

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

MG23K3585**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3	Utilisation du four	12
Consignes de sécurité importantes	3	Fonctionnement d'un four micro-ondes	12
Consignes de sécurité générales	6	Vérification du bon fonctionnement de votre four	13
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	8	Cuisson/Réchauffage	13
Garantie limitée	8	Réglage de l'horloge	14
Définition du groupe de produits	8	Niveaux de puissance et variations de temps	14
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	9	Réglage du temps de cuisson	15
		Arrêt de la cuisson	15
		Réglage du mode d'économie d'énergie	15
Installation	9	Utilisation des fonctions gril à chaleur tournante	16
Accessoires	9	Utilisation des fonctionnalités chaleur tournante automatique	16
Site d'installation	10	Utilisation des fonctions de décongélation rapide	19
Plateau tournant	10	Utilisation des fonctions de cuisson automatique	20
		Utilisation des fonctions de maintien au chaud	22
Entretien	10	Combinaison micro-ondes et gril	23
Nettoyage	10	Utilisation des fonctions gril+30s	24
Remplacement (réparation)	11	Utilisation des fonctions sécurité enfants	24
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	11	Arrêt du signal sonore	24
		Guide des récipients	25
Fonctions du four	11		
Four	11	Guide de cuisson	26
Tableau de commande	12		
		Dépannage et code d'information	35
		Dépannage	35
		Code d'information	38
		Caractéristiques techniques	39

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité importantes

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

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;

- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type chambre d'hôtes.

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

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

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail (non encastrable) uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pour une cuisson au four à micro-ondes.

Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous sortez des récipients de l'appareil.

Ne tentez jamais de nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

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

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné. Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Consignes de sécurité

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

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement.

Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.

N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

N'installez pas le four : près d'un radiateur ou d'une matière inflammable ; dans des lieux humides, huileux, poussiéreux ou exposés à la lumière directe du soleil ou à l'eau ; dans des endroits avec risque de fuite de gaz ; ou sur une surface non plane.

Ce four doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.

Utilisez régulièrement un chiffon sec pour retirer les substances étrangères présentes sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou de poser des objets lourds dessus.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement. Ne touchez pas non plus l'appareil.

Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

Lorsque le four est en marche, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.

N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et contactez un service après-vente Samsung local.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur le four.

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.

Branchez fermement la fiche d'alimentation dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise, de rallonges ou de transformateurs électriques.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur des objets métalliques. Assurez-vous que le cordon passe entre les objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. En cas de fiches ou de cordons d'alimentation endommagé(e)s, contactez un service après-vente Samsung local.

Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.

Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.

Ne vaporisez pas de substances volatiles, telles que de l'insecticide, sur la surface du four.

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Du fait que les vapeurs d'alcool peuvent entrer en contact avec les parties chaudes du four, faites attention lorsque vous faites chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.

Les enfants peuvent se cogner ou se coincer les doigts avec la porte. Lors de l'ouverture/fermeture de la porte, tenez les enfants à l'écart.

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

Si vous faites réchauffer des boissons au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc toujours bien attention lorsque vous manipulez le récipient. Laissez toujours reposer les boissons au moins 20 secondes avant de les manipuler. Si nécessaire, mélangez pendant le réchauffage. Remuez toujours après le réchauffage.

En cas de brûlure, effectuez les gestes de premiers secours suivants :

1. immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
2. recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
3. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

Pour éviter d'endommager le plateau ou la grille, ne le/la plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson.

N'utilisez pas le four pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain d'huile chaude.

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, etc.

Retirez les attaches métalliques. Un arc électrique peut se former.

N'utilisez pas le four pour sécher des papiers ou des vêtements.

Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.

Tenez le cordon et la fiche d'alimentation à distance de sources d'eau et de chaleur.

Pour éviter le risque d'explosion, ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ou des œufs durs. Ne faites pas chauffer de récipients fermés hermétiquement ou sous vide, des noisettes, des tomates, etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Il existe un risque d'incendie. Le four peut surchauffer et s'éteindre automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous sortez un plat du four.

Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes. Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le présent manuel. (voir Installation du four micro-ondes).

Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.



Consignes de sécurité

Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes

La non-observation des précautions d'emploi suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte. Ne manipulez pas les systèmes de verrouillage (loquets de la porte). N'insérez pas d'objets dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Utilisez-le uniquement après l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.
Important : la porte du four doit fermer correctement. La porte ne doit pas être courbée ; les charnières de la porte ne doivent pas être cassées ou lâches ; les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagés(e)s.
- Tous les ajustements et réparations doivent être effectués(e)s par un technicien qualifié.

Garantie limitée

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

- Une porte, des poignées, un panneau extérieur ou un tableau de commande bosselé(es), rayé(es) ou cassé(es).
- Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.

Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez un service après-vente Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

Utilisez ce four pour faire chauffer des aliments uniquement. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte du four.

Pour éviter de détériorer la surface du four et de générer des situations dangereuses, assurez-vous que le four soit toujours propre et bien entretenu.

Définition du groupe de produits

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

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



Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

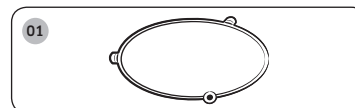
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux batteries), rendez-vous sur : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

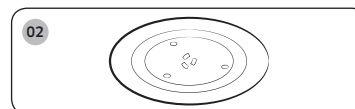
Accessoires

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



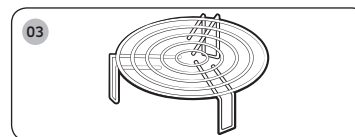
01 Anneau de guidage, à placer au centre du plancher du four.

Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



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

Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



03 Grille, à placer sur le plateau tournant.

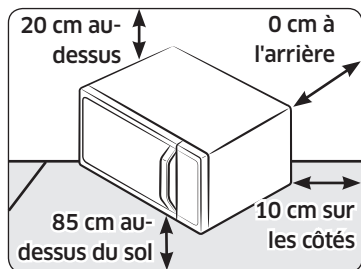
Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au grill et la cuisson combinée.

IMPORTANT

N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

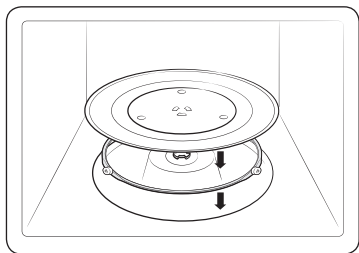
Installation

Site d'installation



- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Nous recommandons d'installer l'appareil de manière à ce que sa paroi arrière soit à fleur du mur et de laisser au moins 10 cm des deux côtés ainsi que 20 cm au-dessus de l'appareil pour permettre la ventilation.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur).
- Respectez les spécifications électriques de ce four. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Plateau tournant



Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Entretien

Nettoyage

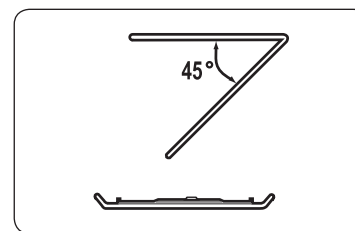
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45°, comme indiqué. Cela permettra de nettoyer la zone supérieure. Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.

- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

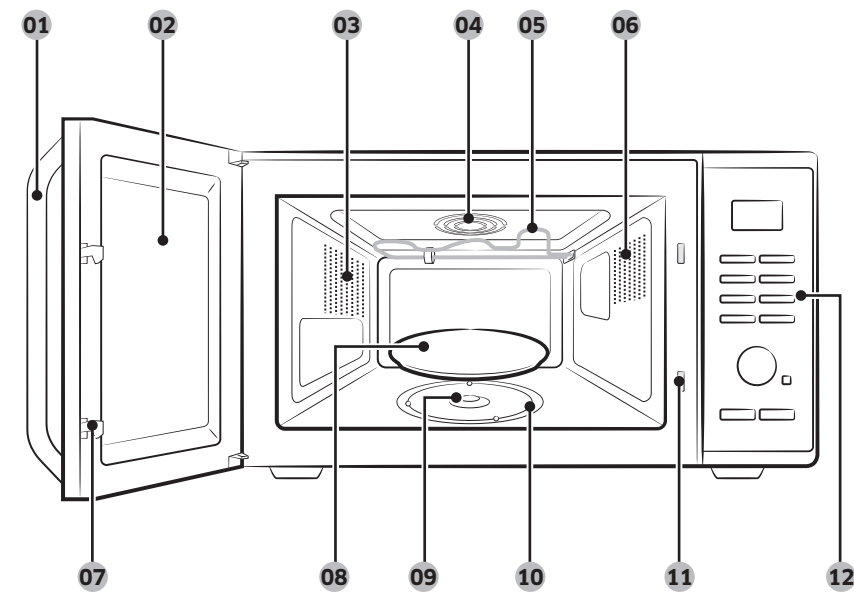
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

- Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

Fonctions du four

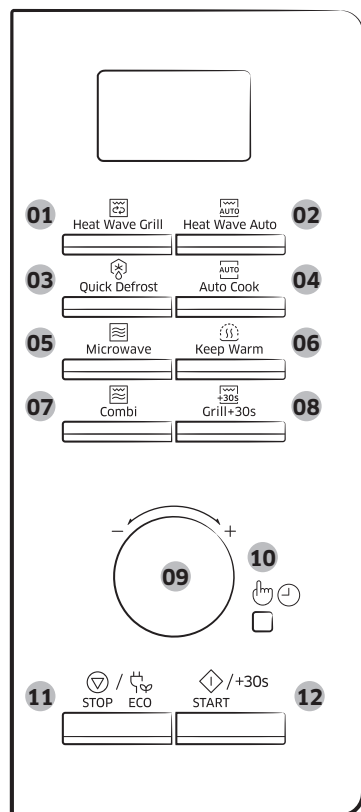
Four



01	Poignée de la porte	02	Porte	03	Orifices de ventilation
04	Plaque-gril	05	Élément chauffant	06	Éclairage
07	Loquets de la porte	08	Plateau tournant	09	Coupleur
10	Anneau de guidage	11	Orifices du système de verrouillage de sécurité	12	Tableau de commande

Fonctions du four

Tableau de commande



- 01 Bouton Heat Wave Grill (Gril à chaleur tournante)
- 02 Bouton Heat Wave Auto (Chaleur tournante automatique)
- 03 Bouton Quick Defrost (Décongélation rapide)
- 04 Bouton Auto Cook (Cuisson automatique)
- 05 Bouton Microwave (Micro-ondes)
- 06 Bouton Keep Warm (Maintien au chaud)
- 07 Bouton Combi (Cuisson combinée)
- 08 Bouton Grill+30s (Gril+30s)
- 09 Bouton de réglage (Poids/Quantité/Durée)
- 10 Bouton Sélection/Horloge
- 11 Bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)
- 12 Bouton START/+30s (DÉPART/+30s)

Utilisation du four

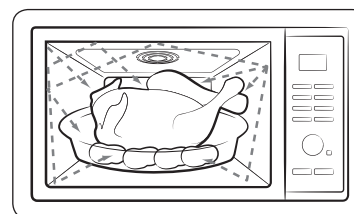
Fonctionnement d'un four micro-ondes

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuire

Principe de cuisson.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - quantité et densité ;
 - teneur en eau ;
 - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

IMPORTANT

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

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

Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située à la page 35 à 38.

REMARQUE

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 800 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

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



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

Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes.
L'eau doit entrer en ébullition.

Cuisson/Réchauffage

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

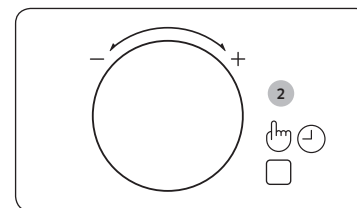
IMPORTANT

- Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
- Le temps de cuisson **Micro-ondes** maximal est de 99 minutes.

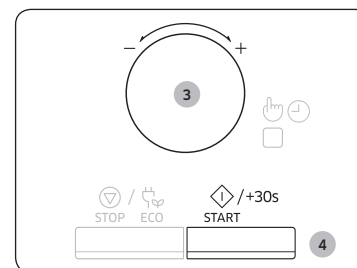
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.
Ne mettez jamais le four micro-ondes en route lorsqu'il est vide.



1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.
Résultat : la puissance de cuisson maximale (800 W) s'affiche.
☰ (mode micro-ondes)



2. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **bouton de réglage**. (Reportez-vous au tableau des puissances.) Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/ Horloge**.



3. Sélectionnez la durée de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
Résultat : le temps de cuisson s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
 - 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Utilisation du four

Réglage de l'horloge

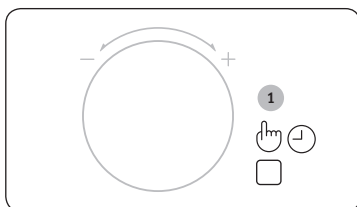
Lors de la mise sous tension, « 88:88 » puis « 12:00 » s'affiche automatiquement.

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

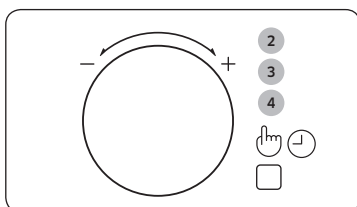
- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

REMARQUE

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



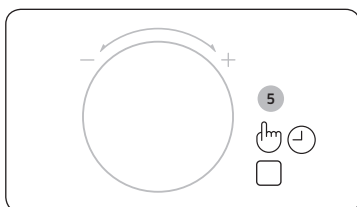
1. Appuyez sur le bouton **Sélection/Horloge**.



2. Réglez le format 24 heures ou 12 heures en tournant le **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.

3. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.

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



5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Sélection/Horloge** pour lancer l'horloge.

Résultat : L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

Niveaux de puissance et variations de temps

La fonction du niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité.

Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
HIGH (ÉLEVÉ)	100 %	800 W
MEDIUM HIGH (MOYENNEMENT ÉLEVÉE)	75 %	600 W
MEDIUM (MOYENNE)	56 %	450 W
MEDIUM LOW (MOYENNEMENT FAIBLE)	38 %	300 W
DEFROST (DÉCONGÉLATION)	23 %	180 W
LOW (FAIBLE)	13 %	100 W

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

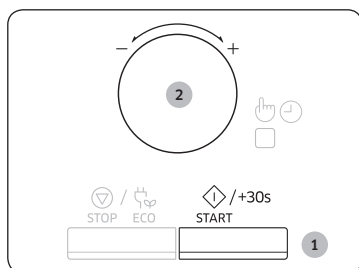
Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
Une puissance élevée	Réduit
Une puissance faible	Augmenté

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

En mode Micro-ondes, Gril à chaleur tournante, ou Cuisson combinée, si vous appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**, la durée de cuisson augmente.

