une spatule en plastique ou en bois.

Réglage du plateau croustillant

Il est recommandé de préchauffer le plateau croustillant directement sur le plateau.

Préchauffez le plateau croustillant avec la fonction **600W + Gril** et respectez les durées et instructions du tableau.

Aliment	Quantité	Temps de préchauffage (min.)	Mode de cuisson	Durée de cuisson (min.)	Recommandations
Bacon	4-6 tranches (80 g)	3	600 W + Gril	3½- 4½	Préchauffez le plateau croustillant. Placez les tranches côte à côte sur le plateau croustillant. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut.
Tomates grillées	400 g (4 pièces)	3	300 W + Gril	6-7	Préchauffez le plateau croustillant. Coupez les tomates en deux. Saupoudrezles d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plateau croustillant et placezles sur la grille du haut.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Gril	4-5	Battez 3 œufs, ajoutez 2 cuillerées à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez une tomate en cubes. Préchauffez le plateau croustillant, placez les cubes de tomate sur le plateau, ajoutez les œufs battus et saupoudrez uniformément de 50g de fromage râpé. Placez le plateau sur la grille du haut.
Légumes grillés	250 g	3-4	450 W + Gril	8-9	Préchauffez le plateau croustillant et badigeonnez avec une cuillerée à soupe d'huile. Mettez les légumes frais coupés en morceau, par exemple des poivrons, des oignons, des tranches de courgette et des champignons, sur le plateau. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut.
Crêpe surgelée fourrée	150 g	2-3	600 W + Gril	2-3	Préchauffez le plateau croustillant. Mettez la crêpe surgelée déroulée et sa garniture sur le plateau croustillant. Laissez le plateau croustillant sur le plateau. Après cuisson roulez la crêpe.

Réglage du plateau croustillant(suite)

Aliment	Quantité	Temps de préchauffage (min.)	Mode de cuisson	Durée de cuisson (min.)	Recommandations
Pizza surgelée	300 - 400g	4-5	600 W + Gril	6-8	Préchauffez le plateau croustillant. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustillant. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut.
Mini snacks pizza (surgelés)	9 x 30 g (270g)	3-4	450 W + Gril	6-7	Préchauffez le plateau croustillant. Mettez les petits fours surgelés tels que des pizzas ou des quiches sur le plateau croustillant. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut.
Frites au four (surgelées)	300 g	3-4	450 W + Gril	12-14	Préchauffez le plateau croustillant. Répartissez les frites au four sur le plateau croustillant. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut. Retournez les frites à la moitié du temps de cuisson.
Croquettes de poulet (surgelées)	250 g	4	600 W + Gril	6-7	Préchauffez le plateau croustillant. Badigeonnez le plateau avec une cuillerée de soupe d'huile. Placez dessus les croquettes de poulet. Placez le plateau croustillant sur la grille du haut. Retournezles après 4-5 minutes.
Tarte aux pommes (fraîche)	500 g	3	300 W + Gril	12-14	Préparez 250g de pâte brisée et coupez deux pommes en tranches fines. Préchauffez le plateau croustillant. Étendez pâte brisée finement étalée sur le plateau croustillant. Garnissez-la de tranches de pommes et d'1-2 cuillerées à soupe de sucre. Placez le plateau garni de la tarte aux pommes sur la grille du haut.

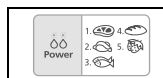
Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez programmer votre four à micro-ondes pour que les aliments soient cuits en plusieurs étapes (jusqu'à 4). Les modes Convection, Micro-onde + Convection et Préchauffage rapide ne peuvent pas être utilisés pour une cuisson en plusieurs étapes. Exemple : vous souhaitez décongeler des aliments et les faire cuire sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi décongeler et faire cuire un poulet de 1,8 kg en quatre étapes :

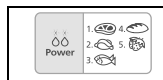
- décongélation ;
- cuisson micro-ondes pendant 30 minutes ;
- gril pendant 15 minutes.



La décongélation et le temps de repos doivent être les deux premières étapes. La cuisson combinée et le gril ne peuvent être utilisés qu'une seule fois au cours des deux dernières étapes. Toutefois, la cuisson en mode micro-onde peut être répétée (avec deux niveaux de puissance différents).



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



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



3. Indiquez le poids (1800 g, par exemple) en appuyant sur les boutons (+) et (-) autant de fois que nécessaire.



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



5. Indiquez le niveau de puissance requis pour la cuisson en mode micro-ondes à l'aide du bouton **Micro-ondes** (). (450 W dans cet exemple).



6. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**. (30 minutes dans cet exemple).



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



8. Appuyez sur les boutons **10 min**, **1 min**, et **10 s** autant de fois que nécessaire pour indiquer le temps de cuisson (15 minutes dans cet exemple).



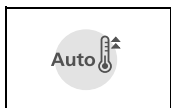
9. Appuyez sur le bouton **Start** ().

Résultat : La cuisson commence :

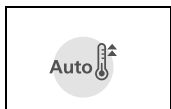
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

Préchauffage rapide du four

Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant mettre les aliments au four. Lorsque le four atteint la température requise, elle est maintenue pendant environ 10 minutes, puis le four s'éteint automatiquement. Vérifiez que l'élément chauffant est dans la bonne position pour le type de cuisson souhaité.



1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Auto^{OFF}).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
250°C (température)



2. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Auto^{OFF}) une ou plusieurs fois pour régler la température.



