

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

MC28M6035**



SAMSUNG

Sommaire

Consignes de sécurité	3
Consignes de sécurité générales	6
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	7
Garantie limitée	8
Définition du groupe de produits	8
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	8
Installation	9
Accessoires	9
Site d'installation	9
Plateau tournant	9
Entretien	10
Nettoyage	10
Remplacement (réparation)	10
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	10
Fonctions du four	11
Four	11
Tableau de commande	11
Utilisation du four	12
Fonctionnement d'un four micro-ondes	12
Vérification du bon fonctionnement de votre four	12
Réglage de l'horloge	13
Cuisson/Réchauffage	13
Réglage du temps de cuisson	14
Arrêt de la cuisson	15
Réglage du mode d'économie d'énergie	15
Utilisation des fonctions du mode air chaud auto	15
Utilisation de la fonction frire avec peu de graisse	19
Utilisation des fonctions réalisation de plats sains	21
Utilisation du mode pâte levée/yaourt	23
Utilisation du mode décongélation	24

Utilisation du mode réchauffage/cuisson automatiques	26
Utilisation du plat croustillant	27
Air chaud	28
Faire griller	28
Choix des accessoires	29
Guide pour la cuisson à la vapeur pure	29
Combinaison micro-ondes et grill	31
Combinaison micro-ondes et air chaud	32
Arrêt du signal sonore	33
Utilisation des fonctions sécurité enfants	34
Utilisation des fonctions marche/arrêt du plateau tournant	34
Guide des récipients	35
Guide de cuisson	36
Micro-ondes	36
Cuisson	36
Réchauffage	39
Faire réchauffer des liquides	39
Faire réchauffer des aliments pour bébé	39
Remarque :	40
Décongélation	41
Grill	42
Micro-ondes + Grill	43
Air chaud	44
Micro-ondes + Air chaud	45
Conseils et astuces	46
Dépannage	47
Dépannage	47
Code d'information	50
Caractéristiques techniques	51

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.

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.

Consignes de sécurité

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.

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

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 noix, 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.

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).
- Tous les ajustements et réparations doivent être effectués(e) par un technicien qualifié.

Consignes de sécurité

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.

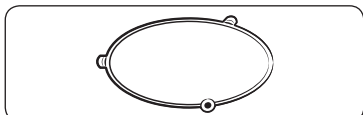
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

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 : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

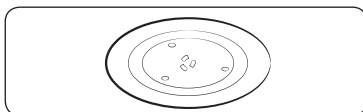
Installation

Accessoires

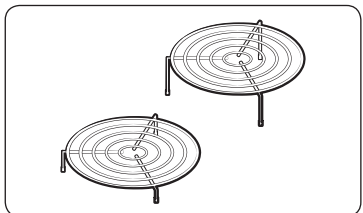
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



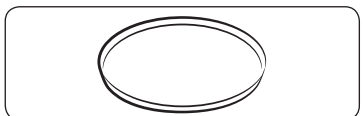
- 01 Anneau de guidage**, à placer au centre du four. L'anneau de guidage sert de support au plateau.



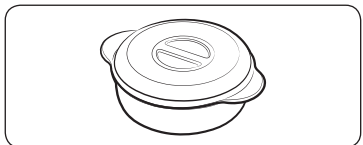
- 02 Plateau tournant**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



- 03 Grille supérieure, grille inférieure**, à placer sur le plateau. Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Air chaud auto, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**



- 04 Plat croustilleur**, consultez la page 27. Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

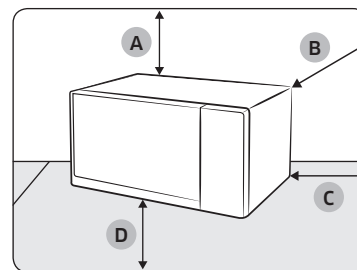


- 05 Pour le cuiseur à vapeur pure**, reportez-vous aux pages 29 à 31.
Fonction : En mode Pure steam (Cuisson vapeur pure), utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.
- Utilisez le cuiseur vapeur avec le mode de cuisson à la vapeur.
 - Le cuiseur vapeur est disponible uniquement avec le mode de cuisson Micro-ondes. Ne l'utilisez pas avec d'autres modes de cuisson.
 - Reportez-vous au **guide pour la cuisson à la vapeur pure** en page 29.