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



Méthode 1

Pour augmenter la durée de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

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

Méthode 2

Tournez simplement le **bouton de réglage** pour régler la durée de cuisson.

- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez à droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez à gauche.

Arrêt de la cuisson

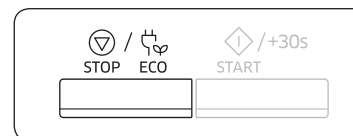
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- Contrôler la cuisson ;
- Retourner ou mélanger les aliments ;
- Les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) . Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30s) .
Définitivement	Appuyez une fois sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) . Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) .

Réglage du mode d'économie d'énergie

Le four possède un mode d'économie d'énergie.



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

REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique

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



Utilisation du four

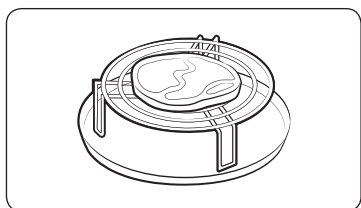
Utilisation des fonctions gril à chaleur tournante

La fonction **Gril à chaleur tournante** vous permet de faire chauffer et dorer rapidement vos aliments, sans utiliser les micro-ondes.

- Le son d'activation/désactivation du ventilateur est une condition normale lorsque vous utilisez la fonction Gril à chaleur tournante.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.


IMPORTANT

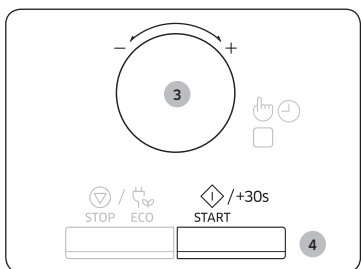
Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.



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



2. Appuyez sur le bouton **Heat Wave Grill (Gril à chaleur tournante)**.
Résultat : les indications suivantes s'affichent :
 (Mode Gril à chaleur tournante)
 - La température du gril n'est pas réglable.



3. Sélectionnez la durée de cuisson au gril en tournant le **bouton de réglage**.
 - Le temps de cuisson au gril maximal est de 60 minutes.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
Résultat : La cuisson au gril démarre.
 - 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Utilisation des fonctionnalités chaleur tournante automatique

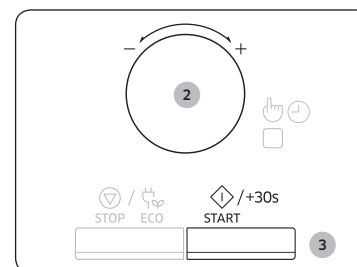
Les fonctions **Chaleur tournante automatique** disposent de 15 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour définir la quantité, tournez le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.

IMPORTANT

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.



1. Appuyez sur le bouton **Heat Wave Auto (Chaleur tournante automatique)**.



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous faites cuire en tournant le **bouton de réglage**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

- Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.
- 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.



Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 15 options de cuisson pré-programmées. Ces programmes combinent la cuisson au micro-ondes et la cuisson au gril à chaleur tournante.

IMPORTANT

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Gratin de légumes fait maison	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 400 g de légumes en rondelles (par ex. courgettes, tomates, pommes de terre, oignons, poivrons), 75 ml de crème, 25 g d'œufs entiers battus, sel, poivre, 75 g de mozzarella râpée, 1 c. à café de persil ou de romarin • Instructions Rincez les légumes et coupez-les en rondelles de 3~5 mm d'épaisseur. Étalez les rondelles dans un plat à gratin, d'environ 14x22 cm, puis mélangez la crème, les œufs, le sel, le poivre et versez le tout dessus. Parsemez la mozzarella râpée par-dessus. Posez le plat sur le plateau tournant. Servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2 Lasagnes maison	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 150 g de bœuf émincé, 100 g de sauce tomate, 50 ml de bouillon de bœuf, 75 g de pâtes à lasagnes séchées (4 pâtes), ½ oignon (émincé), 1 c. à café chacune de feuilles de persil séchées, origan, basilic, 100 g de mozzarella râpée, 1 c. à soupe d'huile d'olive • Instructions - Sauce de viande à la tomate Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 10 minutes. - Lasagnes Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage. Disposez des pâtes à lasagnes, de la sauce de viande et la moitié de la mozzarella dans un plat à gratin, d'environ 14x22 cm, puis recommencez. Ensuite, saupoudrez uniformément avec le fromage restant sur le dessus des pâtes à lasagnes. Posez le plat sur le plateau tournant.
3 Pommes de terre au four	500 g (2 à 3 morceaux)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 2 ou 3 pommes de terre, sel, poivre, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 50 g de mozzarella râpée • Instructions Épluchez les pommes de terre et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Assaisonnez les pommes de terre avec du sel, du poivre et de l'huile. Parsemez la mozzarella râpée par-dessus. Disposez les pommes de terre sur la grille.

Utilisation du four

Code/Aliment	Quantité	Consignes
4 Tomates grillées	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 2 tomates • Instructions Coupez les tomates en deux. Mettez-les dans un plat adapté au four, côté coupé vers le bas. Posez le plat sur la grille.
5 Légumes grillés	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 200 g de mélange de légumes frais (poivrons, tomates cerises, courgettes en rondelles, champignons, aubergines en rondelles) • Instructions Rincez les légumes et coupez-les en tailles égales. Brossez-les avec de l'huile et parsemez de sel et de poivre. Posez-les sur la grille.
6 Pomme au four	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 1 pomme, ½c. à soupe de cannelle, ¼ de tasse de noix et de prunes • Instructions Enlevez le trognon de la pomme. Mélangez bien les autres ingrédients et disposez-les dans le trou de la pomme. Mettez la pomme dans un plat adapté au four sur le plateau tournant.
7 Biftecks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 200 g de steaks de bœuf (2 morceaux), 1 c. à café chacun de romarin, thym, poivre, 2 c. à soupe d'huile d'olive • Instructions Assaisonnez le bœuf d'huile d'olive, de romarin, de thym et de poivre. Disposez le bœuf sur la grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
8 Saucisses grillées	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 300 g de saucisses (4 morceaux) • Instructions Mettez les saucisses côte à côte sur la grille.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
9 Côtelettes de porc	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 400 g de côtelettes de porc (2 morceaux), 1 c. à café chacun de romarin, thym, poivre, 2 c. à soupe d'huile d'olive • Instructions Assaisonnez le porc d'huile, d'herbes et de poivre. Disposez-le sur la grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
10 Pièces de poulet grillées	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 500 g de morceaux de poulet (2 morceaux), 2 c. à soupe d'huile végétale, 1 c. à café d'épices de poulet • Instructions Rincez les morceaux de poulet, puis séchez-les bien à l'aide d'une serviette en papier. Mélangez les épices et l'huile. Brossez le mélange d'huile sur les morceaux de poulet. Placez les morceaux sur la grille. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
11 Crevettes grillées	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 200 g de crevettes fraîches (8 morceaux) • Instructions Rincez les crevettes, puis séchez-les bien à l'aide d'une serviette en papier. Disposez-les dans un plat adapté au four sur la grille.
12 Poisson grillé	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 300 g de truite, sel, 1 c. à soupe de jus de citron • Instructions Rincez le poisson et séchez-le en tapotant à l'aide d'une serviette en papier. Assaisonnez le filet avec du sel et du jus de citron. Placez le poisson sur la grille.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
13 Steaks de saumon	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 400 g de steaks de saumon (2 morceaux), 1 c. à café de sel, poivre • Instructions Assaisonnez le saumon avec du sel et du poivre. Placez-le sur la grille, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
14 Mini rouleaux de printemps surgelés	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 200 g de mini rouleaux de printemps surgelés • Instructions Répartissez les rouleaux de printemps surgelés sur la grille. Retournez-les lorsque le signal sonore retentit ; le four est toujours en marche.
15 Croque-monsieur	200 g (2 parts)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients 4 tranches de pain de mie, 2 tranches de jambon, 2 tranches de fromage (par ex. cheddar, emmental), 50 g de mozzarella râpée • Instructions Faites griller le pain de mie. Ajoutez une tranche de fromage et de jambon sur chacune des deux tranches. Déposez les 2 autres tranches de pain de mie par-dessus. Parsemez de mozzarella râpée. Disposez-les côte à côte sur la grille.

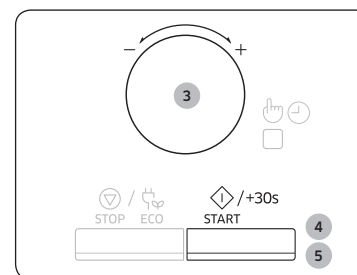
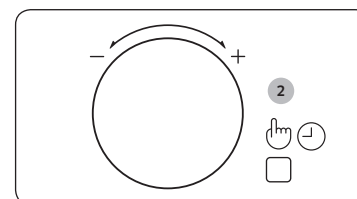
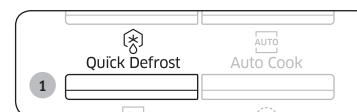
Utilisation des fonctions de décongélation rapide

Les fonctions **Décongélation rapide** vous permettent de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes surgelés et du pain congelé. Le temps de décongélation et la puissance se réglent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

REMARQUE

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

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



1. Appuyez sur le bouton **Quick Defrost (Décongélation rapide)**.

2. Sélectionnez le type d'aliments que vous faites cuire en tournant **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.

3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau ci-contre).

4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
Résultat :

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

5. Appuyez de nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour reprendre la décongélation.
Résultat :

- 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.



Utilisation du four

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de **Décongélation rapide**, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, les légumes ou le pain dans un récipient en verre à fond plat ou sur une assiette en céramique.

Code/Aliment	Taille de la portion	Consignes
1 Viande	200 à 1500 g	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
2 Volaille	200 à 1500 g	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
3 Poisson	200 à 1500 g	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
4 Légumes	200 à 1500 g	Répartissez uniformément les légumes surgelés dans un récipient en verre à fond plat. Retournez ou mélangez les légumes surgelés lorsque le four émet un signal sonore. Ce programme convient à tous les types de légumes surgelés. Laissez reposer 5 à 20 minutes.
5 Pain	200 à 1500 g	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer pendant 10 à 30 minutes.

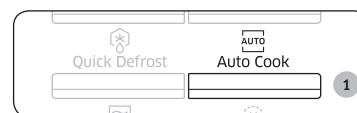
Utilisation des fonctions de cuisson automatique

Les fonctions **Cuisson automatique** disposent de 20 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Il vous suffit de définir la quantité en tournant le **bouton de réglage**.

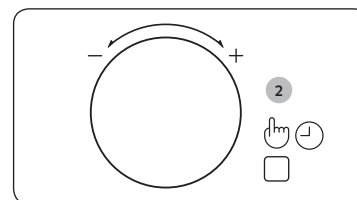
IMPORTANT

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



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



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous faites cuire en tournant le **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.



3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.
 - 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.



Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 20 options de cuisson pré-programmées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code/Aliment	Taille de la portion	Consignes
1 Réfrigéré plat préparé	300-350 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
2 Réfrigéré plat préparé	400-450 g	
3 Réfrigéré repas végétarien	300-350 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme permet de faire décongeler des plats composés de 2 aliments (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
4 Réfrigéré repas végétarien	400-450 g	
5 Brocolis	250 g	Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
6 Carottes	250 g	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
7 Haricots verts	250 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Code/Aliment	Taille de la portion	Consignes
8 Épinards	150 g	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
9 Maïs en épis	250 g	Rincez et nettoyez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre ovale. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
10 Pommes de terre épluchées	250 g	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
11 Riz complet	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
12 Macaroni complètes	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez 500 ml d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minutes.
13 Quinoa	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
14 Boulghour	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 2 à 5 minutes.



Utilisation du four

Code/Aliment	Taille de la portion	Consignes
15 Blancs de poulet	300 g	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
16 Blancs de dinde	300 g	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
17 Filets de poisson frais	300 g	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
18 Filets de saumon frais	300 g	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
19 Crevettes fraîches	250 g	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
20 Truite fraîche	200 g	Placez 1 poissons frais dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron et des herbes. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.

Utilisation des fonctions de maintien au chaud

La fonction **Maintien au chaud** maintient les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis. Vous pouvez sélectionner la température de maintien au chaud Chaude ou Douce en tournant le **bouton de réglage**.

REMARQUE

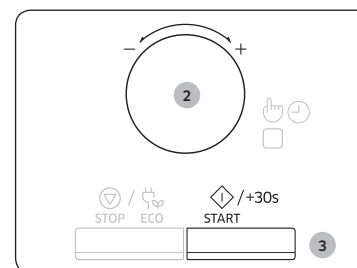
La durée de la fonction **Maintien au chaud** est réglée par défaut sur 60 minutes.

REMARQUE

La durée maximale de la fonction **Maintien au chaud** est de 60 minutes.



1. Appuyez sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)**.



2. Sélectionnez Chaud et Doux en tournant le **bouton de réglage**.
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Résultat : La durée de 60 minutes s'affiche.

- Pour arrêter de réchauffer les aliments, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.



Menu maintien au chaud recommandé

Code/Menu	Menu
1. Chaud	Lasagnes, Soupe, Gratin, Plat mijoté, Pizza, Steaks (Bien cuits), Bacon, Poissons, Gâteaux secs
2. Modéré	Tarte, Pain, Plats à base d'œufs, Steaks (Saignants ou À point)

IMPORTANT

N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez ces programmes pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.

IMPORTANT

Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d'une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.

IMPORTANT

Ne couvrez pas avec un couvercle ou un film plastique.

IMPORTANT

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Combinaison micro-ondes et grill

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

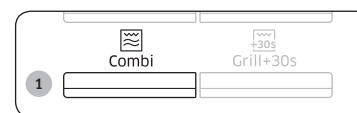
IMPORTANT

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

IMPORTANT


Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

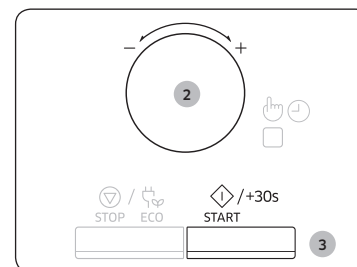
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**.

Résultat : les indications suivantes s'affichent :

 (mode combiné micro-ondes et grill)



2. Sélectionnez la durée de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
 - La durée de cuisson maximale est de 60 minutes.

3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.



Utilisation du four

Utilisation des fonctions gril+30s

La fonction **Gril+30s** vous permet également d'augmenter le temps de fonctionnement du mode **Gril à chaleur tournante** par incréments de 30 secondes à chaque pression, de sorte que vous puissiez faire délicieusement dorer les surfaces des aliments sans sur-cuisson.