1. Appuyez sur le bouton **Start** (◊).
Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.
 - ◆ Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit six fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
 - ◆ Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit quatre fois et l'opération s'arrête.

☒ Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit six fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

☒ Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Auto^{OFF}).

Cuisson par convection

Le mode convection vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode micro-onde n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40°C et 250°C sur huit niveaux prédéterminés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

- ☞ Si vous souhaitez préchauffer rapidement le four, reportez-vous.
 - Utilisez toujours des gants isolants si vous devez toucher les récipients car ils sont très chauds.
 - Vous obtiendrez une meilleure cuisson et un plat mieux doré si vous utilisez la grille du bas.

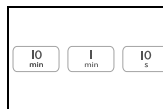
- Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau est en place. Ouvrez la porte, mettez le récipient sur la grille du bas et réglez le plateau.



1. Appuyez sur le bouton **Convection** (☼).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
☼ (mode convection)
250°C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** (☼) pour choisir la température.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.



4. Appuyez sur le bouton **Start** (◊) button.
Résultat : La cuisson démarre:
 - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un "0" clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

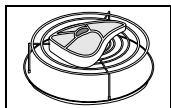
- ☒ Vous pouvez vérifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton **Préchauffage rapide** (Auto^{OFF}).

Gril

Le gril permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement sans utiliser les micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, mettez toujours des gants isolants lorsque vous devez les toucher.
- Vous pouvez obtenir une meilleure cuisson et de meilleures grillades, si vous utilisez la grille du haut.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que la grille appropriée est en place.



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



2. Appuyez sur le bouton **Gril** (☞).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
| (cuisson en une étape)
☞ (mode gril)

- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en mode gril à l'aide des boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.
 - Le temps maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Start** (◊).
Résultat : La cuisson en mode gril commence.
 - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

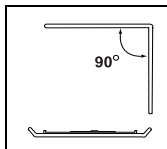
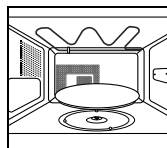
Choix de la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant sert à la grillade.

L'élément chauffant sert à la cuisson d'aliments par convection, au gril ou à la broche. Il peut être placé sur deux positions :

- Position horizontale pour la cuisson par convection et le gril
- Position verticale uniquement pour la cuisson à la broche (CE1112M/CE1113F)

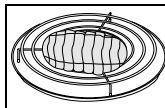
☞ Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsqu'il est froid et n'appuyez pas trop fortement lorsque vous le mettez en position verticale.



Pour placer l'élément chauffant en...	Vous devez...
Position verticale (cuisson à la broche uniquement: CE1112M/CE1113F)	<ul style="list-style-type: none">◆ Abaissez l'élément chauffant◆ Poussez-le vers le fond du four, jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi du fond
Position horizontale (cuisson par convection et gril)	<ul style="list-style-type: none">◆ Tirez l'élément chauffant vers vous◆ Poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

Choix des accessoires

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



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

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats garantis micro-ondes et allant au four. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

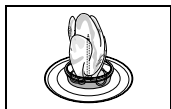
☞ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients à la page 23.

Cuisson à la broche

CE1112M / CE1113F uniquement

La rôtissoire sert pour les grillades, ce qui vous évite d'avoir à tourner la viande. Elle peut être utilisée pour la cuisson combinée micro-ondes et convection.

- ➔ Assurez-vous que le poids de la viande est réparti uniformément sur la broche et que cette dernière tourne librement. Les récipients étant très chauds, mettez toujours des gants isolants lorsque vous devez les toucher.



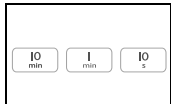
1. Enfoncez le tournebroche au centre de la viande.
Exemple: Enfoncez la broche entre le dos et la poitrine du poulet. Placez la broche verticalement sur le bol en verre que vous posez sur le plateau tournant. Pour que la peau soit dorée, arrosez-la avec un mélange d'huile et d'épices.



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



3. Sélectionnez la température à l'aide du bouton **Micro-ondes + Convection** ().



4. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min, 1 min et 10 s**.
 - Le temps maximal est de 60 minutes.



5. Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide du bouton **Micro-ondes + Convection** ().



6. Appuyez sur le bouton **start** ().
Résultat: La cuisson commence et la broche tourne.
 - ◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.



7. Lorsque la viande est cuite, retirez doucement la broche en protégeant vos mains à l'aide de maniques.

Cuisson à la broche et réglage du barbecue

avant d'utiliser le tournebroche ou les brochettes pour barbecue, abaissez l'élément chauffant afin de le placer en position verticale.

Poussez-le vers le fond du four jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi du fond. Préchauffez le four à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Respectez les durées et les instructions inscrites dans le tableau.