⚠ ATTENTION

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

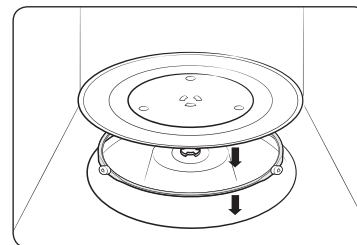
Site d'installation



- A. 20 cm au-dessus
B. 10 cm à l'arrière
C. 10 cm sur les côtés
D. 85 cm au-dessus du sol

- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Ménagez de la place pour la ventilation : il doit se trouver à au moins 10 cm de la paroi arrière et des deux côtés et à 20 cm du haut.
- 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

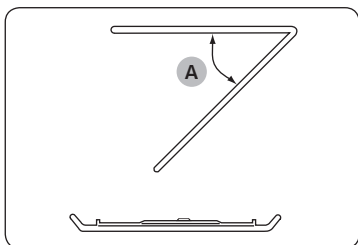
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

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° (A), 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.

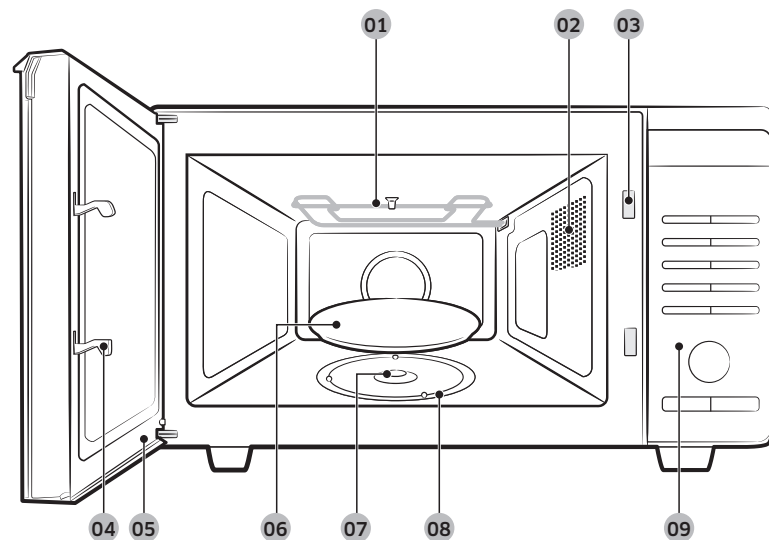
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- 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.

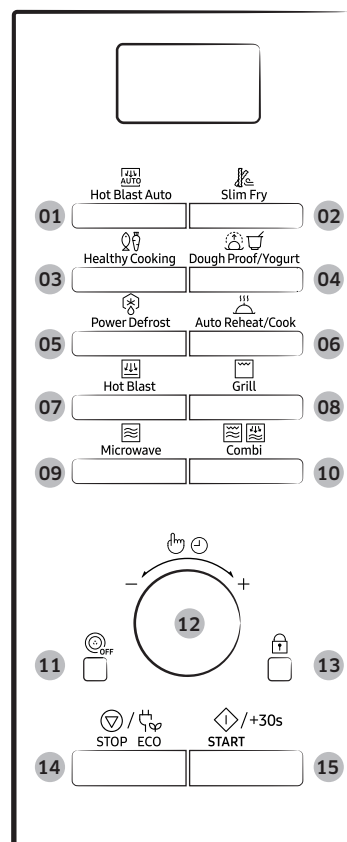
Fonctions du four

Four



- | | | |
|------------------------|----------------------------|--|
| 01 Élément chauffant | 02 Orifices de ventilation | 03 Orifices du système de verrouillage de sécurité |
| 04 Loquets de la porte | 05 Porte | 06 Plateau tournant |
| 07 Coupleur | 08 Anneau de guidage | 09 Tableau de commande |

Tableau de commande



- 01 Hot Blast Auto (Air chaud Auto)
- 02 Slim Fry (Frire avec peu de graisse)
- 03 Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)
- 04 Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)
- 05 Power Defrost (Décongélation)
- 06 Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatiques)
- 07 Hot Blast (Air chaud)
- 08 Grill (Gril)
- 09 Microwave (Micro-ondes)
- 10 Combi (Cuisson combinée)
- 11 Marche/Arrêt du plateau tournant
- 12 Sélecteur multifonction
- 13 Sécurité enfants
- 14 STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)
- 15 START/+30s (DÉPART/+30s)

Utilisation du four

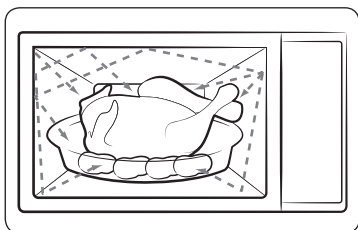
Fonctionnement d'un four micro-ondes

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)

ATTENTION

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.