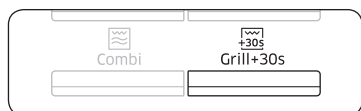
Pour augmenter la durée de cuisson du mode **Gril à chaleur tournante**, appuyez sur le bouton **Grill+30s (Gril+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Par exemple, pour ajouter trois minutes à la durée de cuisson du mode **Gril à chaleur tournante**, appuyez sur le bouton **Grill+30s (Gril+30s)** à six reprises.

- Le son d'activation/désactivation du ventilateur est une condition normale lorsque vous utilisez la fonction Heat Wave Grill (Gril à chaleur tournante).
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

IMPORTANT

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.



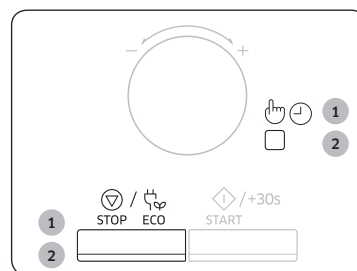
Enfournez les aliments. Appuyez sur le bouton **Grill+30s (Gril+30s)**.

Résultat : La cuisson au gril démarre.

- 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Utilisation des fonctions sécurité enfants

Votre four micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** et **Sélection/Horloge**.

Résultat :

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

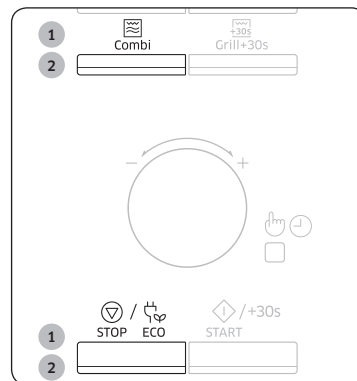


2. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les boutons **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** et **Sélection/Horloge**.

Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Combi (Cuisson combinée)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

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

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Combi (Cuisson combinée)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

Résultat : Le four fonctionne normalement.



Guide des récipients

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

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

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

✓ : recommandé ✓X : à utiliser avec précaution X : risqué

Guide de cuisson

Micro-ondes

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

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

Cuisson

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

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

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

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

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Il existe plusieurs moyens pour couvrir les aliments : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique adapté aux micro-ondes.

Temps de repos

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

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Épinards	150 g	600 W	4½-5½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 g	600 W	9 à 10
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 g	600 W	8 à 9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/ maïs)	300 g	600 W	7½-8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8 à 9
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Guide de cuisson pour les légumes frais

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

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Brocolis	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.			
Choux de Bruxelles	250 g	800 W	5½-6½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Carottes	250 g	800 W	4½-5
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½ à 9
Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.			
Courgettes	250 g	800 W	3½-4
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer 3 minutes.		

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Aubergines	250 g	800 W	3½-4
	Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Laissez reposer 3 minutes.		
Poireaux	250 g	800 W	4½-5
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Champignons	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.			
Oignons	250 g	800 W	5½-6
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Poivrons	250 g	800 W	4½-5
	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Pommes de terre	250 g	800 W	4 à 5
	500 g		7½-8½
Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.			
Chou-rave	250 g	800 W	5-5½
	Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Laissez reposer 3 minutes.		

Guide de cuisson

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.

Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.

Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir.

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz blanc (étuvé)	250 g	800 W	16 à 17
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Riz complet (étuvé)	250 g	800 W	21-22
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	800 W	17-18
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	800 W	18-19
	Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Pâtes	250 g	800 W	11-12
	Consignes Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Laissez reposer 5 minutes.		

Réchauffage

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

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

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

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

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

Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

Faire réchauffer des liquides

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

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage !

Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température recommandée pour servir les aliments : entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé :

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

Remarque :

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

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse)	800 W	1-1½
	250 ml (1 grande tasse)		1½-2
Consignes Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe (réfrigérée)	250 g	800 W	3-3½
	Consignes Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½
	Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes.		

Guide de cuisson

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Plat préparé (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes.		

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

Aliment	Quantité	Puissance	Heure
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml	300 W	30 à 40 s.
	200 ml		50 s à 1 min.
Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Décongélation manuelle

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

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

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

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

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

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

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Viande	Bœuf haché	180 W	6½-7½
			10-12
Escalopes de porc	250 g	180 W	7½-8½
			Consignes Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez-la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 25 minutes.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Volaille			
Morceaux de poulet	500 g (2 unités).	180 W	14½-15½
Poulet entier	900 g	180 W	28-30
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15-40 minutes.		
Poisson			
Filets de poisson	250 g (2 unités). 400 g (4 unités).	180 W	6-7 12-13
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5-15 minutes.		
Fruits			
Baies	250 g	180 W	6-7
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer 5-10 minutes.		
Pain			
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 portions 4 portions	180 W	½-1 2-2½
Tartine/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	180 W	8-10
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5-20 minutes.		

Gril

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

Ustensiles pour la cuisson au gril :

Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :

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

Guide de cuisson

Micro-ondes + Gril

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

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + gril

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

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :

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

Remarque importante :

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments surgelés	Quantité	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 portions	300 W + Gril 1-1½	gril seul 1-2
	4 portions	2-2½	1-2
Consignes Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.			
Baguettes + Garniture (tomates, fromage, jambon, champignons)	250 à 300 g (2 morceaux)	450 W + Gril 8-9	-
	Consignes Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril 13-14	-
	Consignes Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	300 W + Gril 18-19	gril seul 1-2
	Consignes Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Chicken nuggets (Beignets de poulet)	250 g	450 W + Gril 5-5½	450 W + Gril 3-3½
	Consignes Placez les beignets de poulet sur la grille. Retournez à mi-cuisson.		
Frites au four	250 g	450 W + Gril 9-11	450 W + Gril 4-5
	Consignes Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.		

Guide de cuisson au grill pour aliments frais

Faites préchauffer le grill (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au grill.

Aliments frais	Quantité	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Tartines grillées	4 morceaux (de 25 g chacune)	gril seul	gril seul
		6-8	4-5½
Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille.			
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	gril seul
		2-3	2-3
Consignes Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut			
Tomates grillées	200 g (2 unités).	300 W + Gril	gril seul
	400 g (4 unités).	4½-5½	2-3
Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.			
Tartine hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 morceaux (300 g)	450 W + Gril	-
		3½-4	
Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	250 g	600 W + Gril	-
	500 g	4½-5½	
Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le grill.			

Aliments frais	Quantité	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 morceaux).	300 W + Gril	300 W + Gril
		10-12	12-13
Consignes Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Côtelettes d'agneau/Biftecks (à point)	400 g (4 unités).	gril seul	gril seul
		12-15	9-12
Consignes Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Une fois la cuisson au grill terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Escalopes de porc	250 g (2 unités).	300 W + Gril	gril seul
		7-8	6-7
Consignes Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Une fois la cuisson au grill terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g)	300 W + Gril	-
	2 pommes (environ 400 g)	4-4½	
Consignes Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.			
Poulet rôti	1200 g	450 W + Gril	300 W + Gril
		18-20	23-25
Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur le plat en Pyrex. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au grill terminée.			

Guide de cuisson

Conseils et astuces

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 800 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

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

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

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

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

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

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 800 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

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

Dépannage et code d'information

Dépannage

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30s) pour démarrer le fonctionnement.

Problème	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.

Dépannage et code d'information

Problème	Cause	Action
Le réchauffage incluant la fonction Warm (Maintien au chaud) ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes, et lancez le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30s) pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.

Problème	Cause	Action
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
<ol style="list-style-type: none"> De l'eau goutte. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. De l'eau reste dans le four. 	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

Problème	Cause	Action
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Grill (Gril)		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

Problème	Cause	Action
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.

Dépannage et code d'information

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Utilisez des ustensiles adaptés avec des fonds plats.
Vapeur d'eau		
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson en phase vapeur.	L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Un bruit inhabituel se produit lorsque j'arrête la cuisson en phase vapeur.	L'eau est retirée de l'intérieur du système de chauffe à vapeur lorsque la cuisson en phase vapeur est terminée.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Aucune vapeur ne sort.	Le réservoir d'alimentation en eau n'est pas installé.	Assurez-vous que réservoir d'alimentation en eau est correctement installé.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir et réessayez.

Code d'information

Code d'information	CAUSE	Action
C-d0	Les boutons de commande sont actionnés après 10 secondes.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

REMARQUE

Si la solution suggérée ne suffit pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Caractéristiques techniques

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

Modèle	MG23K3585**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie Puissance maximale Micro-ondes Gril (élément chauffant)	1400 W 1250 W 1100 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x H x P) Extérieur (y compris la poignée) Intérieures	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	13,0 kg env.

* Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.

Notes

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04403A-03

Magnetronoven

Gebruikershandleiding

MG23K3585**



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies	3	Gebruik van de oven	12
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen	3	De werking van een magnetronoven	12
Algemene veiligheid	6	Controleren of de oven goed werkt	13
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron	8	Bereiden/Opwarmen	13
Beperkte garantie	8	De klok instellen	14
Definitie van de productgroep	8	Vermogensniveaus en bereidingstijden	14
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	9	De bereidingstijd bijstellen	15
		De bereiding beëindigen	15
		De energiebesparingsstand instellen	15
Installatie	9	De functies voor de heteluchtgrill gebruiken	16
Accessoires	9	De functies voor de automatische hetelucht gebruiken	16
Installatielocatie	10	De functie voor snel ontdooien gebruiken	19
Draaiplateau	10	De functies voor automatisch bereiden gebruiken	20
		De functie warm houden gebruiken	22
Onderhoud	10	Combinatie magnetron+grill	23
Reinigen	10	De functie voor grill+30s gebruiken	24
Onderdelen vervangen (reparatie)	11	Het kinderslot gebruiken	24
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	11	Het geluidssignaal uitschakelen	24
		Richtlijnen voor kookmaterialen	25
Eigenschappen van de oven	11		
Oven	11	Kooktips	26
Bedieningspaneel	12		
		Problemen oplossen en informatiecodes	35
		Probleemoplossing	35
		Informatiecode	38
		Technische specificaties	39

Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

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

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

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

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

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;

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

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.

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

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.

Als er rook uit de magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

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

Veiligheidsinstructies

De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen. Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

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

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht (vrijstaand) en mag niet in een kast worden geplaatst. Het gebruik van metalen containers voor voedsel en dranken is niet toegestaan in de magnetron.

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

Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen. Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gebruik geen stoomreiniger.

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

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

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

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Veiligheidsinstructies

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

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

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

De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.

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

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

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

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

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd.

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

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

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

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

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

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

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

Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.

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

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

Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.

Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.

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

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

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

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

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

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

Spuut geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

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

Kinderen kunnen zich aan de deur stoten of er met hun vingers tussenkomen.

Houd kinderen uit de buurt bij het openen/sluiten van de deur.

Waarschuwing magnetron

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

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

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

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

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

Vorzorgsmaatregelen voor magnetronoven

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

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

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

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

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

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

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

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

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een gerecht verwijdert.

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

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

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

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

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

Veiligheidsinstructies

Vorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

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

- Start de oven niet wanneer de deur open is. Knoei niet met de veiligheidsvergrendelingen (deursluitingen). Steek niets in de gaten van de veiligheidsvergrendeling.
- Plaats geen voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddel zich op de afsluitstrippen verzamelen. Houd de deur en de afsluitstrippen altijd schoon door deze eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek te reinigen.
- Start de oven niet wanneer deze beschadigd is. Start de oven alleen nadat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.
Belangrijk: de ovendeur moet goed sluiten. De deur mag niet gebogen zijn; de scharnieren mogen niet gebroken zijn of los zitten; de afsluitstrippen en -oppervlakken mogen niet zijn beschadigd.
- Alle aanpassingen of reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.

Beperkte garantie

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

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

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

Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie. Gebruik deze oven alleen voor het verwarmen van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van de oven. Houd de oven altijd schoon en goed onderhouden om schade aan het oppervlak en gevaarlijke situaties te voorkomen.

Definitie van de productgroep

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

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

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

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

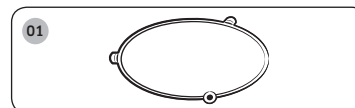
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recycleren. Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuvbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, batterijen) naar: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installatie

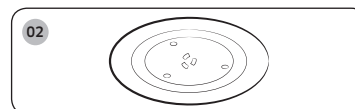
Accessoires

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



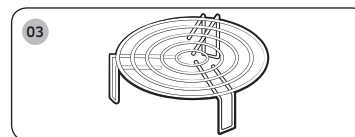
01 Loopring. Deze zet u in het midden van de oven.

Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



02 Draaiplateau, moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.

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



03 Grillrooster, voor op het draaiplateau.

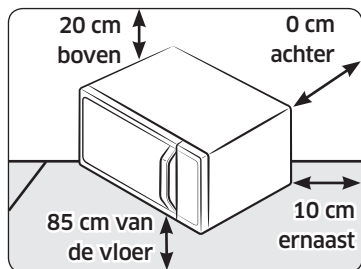
Doel: Het metalen rooster kan worden gebruikt in de grillstand en de combistand.