Aliment	Quantité	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)	Recommandations
Poulet rôti	1000 - 1100g	450 W + Gril	28-32	3-5	Badigeonnez le poulet d'huile et d'épi-ces. Mettez-le sur la broche. Placez la cocotte en verre avec le tournebroche au centre du plateau.
Rôti de porc	400 g (4 pièces)	Gril + Convection	70-90	5-10	Badigeonnez le rôti de porc d'huile et d'épices. Mettezle sur la broche. Placez la cocotte en verre avec le tournebroche au centre du plateau. Après le rôtissage et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium.
Roulé de dinde	300 g	450 W + Gril	29-33	5-10	Badigeonnez le roulé de dinde d'huile et d'épices. Mettez-le sur la broche. Placez la cocotte en verre avec le tournebroche au centre du plateau. Après le rôtissage et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium.
Rôti de bœuf/Rôti d'agne-au	250 g	600W + 160°C	29-34	5-15	Badigeonnez le roulé de bœuf/ d'agn-eau d'huile et d'épices. Mettezle sur la broche. Placez la cocotte en verre avec le tournebroche au centre du plateau. Vous pouvez utiliser simpl-ement un programme de cuisson automatique pour le rôti de bœuf/ rôti d'agneau. Après le rôtissage et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium.

Cuisson à la broche et réglage du barbecue (suite)

F

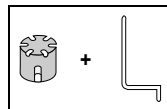
Aliment	Quantité	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)	Recommandations
Brochettes de porc barbecue	150 g	Gril + Convection	23-28	2	Préparez les brochettes en alternant les cubes de viande et les légumes. Badigeonnez-les d'huile et d'épices. Mettez les brochettes sur le coupleur. Placez la cocotte en verre avec les brochettes au centre du plateau.
Brochettes de légumes variés	300 - 400g	600 W + Gril	12-14	-	Préparez les brochettes en alternant les oignons, les poivrons, les courgettes ou avec de simples épis de maïs. Mettez les brochettes sur le coupleur. Placez la cocotte en verre avec les brochettes au centre du plateau.

Utilisation de la multi-broche verticale

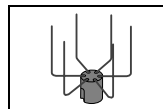
CE1112M / CE1113F uniquement

MULTI-BROCHE A KEBAB

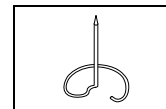
Utilisez la multi-broche pour faire 6 brochettes kebab afin de réaliser un barbecue composé de viande, de volaille, de poisson, de légumes (tels que des oignons, poivrons ou courgettes) et de fruits coupés en morceaux. Vous pouvez préparer tous ces aliments avec les brochettes kebab en mode convection ou combiné.



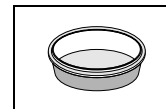
Coupleur
Kebab,
Brochette



Multi-broche



Rôtissoire



Cocotte en verre

UTILISATION DE LA MULTI-BROCHE A BROCHETTES KEBAB

1. Pour préparer des kebabs à l'aide de la multi-broche, utilisez les 6 brochettes.
2. Enfilez la même quantité d'aliments sur chaque brochette.
3. Mettez le tournebroche dans la cocotte en verre et insérez la multi-broche à l'intérieur.
4. Placez la cocotte en verre avec la multi-broche au centre du plateau.

- ☒ Vérifiez que l'élément chauffant du gril est dans la bonne position sur la paroi au fond du four et pas sur la paroi supérieure avant de démarrer le procédé de grillade.

RETIRER LA MULTI-BROCHE DU FOUR APRES LA GRILLADE

1. Mettez des gants isolants pour retirer la cocotte en verre avec la multi-broche du four car il doit être très chaud.
2. Toujours avec des gants isolants, retirez la multi-broche du support.
3. Retirez soigneusement les brochettes et utilisez une fourchette pour détacher les morceaux de nourriture des brochettes.

- ☒ La multi-broche ne peut pas passer au lave-vaisselle. Par conséquent, nettoyez-la à la main avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Retirez la multi-broche verticale du four après utilisation.

Combinaison micro-ondes et gril

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

- Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés aux micro-ondes et allant au four. Les plats en verre ou en céramique sont idéals car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients étant très chauds, mettez TOUJOURS des gants isolants lorsque vous devez les toucher. Vous pouvez améliorer la cuisson et les grillades si vous utilisez la grille du haut.

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



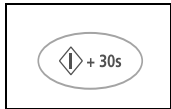
- Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Gril** (🔥📡).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
| (cuisson en une étape)
🔥📡 (mode combiné micro-ondes et gril)



- Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Gril** (🔥📡) jusqu'à ce que la puissance souhaitée soit affichée (300-600 W).
 - Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



- Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min, 1 min et 10 s**.
 - Le temps maximal est de 60 minutes.



- Appuyez sur le bouton **start** (▶).
Résultat :
 - La cuisson combinée commence.
 - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.

Combinaison micro-ondes et convection

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

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

- Les viandes rôties et les volailles
- Les tartes et les gâteaux
- Les plats à base d'œuf et de fromage

- Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés aux micro-ondes et allant au four. Les plats en verre ou en céramique sont idéals car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients étant très chauds, mettez TOUJOURS des gants isolants lorsque vous devez les toucher. Vous obtiendrez une meilleure cuisson et un plat mieux doré si vous utilisez la grille du bas.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille du bas qui doit être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.



- Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Convection** (🔥🌀).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
🔥🌀 (mode combiné micro-ondes et convection)
250°C (température)



- Sélectionnez la température à l'aide du bouton **Micro-ondes + Convection** (🔥🌀).



- Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min, 1 min et 10 s**.
 - Le temps maximal est de 60 minutes.



- Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton **Micro-ondes + Convection** (🔥🌀) jusqu'à ce que la puissance souhaitée soit affichée (100-600 W).



- Appuyez sur le bouton **Démarrer** (▶).
Résultat :
 - La cuisson combinée commence.
 - Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson en mode micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
 - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore est émis et le chiffre "0" clignote quatre fois. Le signal sonore est ensuite émis toutes les minutes.