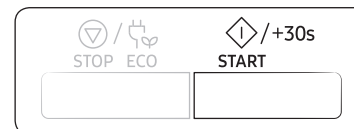
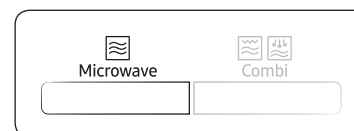
Vérification du bon fonctionnement de votre four

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 47.

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 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

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



Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

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

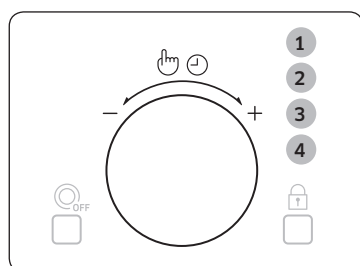
Réglage de l'horloge

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 :

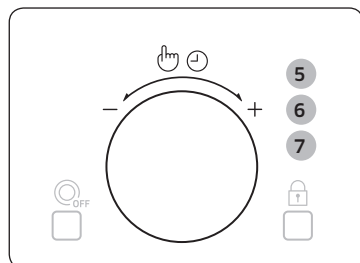
- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

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 **Sélecteur multifonction**.
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode d'affichage de l'heure. (12 H ou 24 H)
3. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour terminer le réglage.
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.



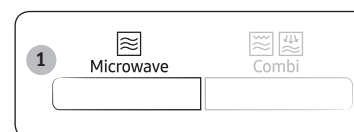
5. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
6. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.
7. Lorsque la bonne heure est affichée, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour démarrer l'horloge. L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

Cuisson/Réchauffage

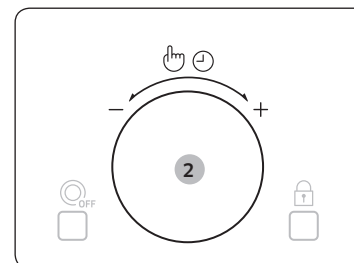
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

ATTENTION

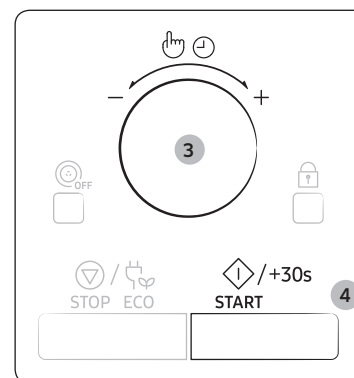
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance. Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four micro-ondes en route lorsqu'il est vide.



1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**. les indications suivantes s'affichent :
 (Mode Micro-ondes)
 900 W (Puissance de sortie)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
 - Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.



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

Utilisation du four

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
ÉLEVÉ	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

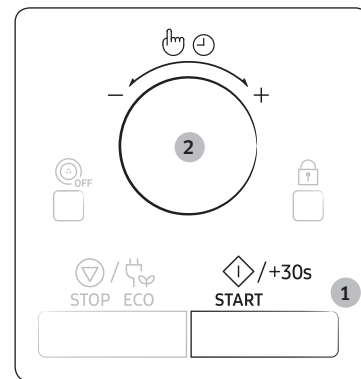
Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

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.

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



Méthode 1

Pour augmenter le temps de cuisson de vos aliments en cours de cuisson, 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 **Sélecteur multifonction** 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

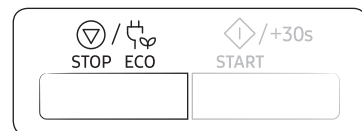
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- 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). 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). 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)**. affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode 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 four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

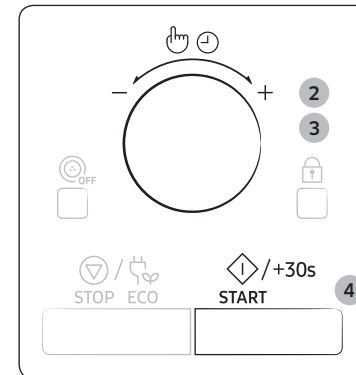
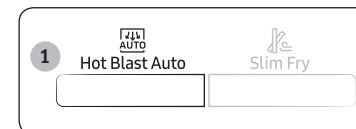
Utilisation des fonctions du mode air chaud auto