BELANGRIJK

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

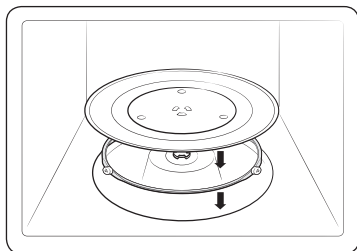
Installatie

Installatielocatie



- Kies een vlak, genivelleerd oppervlak op ongeveer 85 cm boven de vloer. Het oppervlak moet het gewicht van de oven kunnen dragen.
- Het wordt aanbevolen het product zodanig te installeren dat de achterzijde gelijk loopt met de muur en minimaal 10 cm aan beide kanten en 20 cm boven het product vrij te laten voor ventilatie.
- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een andere magnetron of een radiator.
- Zorg dat de voeding overeenkomt met de specificaties van deze oven. Gebruik indien nodig alleen goedgekeurde verlengkabels.
- Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

Draaiplateau



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

Onderhoud

Reinigen

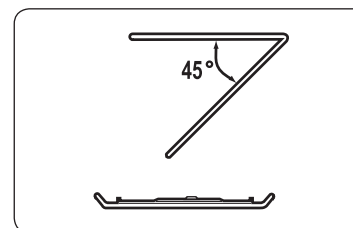
Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

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

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

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

De binnenkant van modellen met zwenkverwarming reinigen



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

⚠ LET OP

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

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

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

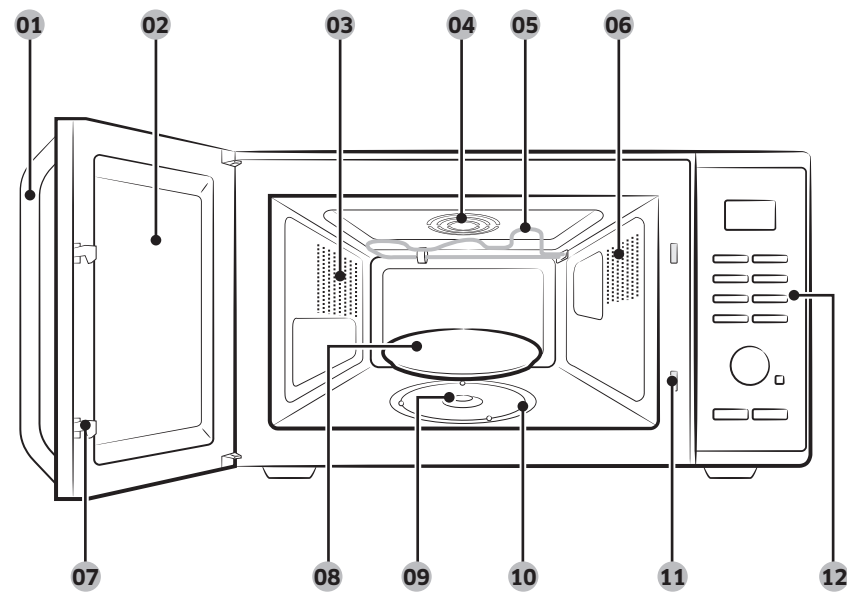
- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of meteen lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.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

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

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

Eigenschappen van de oven

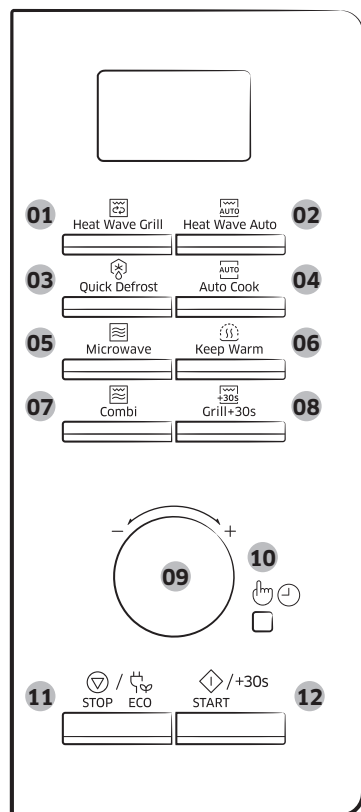
Oven



01	Deurhandgreep	02	Deur	03	Ventilatieopeningen
04	Bordgrill	05	Grillelement	06	Licht
07	Vergrendelingspallen	08	Draaiplateau	09	Koppeling
10	Loopring	11	Vergrendelingsopeningen	12	Bedieningspaneel

Eigenschappen van de oven

Bedieningspaneel



- 01 Toets Heat Wave Grill (Heteluchtgrill)
- 02 Toets Heat Wave Auto (Automatische hetelucht)
- 03 Toets Quick Defrost (Snel ontdooien)
- 04 Toets Auto Cook (Automatisch bereiden)
- 05 Toets Microwave (Magnetron)
- 06 Toets Keep Warm (Warm houden)
- 07 Toets Combi
- 08 Toets Grill+30s
- 09 Draaiknop (Gewicht/Hoeveelheid/Tijd)
- 10 Toets Selecteren/Klok
- 11 Toets STOP/ECO
- 12 Toets START/+30s

Gebruik van de oven

Gebruik van de oven

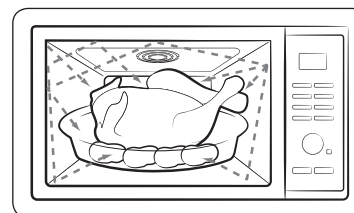
De werking van een magnetronoven

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

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.



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

BELANGRIJK

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

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

Controleren of de oven goed werkt

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Probleemoplossing" op pagina 35 t/m 38.

OPMERKING

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

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



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

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

Bereiden/Opwarmen

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

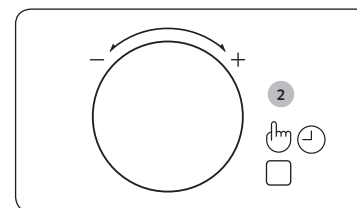
BELANGRIJK

- Controleer **ALTIJD** de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.
- De maximale tijd van de **Magnetron** is 99 minuten.

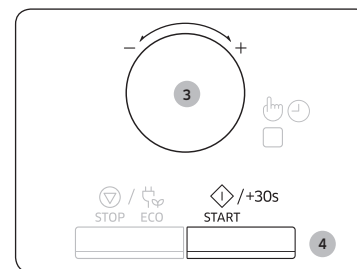
Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.



1. Druk op de toets **Microwave (Magnetron)**.
Resultaat: De indicatie 800 W (maximum vermogen) verschijnt:
(Magnetronstand)



2. Selecteer het gewenste vermogen door de **draaiknop** te draaien. (Zie de vermogenstabel.)
Druk vervolgens op de toets **Selecteren/ Klok**.



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.
4. Druk op de toets **START/+30s**.
Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:
 - 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
 - 2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut)
 - 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

Gebruik van de oven

De klok instellen

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

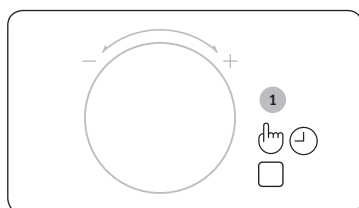
Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie.

De klok moet worden ingesteld:

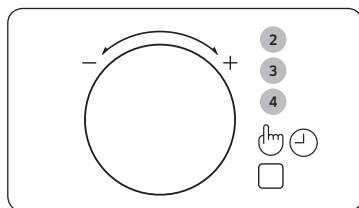
- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

OPMERKING

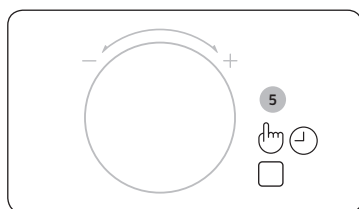
Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.



1. Druk op de toets **Selecteren/Klok**.



2. Stel de 24- of 12-uursnotatie in door de **draaiknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.
3. Draai de **draaiknop** om het uur in te stellen. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.



4. Draai aan de **draaiknop** om de minuten in te stellen.
5. Druk wanneer de juiste tijd is ingesteld op de toets **Selecteren/Klok** om de klok te starten.
Resultaat: De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

Vermogensniveaus en bereidingstijden

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

Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HIGH (HOOG)	100 %	800 W
MEDIUM HIGH (MIDDELHOOG)	75 %	600 W
MEDIUM (GEMIDDELD)	56 %	450 W
MEDIUM LOW (MIDDELLAAG)	38 %	300 W
DEFROST (ONTDOOIEN)	23 %	180 W
LOW (LAAG)	13 %	100 W

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

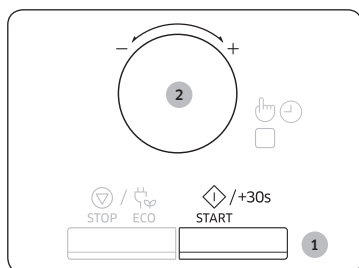
Kiest u een	Dan moet de bereidingstijd worden
Hoger vermogen	Verkort
Lager vermogen	Verlengd

De bereidingstijd bijstellen

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

Als u in de modi Magnetron, Heteluchtgrill of Combi op de toets **START/+30s** drukt, neemt de bereidingstijd toe.

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



Methode 1

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

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

Methode 2

U hoeft alleen maar de **draaiknop** te draaien om de bereidingstijd aan te passen.

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

De bereiding beëindigen

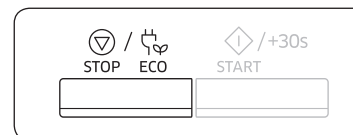
U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

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

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

De energiebesparingsstand instellen

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.



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

OPMERKING

Automatische functie voor energiebesparing

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



Gebruik van de oven

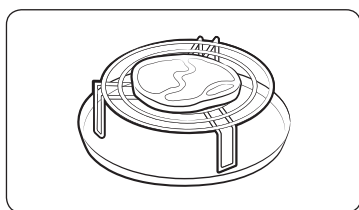
De functies voor de heteluchtgrill gebruiken

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

- Het geluid van de ventilator aan/uit is normaal wanneer de heteluchtgrill werkt.
- U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

BELANGRIJK

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



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

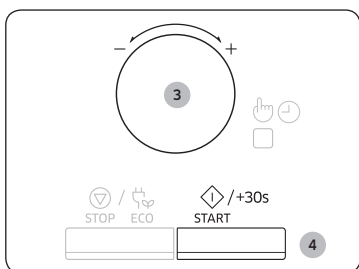


2. Druk op de toets **Heat Wave Grill (Heteluchtgrill)**.

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:



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



3. Stel de grilltijd in met behulp van de **draaiknop**.
 - De maximale grilltijd is 60 minuten.
4. Druk op de toets **START/+30s**.
Resultaat: Het grillen begint.
 - 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
 - 2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut)
 - 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

De functies voor de automatische hetelucht gebruiken

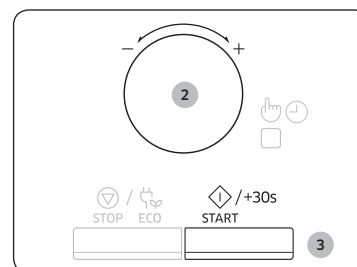
De functies voor **Automatische hetelucht** bestaan uit 15 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt het aantal porties instellen met de **draaiknop**.

BELANGRIJK

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



1. Druk op de toets **Heat Wave Auto (Automatische hetelucht)**.



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **draaiknop** te draaien. (Zie de tabel hiernaast.)
3. Druk op de toets **START/+30s**.

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

- 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
- 2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut)
- 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.



In de volgende tabel vindt u de porties en corresponderende instructies van 15 voorgeprogrammeerde bereidingsopties. Bij deze programma's wordt een combinatie van heteluchtgrill en magnetron gebruikt.

BELANGRIJK

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Code/Gerecht	Portie	Instructies
1 Zelfgemaakte groentengratin	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 400 g gesneden groenten (zoals courgette, tomaat, aardappel, ui, paprika), 75 ml room, 25 g geklopt heel ei, zout, peper, 75 g geraspte mozzarella, theelepel peterselie of rozemarijn • Methode Was de groenten en snijd ze in schijfjes van 3.5 mm dik. Leg de schijfjes op een gratineerschaal (ongeveer 14 x 22 cm), meng de room, eieren, zout, peper en giet dit over de groenten. Verdeel de geraspte kaas over de top. Zet de schaal op het draaiplateau. Opdienen met een paar verse tijmblaadjes erover gestrooid.

Code/Gerecht	Portie	Instructies
2 Zelfgemaakte lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 150 g rundergehakt, 100 g tomatensaus, 50 ml runderbouillon, 75 g gedroogde lasagnebladen (4 bladen), ½ ui (fijngehakt), 1 theelepel gedroogde peterselievlokken, oregano, basilicum, 100 g geraspte mozzarella, 1 eetlepel olijfolie • Methode - Tomatenvleessaus Verhit de olie in een braadpan en braad het rundergehakt en de gesneden ui gedurende ongeveer 10 minuten bruin. Giet de tomatensaus en de runderbouillon erover en voeg de gedroogde kruiden toe. Breng het geheel aan de kook en laat het 10 minuten sudderen. - Lasagne Bereid de lasagnebladen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de lasagnenoedels, vleessaus en de helft van de kaas in een gratineerschaal, ongeveer 14 x 22 cm en herhaal dit. Strooi vervolgens de resterende mozzarella op de bovenste lasagnebladen. Zet de schaal op het draaiplateau.
3 Aardappelen in de schil	500 g (2-3 st.)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 2-3 aardappelen, zout, peper, 2 eetlepels olijfolie, 50 g geraspte mozzarella • Methode Schrob de aardappelen en snij ze in de lengte door de helft. Kruid de aardappelen met zout, peper en olie. Verdeel de geraspte kaas over de top. Zet de aardappelen op het rooster.



Gebruik van de oven

Code/Gerecht	Portie	Instructies
4 Gegrilde tomaat	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 2 tomaten • Methode Tomaten doormidden snijden. Doe ze in een ovenvaste schaal met gesneden kant naar beneden. Plaats de vorm op het rooster.
5 Gegrilde groenten	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 200 g gemengde verse groenten (paprika, kerstomaatjes, courgette in plakjes, champignons, aubergine in plakjes) • Methode Spoel de groenten af en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Bestrijk ze met olie en bestrooi met zout en peper. Plaats ze op het rooster.
6 Gebakken appel	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 1 appel, ½ theelepel kaneel, 40 g (¼ cup) walnoten en pruimen • Methode Haal het klokhuis uit de appel. Meng de andere ingrediënten goed en doe ze in het gat van de appel. Leg de appel op een ovenvaste schaal op het draaiplateau.
7 Biefstuk	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 200 g biefstuk (2 stuks), 1 theelepel rozemarijn, tijm, peper, 2 eetlepels olijfolie • Methode Kruid de biefstuk met olijfolie, rozemarijn, tijm en peper. Zet de biefstuk op het rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
8 Gegrilde worstjes	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 300 g worstjes (4 stuks) • Methode Plaats de worstjes naast elkaar op het rooster.

Code/Gerecht	Portie	Instructies
9 Karbonades	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 400 g karbonades (2 stuks), 1 theelepel rozemarijn, tijm, peper, 2 eetlepels olijfolie • Methode Kruid het varkensvlees met olie, kruiden en peper. Plaats het vlees op het rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
10 Gegrilde kipdelen	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 500 g kipdelen (2 stuks), 2 eetlepels plantaardige olie 1 theelepel kipkruiden • Methode Spoel de stukken kip af en droog ze daarna goed af met keukenpapier. Meng de kruiden met olie. Smeer de stukken kip in met het oliemengsel. Plaats de kip op het rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Na de bereiding 1-2 minuten laten staan.
11 Gegrilde garnalen	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 200 g verse garnalen (8 stuks) • Methode Spoel de garnalen af en droog ze goed af met keukenpapier. Doe ze in een ovenvaste schaal op het rooster.
12 Gegrilde vis	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 300 g forel, zout, 1 eetlepel citroensap • Methode Spoel de vis af en dep ze droog met keukenpapier. Kruid de filet met zout en citroensap. Plaats de vis op het rooster.



Code/Gerecht	Portie	Instructies
13 Zalmmoten	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 400 g zalmmoten (2 stuks), 1 theelepel zout, peper • Methode Kruid de zalm met zout en peper. Plaats de zalm met de huid naar beneden op het rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
14 Miniloempia's (diepvries)	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 200 g diepgevroren miniloempia's • Methode Spreid de diepgevroren loempia's op het rooster. Draai ze om na de piep, de oven blijft werken.
15 Croque-monsieur (tosti)	200 g (2 stuks)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten 4 sneetjes brood, 2 plakken ham, 2 plakken kaas (bv. Cheddar, Emmental), 50 g geraspte mozzarella • Methode Rooster de boterhammen. Doe op elk van twee toasts een plak kaas en ham. Doe de andere 2 boterhammen op de toasts. Verdeel de geraspte mozzarella er overheen. Plaats de tosti's naast elkaar op het rooster.