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

Utilisation de la fonction Désodorisation

Utilisez cette fonction pour éliminer la fumée à l'intérieur du four ou les odeurs de cuisson.

Tout d'abord, nettoyez l'intérieur du four.



Appuyez sur le bouton **Désodorisation** (☼). Une fois le nettoyage terminé, un signal sonore est émis quatre fois.

- ☒ La durée de désodorisation est pré-réglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton +30s.
- ☒ Vous pouvez également régler la durée de désodorisation en faisant tourner la commande rotative vers la droite ou vers la gauche.
- ☒ La durée maximale est fixée à 60 minutes.

Arrêt manuel du plateau

Le bouton de Marche/Arrêt du plateau (☼) permet d'arrêter la rotation de celui-ci. De grands plats qui occupent tout le four peuvent ainsi être utilisés. (mode de cuisson manuelle uniquement).

☞ Les résultats seront moins satisfaisants dans ce cas, car la cuisson sera moins bien répartie. Il est recommandé de retourner à la main le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.

Attention ! Ne faites jamais fonctionner le plateau si le four est vide.

Raison : Le four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.



1. Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** (☼).
Résultat : Le plateau ne tournera pas.



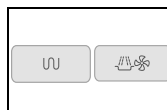
2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** (☼).
Résultat : Le plateau tourne.

- ☒ N'appuyez jamais sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** (☼) pendant la cuisson. Annulez la cuisson avant d'appuyer sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau** (☼).

Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes

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

Le four peut être verrouillé à tout moment.



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

Résultat :

- ◆ Le four est verrouillé.
- ◆ La lettre "L" s'affiche.



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

Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

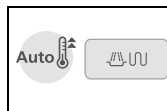
Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.



1. Appuyez simultanément (pendant une seconde environ) sur les boutons **Préchauffage rapide automatique** (Auto) et **Micro-ondes + Gril** (☼☼).

Résultat : Le four n'émet plus aucun signal sonore à la fin d'une fonction.



2. Pour activer de nouveau le signal sonore, appuyez simultanément (pendant une seconde environ) sur les boutons **Préchauffage rapide automatique** (Auto) et **Micro-ondes + Gril** (☼☼).

Résultat : Le four fonctionne normalement.

Guide des récipients

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il faut que les micro-ondes puissent pénétrer les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. S'il est indiqué sur le récipient qu'il est adapté aux micro-ondes, aucune inquiétude.

Le tableau suivant indique la liste des divers récipients adaptés aux micro-ondes et leur méthode de cuisson aux micro-ondes.

Récipient	Adapté aux micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petites quantités afin d'empêcher certaines parties de trop cuire. Des étincelles peuvent se produire si le papier est trop près de la paroi du four ou si vous avez utilisé trop de papier.
Plateau croustillant	✓	Ne préchauffez pas plus de 8 minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées sauf si elles sont décorées avec du métal.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballage de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. La surchauffe peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal	X	Peuvent prendre feu.
• Papier recyclé ou contenant du métal	X	Peuvent provoquer des étincelles.
Plats en verre		
• Ustensiles de présentation adaptés à la cuisson en four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont décorés avec du métal.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont chauffés de manière brutale.
• Pots en verre	✓	Vous devez retirer le couvercle. Pour réchauffer uniquement.

Métal		
• Plats	X	Peuvent provoquer des étincelles ou prendre feu.
• Cordons de fermeture des sacs de congélation	X	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et essuie-tout	✓	Pour des temps de cuisson courts et le réchauffage. Également pour absorber un excès d'humidité. Peuvent provoquer des étincelles.
• Papier recyclé	X	
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se voiler ou se décolorer à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé. Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Faites attention lorsque vous retirez le film car de la vapeur chaude s'échappera. Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils vont au four. Ne doivent pas être hermétiques. Percez avec une fourchette si nécessaire.
• Film étirable	✓	
• Sacs de congélation	✓ X	
Papier paraffiné ou sulfurisé		
	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et empêcher les éclaboussures.

- ✓ : Recommandé
 ✓X : Faire attention
 X : Incertain

Guide de cuisson

F

MICRO-ONDES

L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments en étant en fait attirée et absorbée par l'eau, la graisse et le sucre qu'ils contiennent.

Les micro-ondes provoquent une agitation des molécules des aliments. C'est cette agitation des molécules qui crée une friction et donc un échauffement des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson par micro-ondes:

Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximum. Les micro-ondes sont réfléchies par des métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais elles peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique ainsi qu'à travers le papier et le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes:

Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les crèmes desserts vapeur, les confitures et les chutneys peuvent aussi être chauffés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une cuisinière. Faire fondre du beurre ou du chocolat, par exemple (voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Couvrir pendant la cuisson

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

Temps de repos

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

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en verre pyrex avec couvercle adaptée au four. Couvrez pendant la durée minimum de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût.

Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer couvert.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Épinards	150g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau froide.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Petits pois	300g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz: Utilisez une grande cocotte en verre pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Couvrez pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque: Il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes: Utilisez une grande cocotte en verre pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Chauffez sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer couvert puis égouttez soigneusement.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250g 375g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun (étuvé)	250g 375g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Grains de blé mélangés (riz + grains)	250g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en verre pyrex avec couvercle adaptée au four. Ajoutez 30-45 ml d'eau froide (2-3 cuillerées à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indication - voir tableau. Couvrez pendant la durée minimum de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer couvert pendant 3 minutes.