Les 10 fonctions **Hot Blast Auto (Air chaud Auto)** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

⚠ ATTENTION

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

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



1. Appuyez sur le bouton **Hot Blast Auto (Air chaud Auto)**.
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.
3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. Une fois la cuisson terminée.
 - 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisation du four

Guide du mode air chaud Auto

Le tableau suivant répertorie les 10 programmes **Hot Blast auto (Air chaud Auto)**, les quantités, les temps de reps et les recommandations appropriées. Ces programmes combinent la cuisson par micro-ondes, la cuisson en mode grill et la cuisson par convection.

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
H1	Pizza surgelée	300 à 350 g	Retirez l'emballage et placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H2	Pizza maison	500 à 550 g	- Ingrédients Pâte à pizza (200 à 250 g) 150 g de farine de blé, 3 g de levure en poudre, 0,5 cuillères à soupe d'huile d'olive, 100 ml d'eau chaude, 0,5 cuillère à soupe de sucre et de sel. Garniture 100 g de légumes coupés en tranches, 100 g de purée de tomates, 80 à 100 g de mozzarella râpée. - Instructions Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Couvrez avec un couvercle et faites lever pendant 30 min. Roulez dans le plat croustillier. Répartissez la purée de tomates sur la pâte et ajoutez les légumes. Saupoudrez-les d'une couche uniforme de fromage sur le dessus. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
H3	Lasagnes maison	500 à 600 g 1000 à 1100 g	- Ingrédients (1000 à 1100 g) 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 300 g de bœuf haché, 200 g de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de feuilles séchées pour lasagnes (8 feuilles), 1 oignon (émincé), 1 cuillère à soupe de feuilles de persil séché, d'origan, de basilic, 200 g de mozzarella râpée. Pour 500 à 600 g, divisez les quantités par deux. - Instructions Sauce : 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 30 minutes. Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec la mozzarella restante sur le dessus des pâtes à lasagnes et placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
H4	Gratin maison	500 à 600 g 900 à 1000 g	- Ingrédients (900 à 1000 g) 640 g de pommes de terre, 80 ml de lait, 80 ml de crème, 40 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, poivre, muscade, 120 g de mozzarella râpée, beurre, thym. Pour 500 à 600 g, divisez les quantités par deux. - Instructions Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin. Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Saupoudrez le fromage râpé sur le dessus et placez-les sur la grille inférieure. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H5	Frites surgelées	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H6	Ailes de poulet Buffalo surgelées	400 à 450 g 500 à 550 g	Disposez les ailes de poulet Buffalo surgelées (précuites et épicées) sur un côté du plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
H7	Pièces de poulets rôtis	500 à 600 g 900 à 1000 g	Pesez les pièces de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Lorsqu'un signal sonore est émis, retournez le poulet et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H8	Poulet rôti	1100 à 1200 g 1200 à 1300 g	Badigeonnez complètement le poulet d'huile et d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas sur le plat croustilleur. Placez-les sur la grille inférieure. Lorsqu'un signal sonore est émis, retournez le poulet en utilisant des pinces et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Utilisation du four

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
H9	Tourte au bœuf	500 à 600 g	• Ingrédients 200 g de bœuf, en cubes, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, ½ oignon (coupé), 80 g de champignons (coupés), 1 cuillère à soupe de feuilles de persil et de thym séchés (émincées), 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire, sel et poivre, 2 cuillères à soupe de farine, 100 ml de bouillon de bœuf chaud, 120 g de pâte prête à l'emploi, 1 jaune d'œuf (battu). • Instructions Saupoudrez le bœuf de farine, de sel et de poivre. Faites frire dans une poêle à frire avec de l'huile, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'il brunisse. Ajoutez les oignons, les champignons, le persil, le thym, la sauce Worcestershire et le bouillon de bœuf chaud et faites griller. Après avoir fait griller, baissez le feu et laissez mijoter pendant une heure. Versez le mélange dans un plat adapté au four et couvrez avec la plaque à tarte et appuyez délicatement sur les bords pour les coller. Décorez avec des chutes de pâte à l'aide d'un couteau et d'une fourchette. Pratiquez des incisions sur le dessus et badigeonnez de jaune d'œuf battu. Placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
H10	Mini quiche maison	400 à 500 g	• Ingrédients Pâtisseries 200 g de farine, 80 g de beurre, 1 œuf, 30 g de bacon, en cubes, 60 g de crème, 60 g de crème fraîche, 2 œufs, 40 g de fromage râpé, sel et poivre • Instructions Pour faire la pâte, mettez la farine, le beurre et les œufs dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez la pâte et placez-la dans des moules beurrés (comme des moules à muffins pour 6 mini quiches). Mélangez la crème, le bacon en cubes, la crème fraîche, les œufs, le fromage, le sel, le poivre et versez le mélange dans les moules. Placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