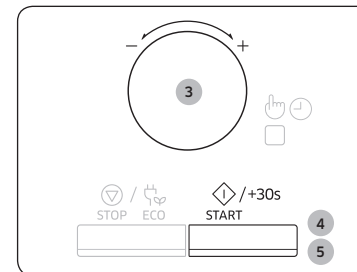
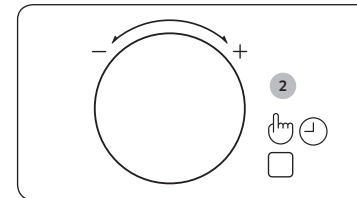
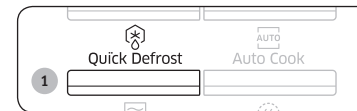
De functie voor snel ontdooien gebruiken

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

OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



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

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

3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**. (Zie de tabel hiernaast.)

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

Resultaat:

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

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

Resultaat:

- 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
- 2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.



Gebruik van de oven

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

Code/Gerecht	Portie	Instructies
1 Vlees	200-1500 g	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. 20-60 minuten laten staan.
2 Gevogelte	200-1500 g	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. 20-60 minuten laten staan.
3 Vis	200-1500 g	Scherf de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. 20-60 minuten laten staan.
4 Groenten	200-1500 g	Verdeel diepvriesgroente gelijkmatig over een platte glazen schaal. Keer de diepvriesgroenten om of roer er doorheen als de oven piept. Dit programma is geschikt voor alle diepvriesgroenten. 5-20 minuten laten staan.
5 Brood	200-1500 g	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. 10-30 minuten laten staan.

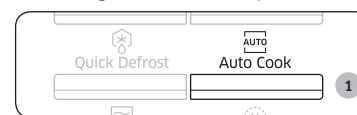
De functies voor automatisch bereiden gebruiken

De functies voor **Automatisch bereiden** bestaan uit 20 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt het type van elke portie instellen met de **draaiknop**.

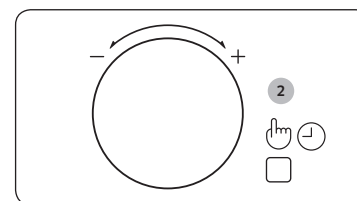
BELANGRIJK

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



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



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



3. Druk op de toets **START/+30s**.
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
- 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
 - 2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut)
 - 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.



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

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

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



Gebruik van de oven

Code/Gerecht	Portie	Instructies
15 Kipfilet	300 g	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
16 Kalkoenfilet	300 g	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
17 Verse visfilets	300 g	Spoel de vis af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 1-2 minuten laten staan.
18 Verse zalmfilets	300 g	Spoel de vis af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 1-2 minuten laten staan.
19 Verse garnalen	250 g	Spoel de garnalen af en leg deze op een keramisch bord. Voeg 1 eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 1-2 minuten laten staan.
20 Verse forel	200 g	Leg 1 verse hele vis op een ovenvaste schaal. Voeg een snuifje zout, 1 eetl. citroensap en tuinkruiden toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.

De functie warm houden gebruiken

Met de functie **Warm houden** kunt u gerechten warm houden totdat deze worden opgediend. Gebruik deze functie om gerechten warm te houden totdat deze worden opgediend. U kunt de opwarmtemperatuur, heet of matig, selecteren door de **draaiknop** te draaien.

OPMERKING

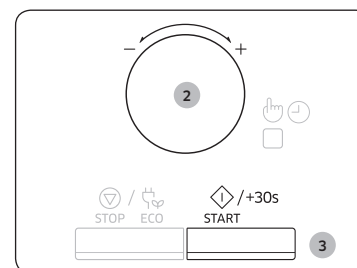
De **warmhoudtijd** duurt in eerste instantie ongeveer 60 minuten.

OPMERKING

De **warmhoudtijd** kan maximaal 60 minuten worden voortgezet.



1. Druk op de toets **Keep Warm (Warm houden)**.



2. Selecteer Heet of Matig door de **draaiknop** te draaien.
 3. Druk op de toets **START/+30s**.
Resultaat: 60 minuten wordt weergegeven.
- Als u wilt stoppen gerechten te verwarmen, opent u de deur of drukt u op de toets **STOP/ECO**.



Menu aanbevolen warmhoudmodus

Code/Modus	Menu
1. Heet	Lasagne, Soep, Gratineren, Stoofschotels, Pizza, Biefstuk (goed doorbakken), Bacon, Visschotels, Droog gebak
2. Matig	Taart, Brood, Eiergerechten, Biefstuk (Rare of Medium rare)

BELANGRIJK

Gebruik de functie niet om koude gerechten op te warmen. Deze programma's dienen om gerechten die net zijn bereid, warm te houden.

BELANGRIJK

U wordt aangeraden gerechten niet te lang warm te houden (langer dan 1 uur), aangezien de gerechten dan mogelijk te gaar worden. Warm eten raakt sneller bedorven.

BELANGRIJK

Niet afdekken met een deksel of huishoudfolie.

BELANGRIJK

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Combinatie magnetron+grill

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

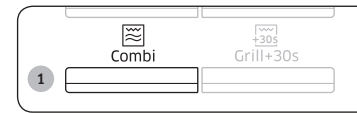
BELANGRIJK

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

BELANGRIJK

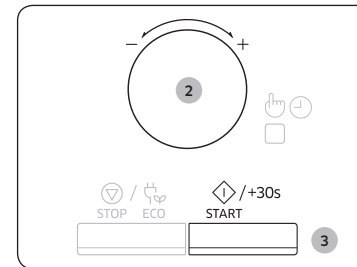
Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet. U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

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



1. Druk op de toets **Combi**.

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:



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

- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

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

Resultaat:

- De bereiding in de combinatiestand begint.
- 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
 - 2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut)
 - 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.



Gebruik van de oven

De functie voor grill+30s gebruiken

Met de functie **Grill+30s** kunt u ook de bereidingstijd van de modus **Heteluchtgrill** met een druk op de knop 30 seconden verlengen zodat u een bruin korstje krijgt zonder dat het aanbrandt.

U kunt de bereidingstijd van de modus **Heteluchtgrill** steeds met 30 seconden verlengen door telkens de toets **Grill+30s** in te drukken.

Als u bijvoorbeeld drie minuten van de modus **Heteluchtgrill** wilt toevoegen, drukt u zes keer op de toets **Grill+30s**.

- Het geluid van de ventilator aan/uit is normaal wanneer de heteluchtgrill werkt.
- U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

BELANGRIJK

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



Zet het gerecht in de oven.

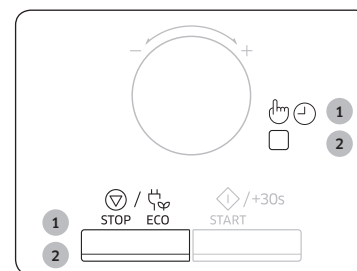
Druk op de toets **Grill+30s**.

Resultaat: Het grillen begint.

- 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
- 2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut)
- 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

Het kinderslot gebruiken

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



1. Druk de toetsen **STOP/ECO** en **Selecteren/Klok** gelijktijdig in.

Resultaat:

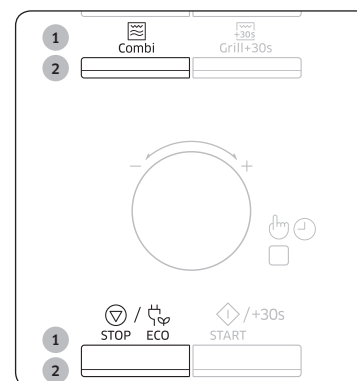
- De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
- In het display wordt 'L' weergegeven.

2. Om de oven te ontgrendelen, drukt u gelijktijdig op de toetsen **STOP/ECO** en **Selecteren/Klok**.

Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



1. Druk gelijktijdig op de toetsen **Combi** en **STOP/ECO**.

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

2. Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, drukt u nogmaals gelijktijdig op de toetsen **Combi** en **STOP/ECO**.

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 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakking		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	X	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	X	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.

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

✓ : Aanbevolen ✓X : Wees voorzichtig X : Onveilig

Kooktips

Microgolven

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

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

Bereiding

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

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

Afdekken tijdens het verwarmen

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

Nagaartijden

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

Bereiding van diepvriesgroenten

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

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Spinazie	150 g	600 W	4½-5½
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan.		
Erwten	300 g	600 W	7½-8½
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan.		
Sperziebonen	300 g	600 W	8-9
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan.		
Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan.		
Gemengde chinese groenten	300 g	600 W	8-9
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan.		

Bereiding van verse groenten

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

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

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Broccoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan.			
Spruitjes	250 g	800 W	5½-6½
	Instructies Voeg 60-75 ml (4-5 eetl.) water toe. 3 minuten laten staan.		
Wortels	250 g	800 W	4½-5
	Instructies Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte. 3 minuten laten staan.		
Bloemkool	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan.			
Courgette	250 g	800 W	3½-4
	Instructies Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn. 3 minuten laten staan.		

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Aubergine	250 g	800 W	3½-4
	Instructies Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetl. citroensap over. 3 minuten laten staan.		
Prei	250 g	800 W	4½-5
	Instructies Snijd de prei in dikke plakken. 3 minuten laten staan.		
Champignons	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instructies De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken. 3 minuten laten staan.			
Uien	250 g	800 W	5½-6
	Instructies Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe. 3 minuten laten staan.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Instructies Snijd de paprika in reepjes. 3 minuten laten staan.		
Aardappelen	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instructies Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte. 3 minuten laten staan.			
Koolraap	250 g	800 W	5-5½
	Instructies Snijd de koolraap in kleine blokjes. 3 minuten laten staan.		

Kooktips

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel - rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken.

Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.

Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken.

Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Witte rijst (snelkook)	250 g	800 W	16-17
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. 5 minuten laten staan.		
Bruine rijst (snelkook)	250 g	800 W	21-22
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. 5 minuten laten staan.		
Gemengde rijst (witte/bruine rijst + wilde rijst)	250 g	800 W	17-18
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. 5 minuten laten staan.		
Gemengde granen (rijst + graan)	250 g	800 W	18-19
	Instructies Voeg 400 ml koud water toe. 5 minuten laten staan.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructies Voeg 1000 ml kokend water toe. 5 minuten laten staan.		

Opwarmen

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

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

Plaatsen en afdekken

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

Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 800 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.

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

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

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht.

Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

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

Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.

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

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

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

Vloeistoffen opwarmen

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

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding:

Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren!

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

De aanbevolen serveertemperatuur ligt tussen 30 en 40 °C.

Babymelk:

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

Opmerking:

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

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kopje) 250 ml (1 mok)	800 W	1-1½ 1½-2
	Instructies In kopje gieten en niet afdekken. Plaats de kop/mok midden op het draaiplateau. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.		
Soep (gekoeld)	250 g	800 W	3-3½
	Instructies Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. 2-3 minuten laten staan.		
Stoofschotel (gekoeld)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructies Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 2-3 minuten laten staan.		
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructies Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren. 3 minuten laten staan.		
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	5-6
	Instructies De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 3 minuten laten staan.		

Kooktips

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructies Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. 3 minuten laten staan.		

Babyvoeding en -melk opwarmen

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

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructies Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. 2-3 minuten laten staan.		
Babypap (graan + melk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructies Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. 2-3 minuten laten staan.		
Babymelk	100 ml.	300 W	30-40 sec.
	200 ml.		50 sec. tot 1 min.
Instructies 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. 2-3 minuten laten staan.			

Handmatig ontdooien

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

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

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

Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.

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

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

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

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

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

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Vlees	250 g 500 g	180 W	6½-7½
			10-12
Varkenslapjes	250 g	180 W	7½-8½
			Instructies Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 5-25 minuten laten staan.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Gevogelte			
Kipdelen	500 g (2 stuks)	180 W	14½-15½
Hele kip	900 g	180 W	28-30
	Instructies Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 15-40 minuten laten staan.		
Vis			
Visfilet	250 g (2 stuks) 400 g (4 stuks)	180 W	6-7 12-13
	Instructies 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! 5-15 minuten laten staan.		
Fruit			
Bessen	250 g	180 W	6-7
	Instructies Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel. 5-10 minuten laten staan.		
Brood			
Broodjes	2 stuks	180 W	½-1
(elk ongeveer 50 g)	4 stuks		2-2½
Boterhammen	250 g	180 W	4½-5
Duitse broodjes	500 g	180 W	8-10
(tarwe- en roggemeel)	Instructies Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 5-20 minuten laten staan.		

Grill

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

Kookmaterialen voor grillen:

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

Gerechten die kunnen worden gegrild:

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

Belangrijke opmerking:

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

Kooktips

Magnetron + Grill

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combinatiestanden: 600 W + grill, 450 W + grill en 300 W + grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en grill:

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

Belangrijke opmerking:

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

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

Grillen van bevroren gerechten

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Diepgevroren voedsel	Portie	1 stap (min.)	2 stap (min.)
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks	300W + Grill 1-1½	Alleen grill 1-2
	4 stuks	2-2½	1-2
Instructies De broodjes in een cirkel op het rooster leggen. Grill de andere kant van de broodjes totdat ze de gewenste knapperigheid hebben. 2-5 minuten laten staan.			
Stokbroodjes + Beleg (tomaten, kaas, ham, champignons)	250-300 g (2 stuks)	450 W + Grill 8-9	-
	Instructies Leg 2 bevroren stokbroodjes naast elkaar op het rooster. Na het grillen. 2-3 minuten laten staan.		
Gegratineerde groenten of aardappelen	400 g	450 W + Grill 13-14	-
	Instructies Het ingevroren gerecht op een kleine, ronde, ovensvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het rooster. Na het grillen. 2-3 minuten laten staan.		
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	300W + Grill 18-19	Alleen grill 1-2
	Instructies De diepvriespasta op een kleine, platte, rechthoekige ovensvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het draaiplateau. Na het grillen. 2-3 minuten laten staan.		
Kipnuggets	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	Instructies De kipnuggets op het rooster leggen. Na eerste bereidingstijd omkeren.		
Ovenfrites	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Instructies De ovenfrites op bakpapier op het rooster leggen.		

Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 3-4 minuten voor in de grillstand.