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

Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (900 W).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250g 500g	4½-5 7-8	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250g	6-6½	3	Ajoutez 60-75 ml (5-6 cuillerées à soupe) d'eau.
Carottes	250g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les gros morceaux en deux. Disposez les tiges au centre.
Courgettes	250g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250g	3½-4	3	Coupez les aubergines en rondelles fines et arrosez d'une cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	4-4½	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Préparez des petits champignons entiers ou en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250g	5-5½	3	Coupez les oignons en rondelles ou en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau.
Poivrons	250g	4½-5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou en quatre de façon égale.
Choux-raves	250g	5½-6	3	Coupez les choux-raves en petits dés.

RECHAUFFER

Notre four à micro-ondes réchauffera les aliments en un temps bien plus court que celui du four traditionnel ou de la cuisinière.

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans le tableau suivant. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20°C pour les liquides ou sur une température comprise entre +5 et +7°C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et recouvrement

Évitez de réchauffer des quantités importantes, par exemple un gros morceau de viande - elles ont tendance à trop cuire et sécher avant que le centre ne soit chaud. Il vaut mieux réchauffer de petites quantités.

Niveaux de puissance et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même à 300 W.

Consultez les tableaux pour obtenir des indications.

En général, il vaut mieux réchauffer les aliments à un plus faible niveau de puissance, s'il s'agit d'aliments délicats, de grandes quantités ou s'il semble que l'aliment se réchauffe très rapidement (tartelettes par exemple).

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter les projections bouillantes de liquides et de possibles échaudages, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les dans le four à micro-ondes pendant le temps de repos. Il est recommandé de laisser une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans les liquides. Évitez de trop chauffer (et donc d'abîmer) les aliments. Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter le cas échéant un temps de cuisson supplémentaire.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il vaut mieux noter le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ensuite.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont complètement chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un temps court après le réchauffage pour que la température s'équilibre. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est de 2-4 minutes à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau.

Accordez une attention toute particulière lorsque vous faites chauffer des liquides et des aliments pour bébé. Voir aussi le chapitre sur les précautions d'emploi.

RECHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours reposer au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'équilibre. Remuez pendant la cuisson si nécessaire et remuez TOUJOURS après la cuisson. Pour éviter les projections bouillantes et de possibles échaudages, vous devez mettre une cuillère ou un touilleur en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

Guide de cuisson (suite)

RECHAUFFER LES ALIMENTS POUR BEBE

ALIMENTS POUR BEBE :

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

LAIT POUR BEBE :

Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffez sans couvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer et de nouveau avant de servir ! Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée: env. 37°C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être tout particulièrement soigneusement contrôlés avant d'être servis pour éviter toute brûlure. Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour le réchauffage.

Réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour le réchauffage.

Aliment	Portion	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190g	600 W	30 sec.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez soigneusement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190g	600 W	20 sec.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez soigneusement la température.
Lait pour bébé	100ml 200ml	300 W	30-40 sec. 1 min. à 1 min. 10 sec.	2-3	Remuez ou agitez bien et versez-le dans une bouteille en verre stérilisée. Placez-le au centre du plateau. Réchauffez sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez soigneusement la température.

Réchauffer des liquides et des aliments

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour le réchauffage.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150ml (1tasse)	900 W	1-1½	1-2	Versez la boisson dans les tasses et réchauffez sans couvrir. 1 tasse au centre, 2 tasses face à face, 3 tasses en cercle. Laissezles dans le four à micro-ondes pendant le temps de repos et remuez bien.
	300ml (2tasses)		2-2½		
	450ml (3tasses)		3-3½		
	600ml (4tasses)		3½-4		
Soupe (réfrigérée)	250 g	900 W	2½-3	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
	350 g		3-3½		
	450 g		3½-4		
	550 g		4½-5		
Ragoût (réfrigéré)	350g	600 W	4½-5½	2-3	Mettez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrezla d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage et de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350g	600 W	3½-4½	3	Mettez les pâtes (par exemple des spaghetti ou des pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrezles de film étirable garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.

Guide de cuisson (suite)

Réchauffer des liquides et des aliments

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour le réchauffage.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Pâtes fourrées en sauce (réfrigérées)	350g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes fourrées (par exemple des ravioli, des tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-la d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage et de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350g 450g 550g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Mettez le plat réfrigéré composé de 2-3 aliments dans une assiette en céramique. Recouvrez-la de film étirable garanti micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400g	600 W	6-7	1-2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en verre pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

DECONGELATION

Les micro-ondes sont un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles décongèlent les aliments progressivement en temps record. Cela peut se révéler fort utile si des amis arrivent à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour que le liquide produit par la décongélation puisse s'écouler.

Mettez les aliments congelés dans un plat sans couvercle. Retournez-les une fois la moitié du temps écoulée, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si des parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, il est possible de les protéger en les enveloppant dans de petits morceaux de papier d'aluminium en cours de décongélation.

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

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer pour terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez-en compte lors de la congélation et décongélation d'aliments.

Pour décongeler des aliments congelés à une température comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions du tableau suivant.