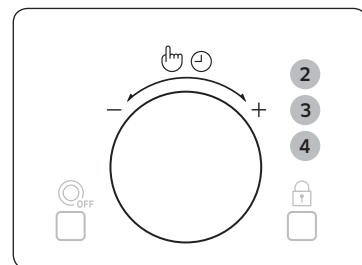
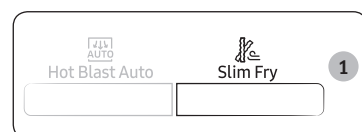
Utilisation de la fonction frire avec peu de graisse

Les 11 fonctions **Slim Fry (Frire avec peu de graisse)** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez régler le mode Slim Fry (Frire avec peu de graisse) en tournant le **Sélecteur multifonction**.

⚠ ATTENTION

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

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



1. Appuyez sur le bouton **Slim Fry (Frire avec peu de graisse)**.
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la catégorie d'aliment. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la catégorie de cuisson.
 - 1) Pommes de terre/Légumes
 - 2) Fruits de mer
 - 3) Poulet
3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.
4. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



5. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. Une fois la cuisson terminée.
 - 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Guide frire avec peu de graisse

Le tableau suivant présente les 11 programmes automatiques **Slim Fry (Frire avec peu de graisse)** pour faire frire. Il indique également les quantités et les instructions appropriées. Vous utiliserez moins d'huile qu'avec une friteuse, mais vous obtiendrez des résultats savoureux. Les programmes sont exécutés en combinant la convection, l'élément chauffant et l'énergie des micro-ondes.

1. Pommes de terre/Légumes

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
1-1	Croquettes de pommes de terre surgelées	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-2	Frites maison	300 à 350 g 450 à 500 g	Utilisez des pommes de terre dures à moyennement dures et lavez-les. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans l'eau froide (pendant 30 min). Séchez-les dans une serviette, pesez-les et badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-3	Pommes de terre en morceaux	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 3 minutes.

Utilisation du four

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
1-4	Rondelles d'oignon surgelées	100 à 150 g 200 à 250 g	Placez les rondelles d'oignon surgelées ou les calamars panés congelés uniformément sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-5	Rondelles de courgettes	200 à 250 g 300 à 350 g	Rincez et émincez les courgettes. Badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive et ajoutez des épices. Placez les rondelles uniformément sur le plat croustilleur et placez le plat sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). Laissez reposer 1 à 2 minutes.

2. Fruits de mer

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
2-1	Crevettes surgelées	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les crevettes panées surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-2	Croquettes de poisson surgelées	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les croquettes de poisson panées surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-3	Calamars frits surgelés	150 à 200 g 250 à 300 g	Répartissez uniformément les calamars panés surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

3. Poulet

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
3-1	Beignets de poulet surgelés	200 à 250 g 300 à 350 g	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-2	Pilons de poulets	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	Pesez les pilons de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit et le four s'arrête. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
3-3	Ailes de poulet	200 à 250 g 300 à 350 g	Pesez les ailes de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit et le four s'arrête. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

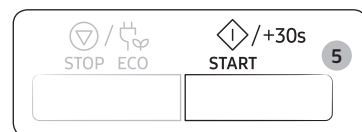
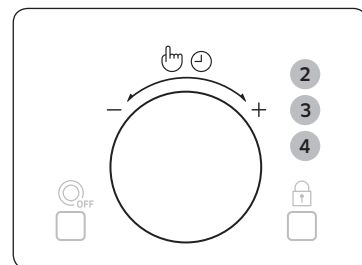
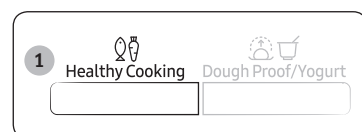
Utilisation des fonctions réalisation de plats sains

Les 13 fonctions **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

⚠ ATTENTION

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

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



1. Appuyez sur le bouton **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)**.

2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en tournant le **Sélecteur multifonction** et appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.