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	1 stap (min.)	2 stap (min.)
Geroosterd brood	4 st. (elk 25 g)	Alleen grill 6-8	Alleen grill 4-5½
	Instructies De sneetjes naast elkaar op het rooster leggen.		
Broodjes (kant-en-klaar)	2-4 stuks	Alleen grill 2-3	Alleen grill 2-3
	Instructies Broodjes eerst in een cirkel met de onderkant naar boven op het draaiplateau leggen.		
Gegrilde tomaat	200 g (2 stuks)	300 W + Grill 4½-5½	Alleen grill 2-3
	400 g (4 stuks)	7-8	
Instructies Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het rooster zetten.			
Tosti Hawaï (ham, ananas, plakjes kaas)	2 st. (300 g)	450 W + Grill 3½-4	-
	Instructies Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het rooster leggen. 2 sneetjes tegenover elkaar op het rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.		
Aardappelen in de schil	250 g	600 W + Grill 4½-5½	-
	500 g	8-9	
Instructies Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill.			

Vers gerecht	Portie	1 stap (min.)	2 stap (min.)
Kipdelen	450-500 g (2 stuks)	300W + Grill 10-12	300W + Grill 12-13
	Instructies Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met de botten naar het midden. 1 kipdeel niet in het midden van het rooster plaatsen. 2-3 minuten laten staan.		
Lamskarbonades/ biefstuk (medium)	400 g (4 stuks)	Alleen grill 12-15	Alleen grill 9-12
	Instructies Smeer het lamsvlees in met olie en kruiden. Leg het in een cirkel op het rooster. Na het grillen. 2-3 minuten laten staan.		
Varkenslapjes	250 g (2 stuks)	300W + Grill 7-8	Alleen grill 6-7
	Instructies Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden. Leg het in een cirkel op het rooster. Na het grillen. 2-3 minuten laten staan.		
Gebakken appel	1 appels (ca. 200 g)	300 W + Grill 4-4½	-
	2 appels (ca. 400 g)	6-7	
Instructies Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. Zet de schotel op het draaiplateau.			
Geroosterde kip	1200 g	450 W + Grill 18-20	300W + Grill 23-25
	Instructies Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op de ovenvaste glazen schaal. Na het grillen 5 minuten laten staan.		

Kooktips

Tips en trucs

Boter smelten

Doe 50 g boter in een glazen schaal. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 800 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

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

Gekristalliseerde honing smelten

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

Gelatine smelten

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

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 g instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water. Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 800 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 g geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 800 W. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten op het deksel laten staan.

Pudding koken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal van geschikt formaat met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 800 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen

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

Problemen oplossen en informatiecodes

Probleemoplossing

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

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

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

Problemen oplossen en informatiecodes

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

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

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

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

Problemen oplossen en informatiecodes

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet naar behoren.	De ovendeur wordt tijdens de bereiding regelmatig geopend.	Als u de deur vaak opent, daalt de temperatuur in de oven en kan dit ten koste gaan van het resultaat.
	De oveninstellingen zijn niet goed ingesteld.	Stel de juiste instellingen in en probeer het opnieuw.
	De grill of andere accessoires zijn niet goed geplaatst.	Zorg dat de accessoires goed zijn geplaatst.
	U gebruikt het verkeerde type of het verkeerde formaat kookgerei.	Gebruik geschikt kookgerei met platte bodems.
Stomen		
Tijdens stoombereiding hoor ik water koken.	Er wordt water verhit met de stoomverwarming.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Ik hoor een raar geluid als ik de stoombereidingsfunctie stop.	Na de stoombereiding wordt er water uit de stoomverwarming verwijderd.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Er komt geen stoom naar buiten.	Het waterreservoir is niet geïnstalleerd.	Controleer of het waterreservoir goed geïnstalleerd is.
	Er is geen water aanwezig in het waterreservoir.	Vul het reservoir met water en probeer het opnieuw.

Informatiecode

Informatiecode	Oorzaak	Actie
C-d0	Bedieningstoetsen worden meer dan 10 seconden ingedrukt.	Reinig de toetsen en controleer of zich water op het oppervlak rond de toets bevindt. Als het nog een keer gebeurt, schakel de magnetron dan meer dan 30 seconden uit en probeer opnieuw in te stellen. Als dit zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.

OPMERKING

Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG als de aanbevolen oplossing het probleem niet verhelpt.

Technische specificaties

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

Model	MG23K3585**
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	1400 W
Magnetron	1250 W
Grill (verwarmingselement)	1100 W
Uitgangsvermogen	100 W / 800 W - 6 standen (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x H x D)	
Buitenkant (inclusief handgreep)	489 x 275 x 392 mm
Ovenruimte	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Gewicht	
Netto	Ong. 13,0 kg

* Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <G>.

Memo

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

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04403A-03

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MG23K3585**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise **3**

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	8
Eingeschränkte Garantie	8
Produktklassifizierung	8
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	9

Aufstellen des Geräts **9**

Zubehör	9
Aufstellort	10
Drehteller	10

Pflege **10**

Reinigen	10
Austausch (Reparatur)	11
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	11

Funktionen des Geräts **11**

Gerät	11
Bedienfeld	12

Verwenden des Geräts **12**

So funktioniert ein Mikrowellengerät	12
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise	13
Erhitzen/Aufwärmen	13
Einstellen der Uhrzeit	14
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	14
Regulieren der Garzeit	15
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	15
Einstellen des Energiesparmodus	15
Die Funktionen des Infrarotgrills	16
Die Automatikfunktionen des Infrarotgrills	16
Auftauprogramme	19
Automatikprogramme	20
Warmhalten	22
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	23
Verwenden der Grill+30s-Funktionen	24
Kindersicherung	24
Ausschalten der Signaltöne	24

Informationen zum Geschirr **25**

Zubereitungshinweise **26**

Problembeseitigung und Informationscodes **35**

Problembeseitigung	35
Informationscodes	38

Technische Daten **39**

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die der Schutz gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG: Flüssigkeiten und feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und nicht für die Verwendung:

- in Küchen oder Kantinen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in Gasthäusern;

- in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, einer Entzündung oder einem Brand führen.

Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

Sicherheitshinweise

Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schrankes aufgestellt werden. Verwenden Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Behälter aus Metall, um Lebensmittel und Getränke zu erhitzen.

Achten Sie beim Entnehmen von Behältern aus dem Gerät darauf, dass der Drehteller nicht verschoben wird.

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen. Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.

Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.

Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

Sicherheitshinweise

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Jegliche Modifikationen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Erhitzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern.

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdüner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.

Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.

Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.

Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch in regelmäßigen Abständen eventuelle Fremdkörper vom Netzstecker und von den Kontakten.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.

Lüften Sie im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) unverzüglich den Raum, Berühren Sie nicht das Netzkabel.

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

Schalten Sie das Gerät im Betrieb niemals aus, indem Sie den Netzstecker herausziehen.

Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdkörper in das Gerät ein. Wenn Fremdkörper in das Gerät gelangen, ziehen den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.

Stellen Sie das Gerät nicht auf zerbrechlichen Objekten oder Flächen auf.

Kontrollieren Sie, dass die Netzspannung, die Frequenz und die Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.

Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.

Hängen Sie das Netzkabel nicht über metallische Gegenstände. Verlegen Sie das Netzkabel stets zwischen Gegenständen oder hinter dem Gerät entlang.

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose.

Wenden Sie sich bei Beschädigungen am Netzstecker oder dem Netzkabel an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.

Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf das Gerät.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Gehen Sie beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken vorsichtig vor, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.

Kinder können versehentlich gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen. Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür deshalb darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten.

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Entnehmen Sie das Behältnis daher stets mit äußerster Vorsicht. Lassen Sie Getränke nach dem Erhitzen immer mindestens 20 Sekunden lang ruhen, ehe Sie sie servieren. Rühren Sie bei Bedarf während des Erhitzens um. Rühren Sie immer nach dem Erhitzen um.

Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden Erste-Hilfe-Anweisungen:

1. Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
2. Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
3. Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

Geben Sie Bleche oder Roste niemals unmittelbar nach der Verwendung im Gerät in Wasser, da sie andernfalls beschädigt werden könnten.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen des heißen Fetts oder Öls kommen.

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellene geeignete Behältnisse und Zubehörteile. Verwenden Sie niemals Behälter aus Metall, Geschirr mit Gold- oder Silberrand, Schaschlikspieße usw.

Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.

Stellen Sie bei kleinen Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.

Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.

Kochen Sie Eier nie in der Schale und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf, da sie andernfalls explodieren könnten. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Behälter oder Nüsse, Tomaten usw.

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Andernfalls besteht Brandgefahr. Das Gerät kann sich aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe.

Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.

Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Gerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“.)

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.



Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

- Verwenden Sie das Gerät niemals mit geöffneter Gerätetür. Nehmen Sie keine eigenmächtigen Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vor. Führen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung ein.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Halten Sie die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber, indem Sie sie nach jeder Verwendung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es beschädigt ist. Das Gerät darf erst wieder verwendet werden, nachdem es von einer qualifizierten Fachkraft repariert wurde.
Wichtig: Die Gerätetür muss stets ordnungsgemäß schließen. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür nicht verbogen ist und die Türscharniere, Türverriegelungen und Dichtungsflächen nicht beschädigt oder locker sind.
- Jegliche Änderungen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

Eingeschränkte Garantie

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

- Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidungen oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.
- Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.

Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.

Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.

Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

Produktklassifizierung

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.



Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

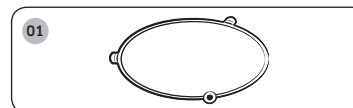
Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können. Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien usw. finden Sie unter www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Aufstellen des Geräts

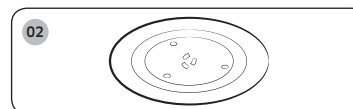
Zubehör

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



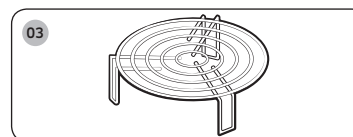
01 Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



02 Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



03 Grillrost: Muss auf den Drehteller gestellt werden.

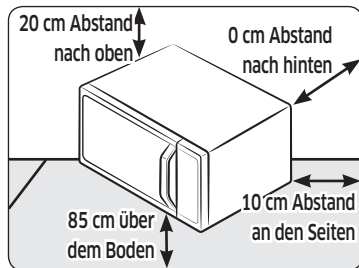
Zweck: Der Rost kann im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.

WICHTIG

Das Mikrowellengerät darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

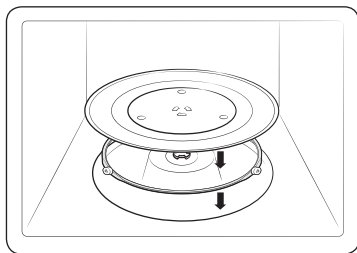
Aufstellen des Geräts

Aufstellort



- Stellen Sie das Gerät auf einer glatten und ebenen Fläche in einer Höhe von ca. 85 cm über dem Boden auf. Die Fläche muss das Gewicht des Geräts tragen können.
- Wir empfehlen, das Gerät so aufzustellen, dass seine Rückseite bündig mit der Wand abschließt, dass zu Belüftungszwecken auf beiden Seiten mindestens 10 cm und oberhalb vom Gerät 20 cm Abstand eingehalten werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers.
- Beachten Sie die für die Stromversorgung Ihres Geräts geltenden Nennwerte. Verwenden Sie, sofern erforderlich, ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Geräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

Drehteller



Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.

Pflege

Reinigen

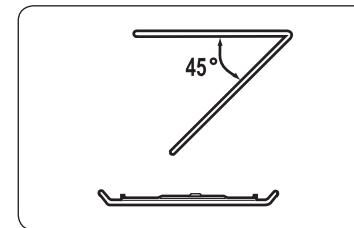
Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle).

Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft mittig auf den Drehteller in den leeren Garraum.
2. Lassen Sie das Gerät bei höchster Leistungsstufe 10 Minuten lang laufen.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

So reinigen Sie den Garraum von Modellen mit klappbarem Heizelement



Klappen Sie das Heizelement zum Reinigen der Garraumdecke um 45° nach unten (siehe Abbildung). So können Sie die Decke des Garraums einfacher reinigen. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben.

⚠ VORSICHT

- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät verfügt über keine vom Benutzer abnehmbaren Teile. Versuchen Sie niemals, Teile des Geräts selbst auszutauschen oder zu reparieren.

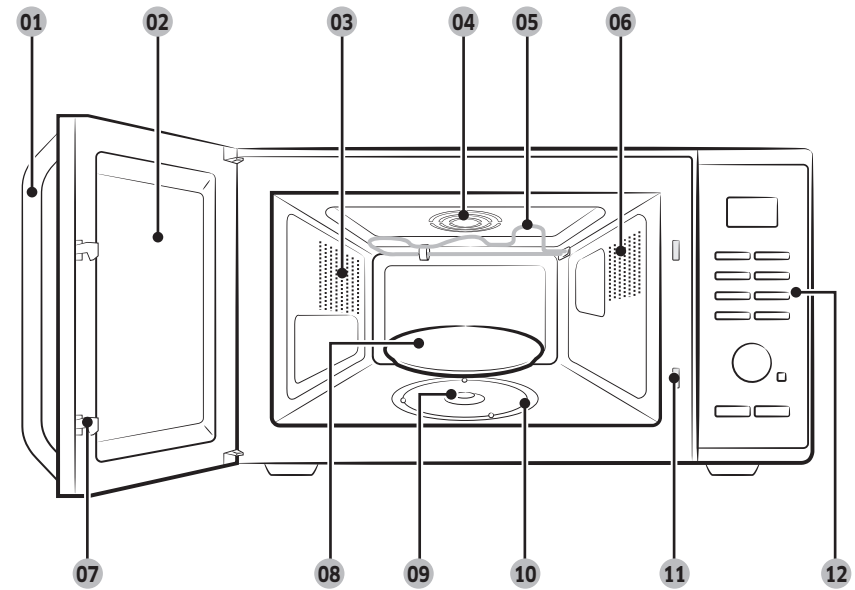
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. Tauschen Sie sie nicht selbst aus.
- Ziehen Sie bei Problemen mit dem Gehäuse des Geräts zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich dann an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

Funktionen des Geräts

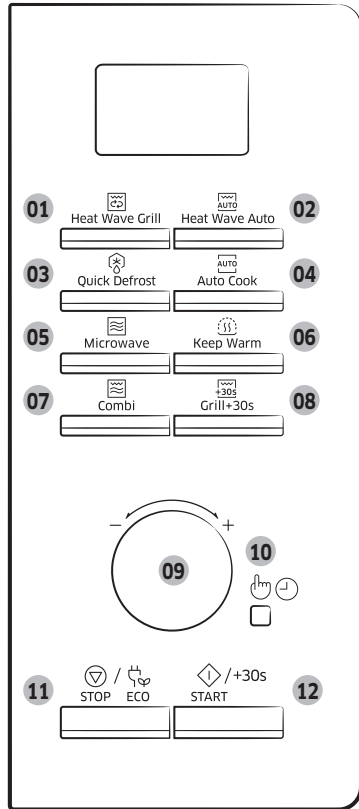
Gerät



- | | | |
|------------------------|--|-----------------------|
| 01 Griff der Gerätetür | 02 Gerätetür | 03 Belüftungsschlitze |
| 04 Plattengrill | 05 Heizelement | 06 Beleuchtung |
| 07 Türriegel | 08 Drehteller | 09 Drehaufsatz |
| 10 Drehring | 11 Öffnungen für Sicherheitsverriegelung | 12 Bedienfeld |

Funktionen des Geräts

Bedienfeld



- 01 Infrarotgrill
- 02 Automatikfunktion des Infrarotgrills
- 03 Auftauprogramme
- 04 Automatikprogramme
- 05 Mikrowelle
- 06 Sensortaste für Warmhalten
- 07 Kombinationsmodus
- 08 Grill+30s
- 09 Drehrad (Gewicht/Portionsgröße/Garzeit)
- 10 Auswahl/Uhr
- 11 STOPP/ÖKO
- 12 START/+30s

Verwenden des Geräts

Verwenden des Geräts

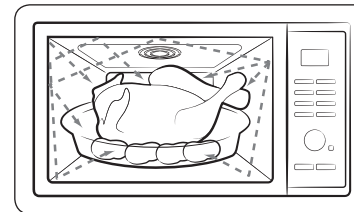
So funktioniert ein Mikrowellengerät

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Speisen auf dem Drehteller drehen. So werden die Lebensmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Lebensmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Lebensmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Lebensmitteleigenschaften:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

☞ WICHTIG

Da das Innere der Lebensmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Garvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Problembekämpfung“ auf den Seiten 35 bis 38 nach.