Guide de cuisson (suite)

F

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en utilisant le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250g 500g	6-7 10-12	15-30	Mettez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec du papier d'aluminium. Retournez-la à la moitié du temps de décongélation!
Escalopes de porc	250g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500g (2 morceaux)	12-14	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas, le poulet entier avec la poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournezles à la moitié du temps de décongélation!
Poulet entier	1200g	28-32		
Poisson				
Filets de poisson	200g	6-7	10-25	Mettez le poisson congelé au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Protégez les extrémités fines avec du papier d'aluminium. Retournezles à la moitié du temps de décongélation!
Poisson entier	400g	11-13		
Fruits				
Baies	300g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient à fond plat rond en verre (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g chaque)	2 tranches 4 tranches	1-1½ 2½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain verticalement (comme une tour) sur du papier essuie-tout au centre du plateau. Retournezles à la moitié du temps de décongélation!
Tartine/sandwich	250g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500g	7-9		

GRIL

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

Ustensiles pour grillade :

doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

Aliments convenant à la grillade:

côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fines tranches de poisson, sandwichs et tout type de tartines garnies.

REMARQUE IMPORTANTE :

lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril soit sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille du haut, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de la cuisson micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer les aliments uniformément. Trois modes

- de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle: 600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril

Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + gril:

les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits qui doivent être réchauffés et redorés (par exemple des pâtes cuites) ainsi que les aliments qui requièrent un temps de cuisson court avant de dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque la surface est croustillante et dorée (par exemple : des morceaux de poulet retournés une fois la moitié du temps de cuisson écoulée). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE :

lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril soit sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille du haut, sauf indications contraires. Autrement, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson (suite)

Guide de gril pour aliments frais

Préchauffez le gril grâce à la fonction gril pendant 3 minutes.

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour le gril.

Aliments frais	Portion	Puissance	1. Temps côté (min.)	2. Temps côté (min.)	Instructions
Tartines	4 tranches (25g/pièce)	Gril uniquement	3½-4½	3-4	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Tomates grillées	200 g (2 pièces) 400 g (4 pièces)	300 W + Gril	4-5 5½-6½	-	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en verre pyrex. Placez-le sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 tranches (300 g)	300 W + Gril	4½-5½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 tranches (300 g) 4 tranches (600 g)	450 W + Gril	4-5 6½-7½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille du haut. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	5-6 7½-8½	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille du haut, côté coupé tourné vers le gril.
Gratin de légumes ou de pommes de terre (réfrigéré)	450 g	600 W + Gril	6½-7½	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat rond en verre pyrex. Placez le plat sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.

Aliments frais	Portion	Puissance	1. Temps côté (min.)	2. Temps côté (min.)	Instructions
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g) 4 pommes (environ 800 g)	300 W + Gril	6½-7½ 11-13	-	Épépinez les pommes et remplissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Mettez les pommes dans un plat en verre pyrex. Placez le plat directement sur la grille du bas.
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux) 900 g (3-4 morceaux)	300 W + Gril	10-11 12-13	9-10 11-12	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes.

Guide de cuisson (suite)

Guide de grill pour aliments frais (suite)

Aliments frais	Portion	Puissance	1. Temps côté (min.)	2. Temps côté (min.)	Instructions
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 pièces)	Grill uniquement	10-12	8-9	Badigeonnez les côtelettes d'agneau d'huile et ajoutez des épices. Disposezles en cercle sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes après le passage sous le grill.
Escalopes de porc	400 g (2 pièces)	MO + Grill	300 W + Grill 8-9	Grill uniquement 8-9	Badigeonnez les escalopes de porc d'huile et ajoutez des épices. Disposezles en cercle sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes après le passage sous le grill.
Poisson grillé	400 -500 g	300 W + Grill	6-7	7-8	Badigeonnez le poisson d'huile, ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête à queue) sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes.

Guide de grill pour aliments congelés

Préchauffez le grill grâce à la fonction grill pendant 3 minutes, sauf indications contraires.

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour le grill.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Hamburger (cru congelé)	2 pièces (125 g) 4 pièces (250 g)	450 W + Grill	5-6 8-9	Disposez les hamburgers crus en cercle sur la grille du haut. Retournezles au bout de 3½ min. (pour des hamburgers de 125 g) et au bout de 5 min. (pour des hamburgers de 250 g). Mettez les hamburgers dans des petits pains.
Hamburger, cheeseburger etc, (préparés, cuits avec des petits pains)	2 pièces (300 g)	600 W + Grill sans préchauffage!	5-6	Mettez les hamburgers congelés côte à côte sur un plat résistant aux flammes. Placez le plat directement sur le plateau. Laissez reposer 2-3 minutes.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-15	Mettez le gratin dans un plat rond en verre pyrex. Placez le plat sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Gratin de poisson	400 g	450 W + Gril	19-21	Mettez le gratin de poisson congelé dans un petit plat rectangulaire en verre pyrex. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson (suite)

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson traditionnel connu employé dans les fours traditionnels à air chaud.

L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin que l'air chaud circule.

Ustensiles pour la cuisson par convection :

tous les ustensiles conventionnels allant au four, moules et plaques à pâtisserie - tout ce que vous utiliseriez normalement dans un four à convection traditionnel - peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :

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

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie micro-onde à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.

La cuisson par convection est le mode de cuisson traditionnel connu employé dans les fours traditionnels à circulation d'air chaud avec un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :

doivent laisser passer les micro-ondes. doivent aller au four (comme le verre, la terre cuite ou la porcelaine sans métal) comme les ustensiles décrits dans la cuisson micro-ondes + gril.