- 1) Céréales/Pâtes
- 2) Légumes
- 3) Volaille/Poisson

3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.

4. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

5. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. Une fois la cuisson terminée.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Guide du mode réalisation de plats sains

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 13 options de **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)** pré-programmées.

1. Céréales/Pâtes

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
1-1	Riz complet	150 à 200 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
1-2	Quinoa	150 à 200 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-3	Macaroni	100 à 150 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez 4 volumes 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 à 3 minutes.

Utilisation du four

2. Légumes

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
2-1	Haricots verts	200 à 250 g 300 à 350 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g et ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 350 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-2	Épinards	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-3	Pommes de terre épluchées	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml (1 à 2 cuillères à soupe) d'eau. Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
2-4	Aubergines grillées	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et émincez les aubergines. Badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez les tranches uniformément sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas.) Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-5	Tomates grillées	400 à 450 g 600 à 650 g	Rincez et nettoyez les tomates. Coupez-les en deux et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

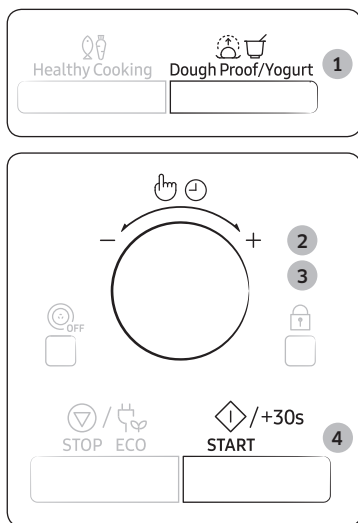
3. Volaille/Poisson

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
3-1	Blancs de poulet	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de poulet et placez-les dans un plat profond en verre adapté au micro-ondes. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
3-2	Blancs de dinde	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de dinde et placez-les dans un plat profond en verre adapté au micro-ondes. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
3-3	Filets de poisson grillés	200 à 300 g 400 à 500 g	Placez les filets de poisson uniformément sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-4	Steaks de saumon grillé	200 à 250 g 300 à 350 g	Placez les steaks de poisson uniformément sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.
3-5	Poisson grillé	300 à 350 g 400 à 500 g	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minutes.

Utilisation du mode pâte levée/yaourt

Les 5 fonctions **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez régler le mode Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt) en tournant le **Sélecteur multifonction** après avoir appuyé sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)**.

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



1. Appuyez sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)**.

2. Sélectionnez Fermentation de la pâte ou Yaourt maison et appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.

- 1) Fermentation de la pâte
- 2) Yaourt maison

3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés.

4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. Une fois la cuisson terminée.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.

⚠ ATTENTION

Le plateau tournant ne fonctionne pas pendant la cuisson de yaourt.

Guide du mode pâte levée/yaourt

Le tableau suivant indique comment utiliser les programmes automatiques pour le levage de la pâte ou la préparation des yaourts maison.

1. Fermentation de la pâte

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
1-1	Pâte à pizza	300 à 500 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
1-2	Pâte pour gâteau	500 à 800 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
1-3	Pâte à pain	600 à 900 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.

2. Yaourt maison

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
2-1	Petites tasses	500 g	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 tasses en céramique ou dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.

Utilisation du four

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
2-2	Grand bol	500 g	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.

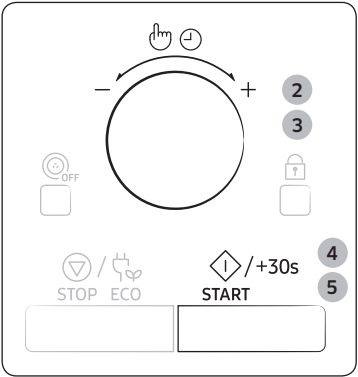
Utilisation du mode décongélation

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

⚠ ATTENTION

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

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



- Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)**.
- Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.
- Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.
- Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
 - la phase de décongélation commence.
 - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour reprendre la décongélation. Une fois la cuisson terminée.
 - Le signal sonore retentit 4 fois.
 - Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - L'heure s'affiche à nouveau.