HINWEIS

Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % - 800 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Gerätetür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



Drücken Sie die Taste **START/+30s**, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **START/+30s** eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein.

Ergebnis: Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

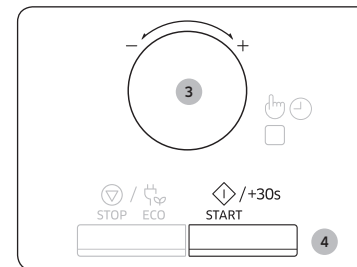
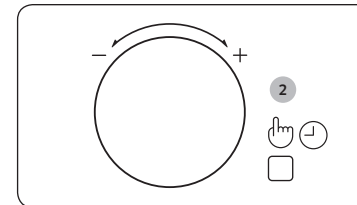
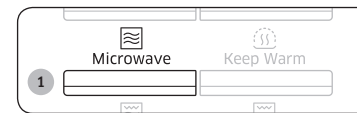
Erhitzen/Aufwärmen


Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.

WICHTIG

- Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
- Die maximale **Mikrowellenzeit** beträgt 99 Minuten.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.



1. Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**.
Ergebnis: Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt:
 (Mikrowellenmodus)
2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Leistungsstufe ein. (Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.) Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.
Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:
 - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden des Geräts

Einstellen der Uhrzeit

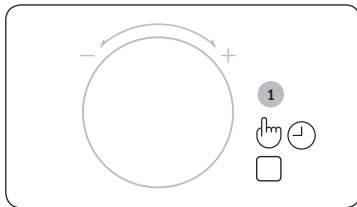
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

Stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

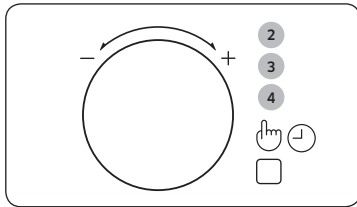
- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

HINWEIS

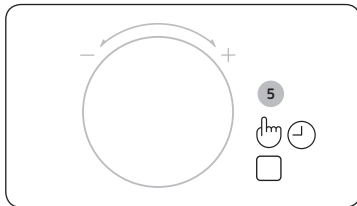
Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.



1. Drücken Sie die Taste **Auswahl/Uhr**.



2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Stunde ein. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.



4. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Minuten ein.
5. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste **Auswahl/Uhr**.
Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Lebensmittel berechnet werden. Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HIGH (HOCH)	100 %	800 W
MEDIUM HIG (MITTELHOCH)	75 %	600 W
MEDIUM (MITTEL)	56 %	450 W
MEDIUM LOW (MITTEL REDUZIERT)	38 %	300 W
DEFROST (AUFTAUEN)	23 %	180 W
LOW (NIEDRIG)	13 %	100 W

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

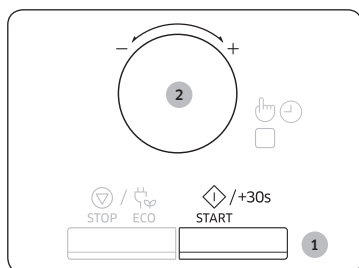
Bei Auswahl einer	muss die Garzeit
höheren Leistungsstufe	verkürzt werden.
niedrigeren Leistungsstufe	verlängert werden.

Regulieren der Garzeit

Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **START/+30s** drücken.

Die Garzeit wird verlängert, wenn Sie im Mikrowellen-, Infrarotgrill- oder Kombibetrieb auf **START/+30** drücken.

- Sie können den Garzustand der Speisen jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können die verbleibende Garzeit verlängern.



Methode 1:

Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **START/+30s**.

- Beispiel: Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die Taste **START/+30s**.

Methode 2:

Alternativ können Sie die Garzeit auch durch Drehen am **Drehrad** anpassen.

- Zum Verlängern der Garzeit drehen Sie das Drehrad nach rechts bzw. drehen Sie es nach links, um die Garzeit zu verkürzen.

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

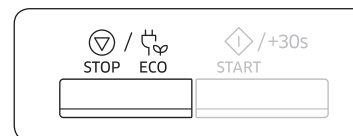
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- den Garzustand der Speisen zu überprüfen
- die Lebensmittel zu wenden oder umzurühren
- die Speisen ruhen zu lassen.

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste STOP/ECO (STOPP/ÖKO) . Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste START/+30s , um den Garvorgang fortzusetzen.
Vollständig	Drücken Sie einmal die Taste STOP/ECO (STOPP/ÖKO) . Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste STOP/ECO (STOPP/ÖKO) .

Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.



- Drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.
Ergebnis: Das Display wird ausgeschaltet.
- Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und im Display wird die Uhrzeit angezeigt.

Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.



Verwenden des Geräts

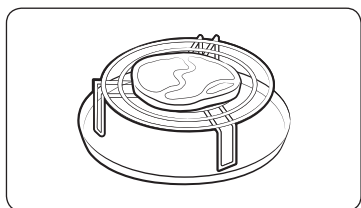
Die Funktionen des Infrarotgrills

Mit dem **Heat Wave Grill (Infrarotgrill)** können Sie Lebensmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

- Die Lüfter wird automatisch ausgeschaltet, wenn der Infrarotgrill in Betrieb ist.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

🔊 WICHTIG

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost. Schließen Sie dann die Gerätetür.

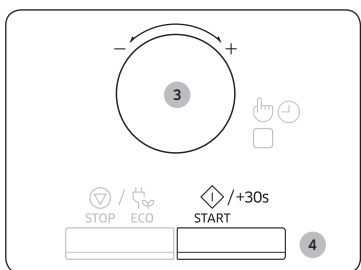


2. Drücken Sie die Taste **Heat Wave Grill (Infrarotgrill)**.

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:



- Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Grillzeit ein.
 - Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.

Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet.

 - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Die Automatikfunktionen des Infrarotgrills

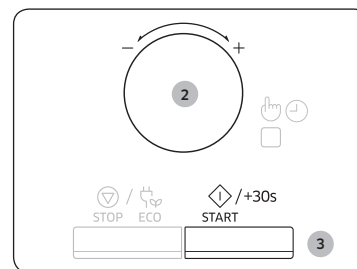
Es gibt 15 **Heat Wave Grill (Infrarotgrillprogramme)** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Drehrad** können Sie die Portionsgröße angeben.

🔊 WICHTIG

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.



1. Drücken Sie die Taste **Heat Wave Auto (Infrarotautomatik)**.



2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.

Ergebnis: Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

- 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
- 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
- 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



In der folgenden Tabelle werden die 15 Automatikprogramme mit den zugehörigen Portionsgrößen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet. Diese Programme werden im kombinierten Mikrowellen- und Infrarotgrillbetrieb ausgeführt.

WICHTIG

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Selbstgemachtes Gemüsegratin	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 400 g geschnittenes Gemüse (z. B. Zucchini, Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln, Pfeffer), 75 ml Sahne, 25 g geschlagenes Ei, Salz, Pfeffer, 75 g geriebener Mozzarella, 1 Esslöffel Petersilie oder Rosmarin • Vorgehensweise Gemüse waschen und in 3.5 mm dicke Stücke schneiden. Gemüsescheiben in Auflaufform (ca. 14x22 cm) schichten, Sahne, Eier, Salz, Pfeffer mischen und darüber gießen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Auf den Drehteller stellen. Anschließend mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2 Selbstgemachte Lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 150 g Hackfleisch, 100 g Tomatensauce, 50 ml Rinderbrühe, 75 g ungekochte Lasagneblätter (4 Blatt), ½ Zwiebel (gehackt), Je ein EL. getrocknete Petersilie, Oregano, Basilikum, 100 g geriebener Mozzarella-Käse, 1 EL. Olivenöl • Vorgehensweise - Bolognesesauce zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 10 min köcheln lassen. - Lasagne Die Lasagneplatten entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung garen. Die Lasagnescheiben, die Fleischsoße und die Hälfte des Käses in einer Auflaufform (ca. 14x22 cm) in zwei Schichten anordnen. Zum Schluss gleichmäßig mit dem restlichen Mozzarella bestreuen. Auf den Drehteller stellen.
3 Ofenkartoffeln	500 g (2-3 Stk.)	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 2-3 Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 2 EL. Olivenöl, 50 g geriebener Mozzarella • Vorgehensweise Kartoffeln waschen und der Länge nach in zwei Hälften schneiden. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Öl würzen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Die Kartoffeln auf den Rost stellen.

Verwenden des Geräts

Verwenden des Geräts

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
4 Gegrillte Tomaten	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 2 Tomaten • Vorgehensweise Die Tomaten halbieren. Mit der Schnittseite nach unten in eine ofenfeste Form legen. Auf den Rost stellen.
5 Gegrilltes Gemüse	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 200 g frisches Mischgemüse (Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Champignons, in Scheiben geschnittene Auberginen) • Vorgehensweise Gemüse schneiden und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Mit Öl bestreichen und Salz und Pfeffer darüber streuen. Auf den Rost stellen.
6 Bratäpfel	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 1 Apfel, ½ EL. Zimt, ¼ Tasse Walnüsse und Pflaumen • Vorgehensweise Apfel entkernen. Mit den anderen Zutaten mischen und in den ausgehöhlten Apfel geben. Apfel in einer feuerfesten Form auf den Drehteller stellen.
7 Rindersteaks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 200 g Rindersteaks (2 Stück), jeweils 1 TL. Rosmarin, Thymian, Pfeffer sowie 2 EL Olivenöl • Vorgehensweise Fleisch mit Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Pfeffer würzen. Das Rindfleisch auf den Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
8 Grillwürstchen	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 300 g Würstchen (4 Stück) • Vorgehensweise Die Würstchen nebeneinander auf den Rost legen.

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
9 Schweinekoteletts	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 400 g Schweinekoteletts (2 Stück), je 1 TL. Rosmarin, Thymian, Pfeffer sowie 2 EL. Olivenöl • Vorgehensweise Schweinefleisch mit Öl, Kräutern und Pfeffer würzen. Auf den Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
10 Gegrillte Hähnchenteile	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 500 g Hähnchenfleisch (2 Stück), 2 EL. Pflanzenöl, 1 TL. Hähnchengewürz • Vorgehensweise Hähnchenteile abspülen und dann mit einem Papiertuch gut abtrocknen. Gewürze und Öl mischen. Gewürzöl auf Hähnchenteile pinseln. Auf den Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
11 Gegrillte Riesengarnelen	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 200 g frische Riesengarnelen (8 Stück) • Vorgehensweise Garnelen abspülen und mit Papiertuch gut trocknen. In einer ofenfesten Form auf den Rost stellen.
12 Gegrillter Fisch	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 300 g Forelle, Salz, 1 EL. Zitronensaft • Vorgehensweise Fisch abspülen und mit einem Papiertuch trocken tupfen. Den Lachs mit Salz und Zitronensaft würzen. Fisch auf den Rost legen.

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
13 Lachssteaks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 400 g Lachssteaks (2 Stück), 1 TL. Salz, Pfeffer • Vorgehensweise Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Hautseite nach unten auf den Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
14 Tiefgefrorene Mini-Frühlingsrollen	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 200 g tiefgefrorene Mini-Frühlingsrollen • Vorgehensweise Die gefrorene Frühlingsrollen auf dem Rost verteilen. Nach dem Signalton umdrehen (der Ofen läuft weiter).
15 Croque-Monsieur	200 g (2 Stk.)	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten 4 Scheiben Toastbrot, 2 Scheiben Schinken, 2 Scheiben Käse (z. B. Cheddar, Emmentaler), 50 g geriebener Mozzarella • Vorgehensweise Sandwiches toasten. Auf jeden der zwei Toasts Käsescheiben und Schinken legen. Die anderen 2 Sandwichscheiben oben auf den Toast legen. Mit geriebenem Mozzarella bestreuen. Nebeneinander auf den Rost legen.

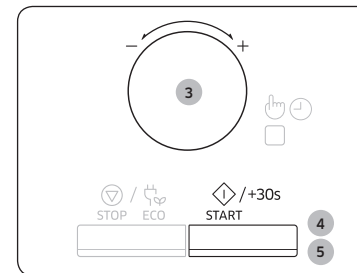
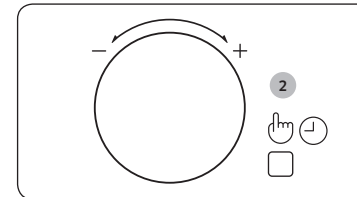
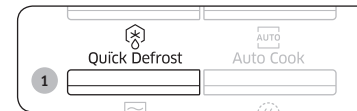
Auftauprogramme

Mit den **Auftauprogrammen** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und gefrorenes Brot auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Quick Defrost (Auftauprogramme)**.
2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Portionsgröße ein. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
Ergebnis:
 - Der Auftauvorgang wird gestartet.
 - Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
5. Drücken Sie erneut die Taste **START/+30s**, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
Ergebnis:
 - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Verwenden des Geräts

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Auftauprogramme** mit den Portionsgrößen, Ruhezeiten und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch oder Brot auf einen flachen Glas- oder Keramikteller.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200-1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200-1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
4 Gemüse	200-1500 g	Das gefrorene Gemüse gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Wenn der Signalton zu hören ist, das Tiefkühlgemüse umdrehen oder umrühren. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von gefrorenem Gemüse. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.
5 Brot	200-1500 g	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.