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :

toutes les viandes, la volaille ainsi que les plats en cocotte et les gratins, les gâteaux de Savoie et les gâteaux aux fruits, les tartes et les crumbles, les légumes grillés, les pains de toute sorte.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais tels que les petits pains, le pain et les gâteaux

Préchauffez le four à convection avec la fonction de préchauffage à la température désirée à moins qu'il soit déconseillé de préchauffer le four - voir tableau.

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour la cuisson par convection.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
PETITS PAINS Petits pains (précuits)	4-6 pièces (environ 50 g chaque)	Only convection 180°C	2-3	Disposez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four! Laissez reposer 2-3 minutes.
Petits pains (précuits)	4-6 pièces (environ 50 g chaque)	100 W + 200°C	6-7	Disposez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four! Laissez reposer 2-3 minutes.
Petits pains (pâte levée fraîche réfrigérée)	200 g (4 pièces)	180 W + 220°C	9-10	Disposez les petits pains en cercle sur du papier sulfurisé sur la grille du haut. Laissez le centre vide. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four! Laissez reposer 2-3 minutes.
Croissants (pâte prête à cuire réfrigérée)	200 g (4 pièces)	100 W + 200°C	12-14	Disposez les petits pains en cercle sur du papier sulfurisé sur la grille du haut. Laissez le centre vide. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four! Laissez reposer 2-3 minutes.
BAGUETTES Baguette (précuite)	200 g (1 pièce)	180 W + 220°C	6-7	Placez la baguette sur la grille du haut. Utilisez des gants isolants pour la sortir du four! Laissez reposer 2-3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1 pièce)	180 W + 220°C	7-8	Placez la baguette réfrigérée sur du papier sulfurisé sur la grille du haut et laissez reposer 2-3 minutes après cuisson.

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais tels que les petits pains, le pain et les gâteaux (suite)

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
GATEAU Gâteau aux noisettes ; (pâte fraîche)	500g	180 W + 220°C sans préchauffage	18-20	Placez la pâte fraîche dans un petit moule à pâtisserie rond en métal noir (18 cm de diamètre). Placez le gâteau sur la grille du bas. Laissez reposer 5-10 minutes.
Gâteau marbré/ Gâteau au citron (pâte fraîche)	700g	180 W + 220°C sans préchauffage!	24-26	Mettez la pâte fraîche dans un moule à pâtisserie rectangulaire en verre ou en métal noir (25 cm de diamètre). Placez le gâteau sur la grille du bas. Laissez reposer 5-10 minutes.
Gâteau à pâte épaisse (pâte levée fraîche)	1000g	Convection uniquement 160°C	40-50	Mettez la pâte fraîche dans un plat rond profond en métal noir avec un tube cannelé au centre (23 cm de diamètre) par exemple pour un kugelhöp. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 5-10 minutes.
Pâtisseries sucrées (pâte levée réfrigérée)	250 g (5 pièces)	100 W + 200°C	10-14	Disposez en cercle les pâtisseries à pâte fraîche avec des raisins secs ou du chocolat sur du papier sulfurisé sur la grille du haut. Laissez le centre vide. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four! Laissez reposer 5 minutes.
Vol-au-vent garnis (réfrigérés)	250 g (5 pièces)	Convection uniquement 220°C	15-20	Garnissez les vol-au-vent avec du jambon, des saucisses, du fromage ou des légumes. Disposez-les sur du papier sulfurisé en cercle sur la grille du haut.
Muffins (pâte fraîche)	6 x 70 g (400 - 450 g)	180 W + 200°C	14-16	Remplissez uniformément de pâte fraîche le plat en céramique pour 6 muffins de taille moyenne ou utilisez 6 petits plats ronds en verre pyrex. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 5 min.

Guide de cuisson par convection pour les aliments congelés tels que les petits pains, le pain, les gâteaux et les pâtisseries

Préchauffez le four à convection à l'aide de la fonction de préchauffage jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte à moins qu'il soit déconseillé de préchauffer le four - voir tableau.

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour la cuisson.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Petits pains (précuits)	4 pièces (environ 50 g chaque)	100 W + 180°C sans préchauffage!	7-8	Disposez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Laissez reposer 2-5 minutes.
Petits pains (précuits)	4 pièces (environ 50 g chaque)	100 W + 200°C	7-8	Disposez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Laissez reposer 2-5 minutes.
Croissants (précuits)	4 pièces (environ 60 g chaque)	100 W + 180°C	8-9	Placez les croissants sur la grille du haut. Laissez reposer après la cuisson 2-3 minutes.
Baguettes/pain à l'ail (précuites)	200 -250 g (1 morceau)	180 W + 200°C	6-7	Placez la baguette congelée sur du papier sulfurisé sur la grille du bas. Laissez reposer après la cuisson 2-3 minutes.
Baguettes avec garnitures	250 g (2 morceaux)	450 W + 220°C	6-7	Placez les baguettes congelées avec leur garniture (par exemple tomates, fromage, jambon, etc) côte à côte sur la grille du bas. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Pain complet (précuit)	500 g	180 W + 160°C sans préchauffage!	15-17	Placez le pain complet sur la grille du bas. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Tranches de gâteau (précuites avec une garniture aux fruits)	500 -600 g	300 W + 160°C sans préchauffage!	9-12	Disposez les tranches de gâteau congelées en cercle sur la grille du bas et laissez reposer 5-10 minutes après cuisson.
Gâteau (précuit avec une garniture aux fruits)	1200 -1300 g	180 W + 160°C sans préchauffage!	18-22	Placez le gâteau congelé sur du papier sulfurisé sur la grille du bas. Laissez reposer 10-20 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson par convection pour les pizzas, les pâtes, les frites et les croquettes

Préchauffez le four à convection à l'aide de la fonction de préchauffage jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte à moins qu'il soit déconseillé de préchauffer le four - voir tableau.