Guide du mode décongélation

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

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 pendant 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 50 minutes.

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
4	Pain/Gâteaux	125 à 1000 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.
5	Fruits	100 à 600 g	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

Utilisation du four

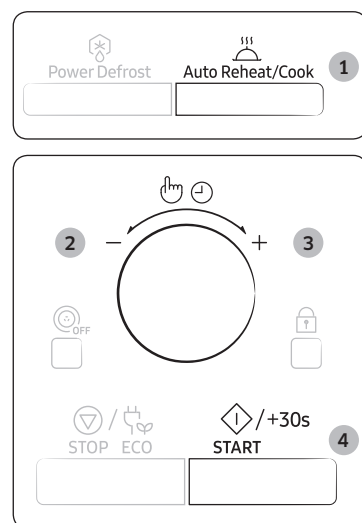
Utilisation du mode réchauffage/cuisson automatiques

Les 5 fonctions de **Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatiques)** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

⚠ ATTENTION

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

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



1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatiques)**.
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.
3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. Une fois la cuisson terminée.
 - 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Guide du mode réchauffage/cuisson automatiques

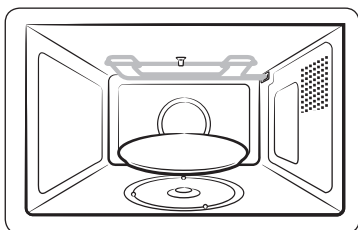
Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées pour un réchauffage et une cuisson automatiques.

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
1	Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 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	Pizza surgelée	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
3	Lasagnes surgelées	400 à 450 g 600 à 650 g	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 3 à 4 minutes après la cuisson.
4	Quiche (réfrigérée)	600 à 650 g	Ce programme convient aux quiches congelées. Retirez l'emballage et placez sur le plat. Posez-la sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
5	Poulet rôti	1100 à 1150 g 1200 à 1250 g	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30s) pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 5 minutes.

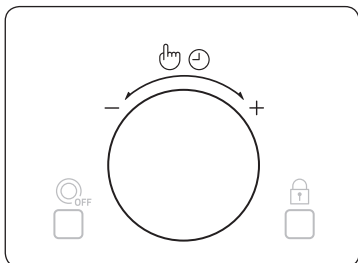
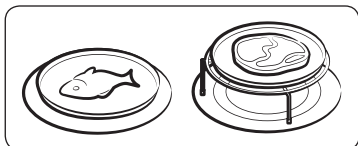
Utilisation du plat croustilleur

Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du grill ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante.

Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.



1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + Gril]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.
2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.
4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.



5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés.

⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.
- Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat.
- Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.
- Important : le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

📖 REMARQUE

- Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.
- Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

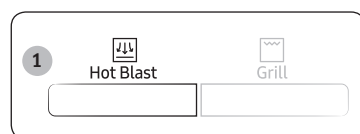
Utilisation du four

Air chaud

Le mode **Hot Blast (Air chaud)** est similaire au four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

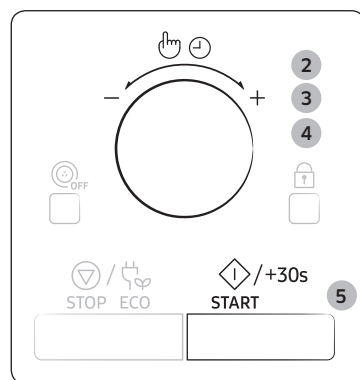
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.



1. Appuyez sur le bouton **Hot Blast (Air chaud)**.
les indications suivantes s'affichent :

(Mode Air chaud)
180 °C (Température)



2. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**. (Température : 40 à 200 °C, par intervalle de 10 °C)
 - Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.

3. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.

4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**. (Si vous voulez préchauffer le four, sélectionnez « : 0 »)

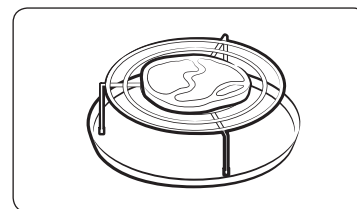
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.