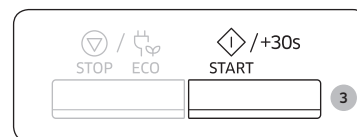
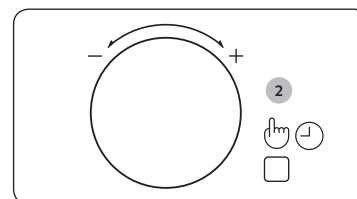
Automatikprogramme

Für die Funktion **Auto Cook (Automatikprogramme)** gibt es 20 vorprogrammierte Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Art der Portion durch Drehen am **Drehrad** einstellen.

WICHTIG

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Auto Cook (Automatikprogramme)**.
2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
Ergebnis: Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

- 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
- 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
- 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



In der folgenden Tabelle werden die 20 Automatikprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet. Diese Programme werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Gekühlt Fertiggericht	300-350 g	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2 Gekühlt Fertiggericht	400-450 g	
3 Gekühlt Vegetarische Gerichte	300-350 g	Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichte, die aus 2 Komponenten bestehen (z. B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
4 Gekühlt Vegetarische Gerichte	400-450 g	
5 Brokkoli	250 g	Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
6 Möhren	250 g	Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
7 Grüne Bohnen	250 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für jeweils 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
8 Spinat	150 g	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
9 Maiskolben	250 g	Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
10 Geschälte Kartoffeln	250 g	Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45 - 60 ml (3 - 4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
11 Brauner Reis	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
12 Vollkorn- Makkaroni	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. 500 ml kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
13 Quinoa	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.



Verwenden des Geräts

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
14 Bulgur	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
15 Hähnchenbrust	300 g	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
16 Putenbrust	300 g	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
17 Frisches Fischfilet	300 g	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
18 Frische Lachsfilets	300 g	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
19 Frische Garnelen	250 g	Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
20 Frische Forelle	200 g	Einen Fisch im Ganzen in eine ofenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

Warmhalten

Die **Warmhaltefunktion** hält Speisen bis zum Servieren heiß. Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten, bis sie serviert werden können. Durch Drehen am **Drehrad** können Sie eine heiße oder eine warme Temperatur einstellen.

HINWEIS

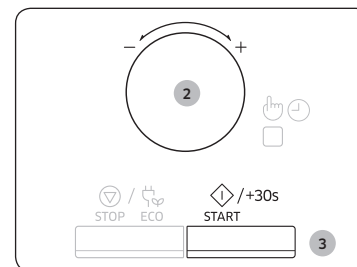
Als Dauer für die Warmhaltefunktion sind 60 Minuten voreingestellt.

HINWEIS

Die maximale Dauer der Warmhaltefunktion beträgt 60 Minuten.



1. Drücken Sie die Taste **Keep Warm (Warmhalten)**.



2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** eine heiße bzw. warme Temperatur ein.
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
Ergebnis: Die 60 Minuten werden angezeigt.
 - Um das Aufwärmen der Lebensmittel zu beenden, öffnen Sie die Tür oder drücken Sie auf die Taste **Stop/Eco (Stopp/Öko)**.



Empfohlene Temperatureinstellung beim Erwärmen von Speisen

Code/Modus	Menü
1. Heiß	Lasagne, Suppe, Gratin, Auflauf, Pizza, Steak (durchgebraten), Speck, Fischgerichte, Trockenkuchen
2. Warm	Kuchen, Brot, Eierspeisen, Steak (blutig oder medium)

☞ WICHTIG

Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.

☞ WICHTIG

Halten Sie Speisen nicht zu lange warm (mehr als eine Stunde), da sie sonst weiter gegart werden. Warme Speisen verderben schneller.

☞ WICHTIG

Nicht mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken.

☞ WICHTIG

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Lebensmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

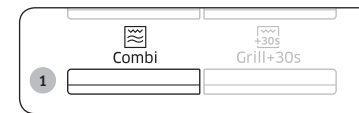
☞ WICHTIG

Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

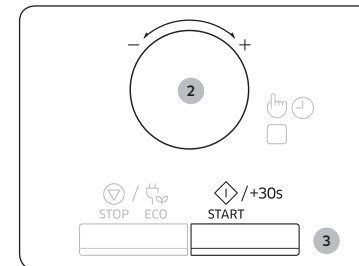
☞ WICHTIG

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmitteln am besten eignet. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**.
Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
 (kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.
 - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
 3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
Ergebnis:
 - Die Lebensmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
- 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden des Geräts

Verwenden der Grill+30s-Funktionen

Mit der Funktion **Grill+ 30s** können Sie auch die Betriebszeit des **Infrarotgrills** mit einem Tastendruck um 30 Sekunden verlängern, so dass Sie Oberflächen auch ohne zu langes Kochen schön bräunen können.

Um die Dauer des **Infrarotgrills** einzustellen, drücken Sie für jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **Grill+30s**.

Um die Grillzeit des **Infrarotgrills** beispielsweise um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie die Taste **Grill+30s** sechsmal.

- Die Lüfter wird automatisch ausgeschaltet, wenn der Infrarotgrill in Betrieb ist.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

WICHTIG

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.

Geben Sie die Lebensmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste **Grill+30s**.

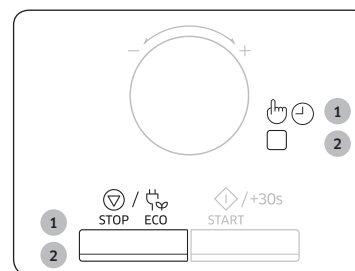
Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet.

- 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
- 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
- 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Kindersicherung

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **Auswahl/Uhr**.

Ergebnis:

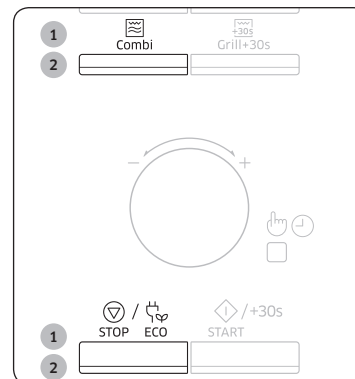
- Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
- Im Display wird „L“ angezeigt.

2. Um das Gerät wieder freizugeben, drücken Sie gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **Auswahl/Uhr**.

Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **Combi (Kombi)** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.
- Ergebnis:** Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.

2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **Combi (Kombi)** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.
- Ergebnis:** Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Speisen in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Lebensmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden.

In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	X	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	X	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtengeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Metall		
• Geschirr	X	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	X	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	X	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓X	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfohlen ✓X : Mit Vorsicht X : Nicht sicher

Zubereitungshinweise

Mikrowellen

Mikrowellen durchdringen die Lebensmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.

Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Lebensmittel führt.

Garen

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Lebensmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Speisen nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:

Zahlreiche Lebensmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Lebensmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs

Es ist sehr wichtig, die Lebensmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Lebensmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikeller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach dem Garen ist es wichtig, die Speisen ruhen zu lassen, damit ein Temperatenausgleich in den Lebensmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.

Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Spinat	150 g	600 W	4½ - 5½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Brokkoli	300 g	600 W	9-10
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Erbsen	300 g	600 W	7½ - 8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Grüne Bohnen	300 g	600 W	8-9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7½ - 8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	8-9
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30 - 45 ml (2 - 3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 g	800 W	4 - 4½
	500 g		7 - 7½
Anleitung			
Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Rosenkohl	250 g	800 W	5½ - 6½
	Anleitung		
60 - 75 ml (4 - 5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Möhren	250 g	800 W	4½ - 5
	Anleitung		
Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Blumenkohl	250 g	800 W	5 - 5½
	500 g		8½ - 9
Anleitung			
Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Zucchini	250 g	800 W	3½ - 4
Anleitung			
Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Auberginen	250 g	800 W	3½ - 4
	Anleitung		
Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Lauch	250 g	800 W	4½ - 5
	Anleitung		
Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Pilze	125 g	800 W	1½ - 2
	250 g		3 - 3½
Anleitung			
Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Zwiebeln	250 g	800 W	5½ - 6
	Anleitung		
Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Paprika	250 g	800 W	4½ - 5
	Anleitung		
Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Kartoffeln	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½ - 8½
Anleitung			
Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Kohlrabi	250 g	800 W	5 - 5½
	Anleitung		
Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Zubereitungshinweise

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.

Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen.

Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	800 W	17-18
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	800 W	18-19
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln	250 g	800 W	11-12
	Anleitung 1 l heißes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		

Aufwärmen

Mit Mikrowellen können Speisen in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird.

Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen von Speisen. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkoht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Speisen können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.

Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Gerichte dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten). Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Speisen während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Speisen.

Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Speisen ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).

Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vollkommen aufgewärmt sind.

Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturengleich stattfinden kann.

Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Speisen bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung:

In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren!

Die Babynahrung vor dem Füttern 2 - 3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen.

Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30 - 40 °C.

Babymilch:

Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

Hinweis:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Lebensmitteln.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse)	800 W	1 - 1½
	250 ml (1 Becher)		1½ - 2
Anleitung			
In eine Tasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Suppe (gekühlt)	250 g	800 W	3 - 3½
			Anleitung
In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5½ - 6½
			Anleitung
Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½ - 5½
			Anleitung
Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6
			Anleitung
Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5½ - 6½
	Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Babymilch	100 ml	300 W	30 - 40 Sek.
	200 ml		50 Sek. bis 1 Min.
Anleitung Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Manuelles Auftauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.

Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge.

Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Dünne Lebensmittel lassen sich besser auftauen als dicke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Lebensmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 °C bis -20 °C aufweisen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Fleisch	250 g 500 g	180 W	6½ - 7½
			10-12
Schweinesteaks	250 g	180 W	7½ - 8½
			Anleitung Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5 bis 25 Minuten lang ruhen lassen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180 W	14½ - 15½
Ganzes Hähnchen	900 g	180 W	28-30
Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramiksteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 15 bis 40 Minuten lang ruhen lassen.			
Fisch			
Fischfilets	250 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	180 W	6-7 12-13
Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramikstellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5 bis 15 Minuten lang ruhen lassen.			
Obst			
Beeren	250 g	180 W	6-7
Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.			
Brot			
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	180 W	½ - 1 2 - 2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½ - 5
Roggen- und Weizenbrot	500 g	180 W	8-10
Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.			

Grill

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 5 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Lebensmittel:

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis:

Beachten Sie bei der Zubereitung im reinen Grillbetrieb, dass die Lebensmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

Zubereitungshinweise

Mikrowelle + Grill

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Lebensmittel:

Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Lebensmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Speisen, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Informationen erhalten Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis:

Beachten Sie bei der Zubereitung im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus, dass die Lebensmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Die Lebensmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Anleitungen zum Grillen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Lebensmittel.

Tiefgefrorene Lebensmittel	Portionsgröße	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk.	300 W + Grill 1 - 1½	Nur Grill 1-2
	4 Stk.	2 - 2½	1-2
Anleitung Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Die zweite Seite der Brötchen auf die gewünschte Bräune grillen. Vor dem Verzehr 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250-300 g (2 Stk.)	450 W + Grill 8-9	-
	Anleitung Zwei gefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	450 W + Grill 13-14	-
	Anleitung Das gefrorene Gratin in eine kleine, runde, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pasta (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	300 W + Grill 18-19	Nur Grill 1-2
	Anleitung Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfeste Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill 5 - 5½	450 W + Grill 3 - 3½
	Anleitung Die Chicken Nuggets auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen.		
Backofen-Pommes	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Anleitung Die Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den Rost stellen.		

Anleitungen zum Grillen von frischen Lebensmitteln

Heizen Sie den Grill 3 - 4 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Lebensmittel.

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je 25 g)	Nur Grill 6-8	Nur Grill 4 - 5½
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den Rost legen.		
Brötchen (vorgebacken)	2 - 4 Stk.	Nur Grill 2-3	Nur Grill 2-3
	Anleitung Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.		
Gebrillte Tomaten	200 g (2 Stk.)	300 W + Grill 4½ - 5½	Nur Grill 2-3
	400 g (4 Stk.)	7-8	
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.		
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	2 Stk. (300 g)	450 W + Grill 3½ - 4	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei Toasts nebeneinander direkt auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Ofenkartoffeln	250 g	600 W + Grill 4½ - 5½	-
	500 g	8-9	
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Rost legen.		

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Hähnchenteile	450-500 g (2 Stk.)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Lammkotelett/ Rindersteaks (medium)	400 g (4 Stk.)	Nur Grill 12-15	Nur Grill 9-12
	Anleitung Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Schweinesteaks	250 g (2 Stk.)	300 W + Grill 7-8	Nur Grill 6-7
	Anleitung Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Backäpfel	1 Apfel (ca. 200 g)	300 W + Grill 4 - 4½	-
	2 Äpfel (ca. 400 g)	6-7	
Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen.			
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill 18-20	300 W + Grill 23-25
	Anleitung Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben direkt auf einen ofenfesten Teller legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise

Tipps und Tricks

BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 800 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W so lange erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. 1 Minute lang bei 300 W erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Die Fertiggelatin (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 800 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 800 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 800 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Die Mandeln 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden. Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

Problembhebung und Informationscodes

Problembhebung

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „ START/+30s “, um den Betrieb fortzusetzen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.

Problembhebung und Informationscodes

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht ordnungsgemäß erhitzt oder aufgewärmt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowelleneigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Die verwendete Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „ STOP/ECO (STOPP/ÖKO) “.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Automatikprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen auffordert wird.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „ START/+30s “, um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Es tritt Wasser aus. 2. Durch den Türspalt tritt Dampf aus. 3. Im Gerät bleibt Wasser zurück. 	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 3 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Gerät		
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden.

Problembhebung und Informationscodes

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Dampf		
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	Dies liegt daran, dass Wasser im Dampfgenerator erhitzt wird.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Beim Dampfgaren sind ungewöhnliche Geräusche zu hören.	Nach Abschluss des Dampfgarens wird Wasser aus dem Innern des Dampfgenerators abgelassen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Es wird kein Dampf erzeugt.	Der Wasserbehälter ist nicht eingesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter ordnungsgemäß eingesetzt ist.
	Es befindet sich kein Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie Wasser in den Behälter und versuchen Sie es erneut.

Informationscodes

Informationscodes	URSACHE	Abhilfemaßnahme
C-d0	Bedienelemente wurden länger als 10 Sekunden lang gedrückt.	Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Gerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

HINWEIS

Wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	MG23K3585**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme Maximale Leistung Mikrowelle Grill (Heizelement)	1400 W 1250 W 1100 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse (mit Griff) Garraum	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	ca. 13,0 kg

* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

Notizen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04403A-03