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau pour la cuisson.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Pizza (précuite)	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	10-11 11½-12½	Placez une pizza sur la grille du bas. Laissez reposer après la cuisson 2-3 minutes.
2 pizzas (précuites)	600 -700 g (chacune pesant 300-350 g)	600 W + 220°C	14-15	Placez une pizza sur la grille du bas et l'autre sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Pâtes (lasagnes ou cannelloni)	400 g	450 W + 200°C sans préchauffage !	20-22	Placez-les dans un plat en verre pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci résiste aux micro-ondes et à la chaleur du four). Placez les lasagnes congelées sur la grille du bas. Laissez reposer après la cuisson 2-3 minutes.
Pâtes (macaroni, tortellini)	400 g	450 W + 200°C sans préchauffage !	16-18	Placez-les dans un plat en verre pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci résiste aux micro-ondes et à la chaleur du four). Placez le gratin de pâtes congelé sur la grille du bas. Laissez reposer après la cuisson 2-3 minutes.
Croquettes de poulet	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	Placez les croquettes de poulet sur la grille du bas. Laissez reposer après la cuisson 2-3 minutes.
Frites au four	250 g	300 W + 220°C	15-17	Placez les frites au four directement sur du papier sulfurisé sur la grille du bas. Retournez-les une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais tels que tartes/quiches, pizzas et viande

Préchauffez le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage.

Utilisez comme référence les niveaux de puissance et les temps de cuisson figurant dans ce tableau.

Aliments frais	Portion	Puissance	1. Temps côté (min.)	2. Temps côté (min.)	Instructions
TARTE/QUICHE Tarte/Quiche (déjà cuite et réfrigérée)	300g	300W + 180°C	7-8	-	Placez la tarte/quiche réfrigérée sur du papier sulfurisé sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes.
PIZZA Pizza réfrigérée (déjà cuite)	300 - 400g	600W + 220°C	6-7	-	Placez la pizza sur la grille du haut. Laissez reposer 2-3 minutes après cuisson.
VIANDE Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 - 1300g	600W + 160°C	19-21	10-12	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Mettez-le sur la grille du bas, côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez-le de papier d'aluminium et laissez reposer 10-15 minutes.
Poulet rôti	900g	450W + 220°C	13-15	9-10	Badigeonnez le poulet d'huile et ajoutez des épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille du bas. Laissez reposer 5 minutes.

Cooking Guide (continued)

ASTUCES SPECIALES

FAIRE FONDRE LE BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez-le d'un couvercle en plastique.

Faites-le chauffer pendant 30-40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.

Faites-le chauffer pendant 3-5 secondes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Remuez une fois ou deux avant la fin. Utilisez des gants isolants pour le sortir du four !

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.

Faites-le chauffer pendant 20-30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel soit fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans l'eau froide.

Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en verre pyrex.

Faites-le chauffer pendant 1 minute à 300 W.

Remuez une fois la gélatine fondue.

CUISSON DE GLACAGE (POUR GATEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.

Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en verre pyrex pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W,

jusqu'à ce que le glaçage soit transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (par exemple des baies mélangées) dans une cocotte en verre pyrex

de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant les 10-12 minutes à 900 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement dans de petits pots. à confiture en verre avec des couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

CUIRE DU PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en verre pyrex de taille appropriée avec couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 ½ à 7 ½ minutes à 900W.

Remuez bien plusieurs fois en cours de cuisson.

DORER DES AMANDES EFFILEES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette de taille moyenne en céramique.

Remuez-les plusieurs fois pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W.

Laissez-les reposer pendant 2-3 minutes dans le four. Utilisez des gants isolants pour les sortir du four !

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes:

- *l'intérieur et l'extérieur,*
- *la porte et les joints d'étanchéité,*
- *le plateau et l'anneau de guidage.*



Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.



Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule:

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.



Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.



Les instructions des éléments de cuisson, de plaques et de four doivent indiquer qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

Rangement et entretien du four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés:

- charnière cassée,
- joints détériorés,
- châssis déformé ou embouti.

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

☞ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique:

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente le plus proche.

☒ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussièreux.

- **Raison:** la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Spécifications techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les spécifications et ce mode d'emploi peuvent être modifiés sans préavis.

Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Puissance absorbée	
Puissance maximale	3100 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1300 W
Convection (élément chauffant)	1700 W
Puissance restituée	100 W / 900 W 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	522 x 539 x 312 mm
Cavité du four	355 x 380,6 x 234 mm
Capacité	1,1 pied-cube
Poids	
Net	21.5 kg environ
Transport	23.5 kg environ
	• CE1110
	• CE1111T
	• CE1112M
	26.0 kg environ
	• CE1113F