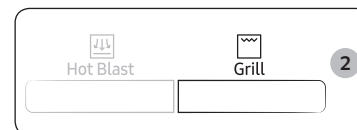
Faire griller

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

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

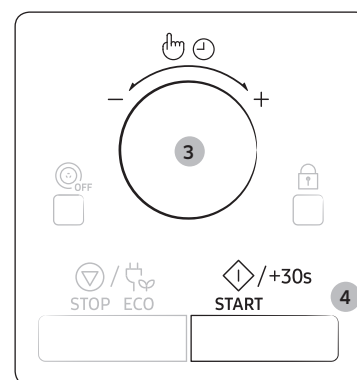


1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



2. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**.
les indications suivantes s'affichent :
 (Mode Gril)

- La température du gril n'est pas réglable.



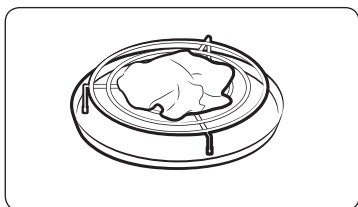
3. Réglez le temps de cuisson au gril en tournant le **Sélecteur multifonction**.

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

4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
La cuisson au gril démarre. Une fois la cuisson terminée.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Choix des accessoires



La cuisson par four traditionnel ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal. Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastiques, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc. Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou Air chaud), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

ATTENTION

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au **Guide des récipients** à la page 35.

Guide pour la cuisson à la vapeur pure

Le cuiseur à vapeur pure du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats rapides à confectionner.

Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.

Le cuiseur à vapeur pure se compose de trois éléments :



Bol



Plateau



Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -10 °C et 130 °C. Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

Conditions d'utilisation :

IMPORTANT

Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :

- Pour faire cuire des aliments riches en sucres ou en graisses ;
- En mode Gril ou Chaleur tournante ou sur une table de cuisson ;
- Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux consignes figurant dans le tableau de la page suivante.

Entretien :

IMPORTANT

- Votre cuiseur-vapeur est adapté au lave-vaisselle.
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de tampon à récurer.
- Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

Utilisation du four

Décongélation :

Placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir.
Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas la saveur des aliments.

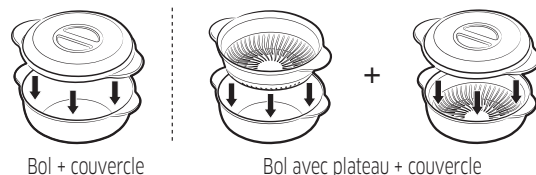
Cuisson :

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Accessoires
Artichauts	300 g (1 à 2 portions)	900 W	5-6	Bol avec plateau + couvercle
	Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Versez 150 ml d'eau et placez le plateau dans le bol. Placez les artichauts sur le plateau. Ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.			
Brocolis	300 g	Étape 1 : 900 W Étape 2 : 300 W	3½-4 2-2½	Bol avec plateau + couvercle
	Consignes Pesez les brocolis après les avoir lavés. Coupez-les en morceaux de même taille. (Largeur 3 cm, longueur 4 cm, hauteur 2 cm) Versez 150 ml d'eau et placez le plateau dans le bol. Répartissez bien les brocolis (partie vapeur vers le bas) sur le plateau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Légumes surgelés	300 g	Étape 1 : 600 W Étape 2 : 300 W	6-6½ 3-3½	Bol avec plateau + couvercle
	Consignes Pesez les légumes surgelés. Versez 150 ml d'eau et placez le plateau dans le bol. Répartissez bien les légumes surgelés sur le plateau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Riz	250 g	900 W	15-18	Bol + couvercle
	Consignes Placez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes).			

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Accessoires
Pommes de terre épluchées	300 g	Étape 1 : 450 W Étape 2 : 300 W	5½-6 6-6½	Bol avec plateau + couvercle
	Consignes Rincez et nettoyez les pommes de terre. Épluchez la peau des pommes de terre et coupez-les en morceaux de même taille (28 à 30 g chacun). Versez 150 ml d'eau et placez le plateau dans le bol. Répartissez bien les pommes de terre sur le plateau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5½-6½	Bol + couvercle
	Consignes Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.			
Soupe (réfrigérée)	400 g	900 W	3-4	Bol + couvercle
	Consignes Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.			
Soupe surgelée	400 g	900 W	8 à 10	Bol + couvercle
	Consignes Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.			
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1½-2½	Bol + couvercle
	Consignes Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Feuilleté de	300 g (2 portions)	Étape 1 : 600 W Étape 2 : 300 W	3-3½ 12½ à 13	Bol avec plateau + couvercle
	Consignes Versez 150 ml d'eau et placez le plateau dans le bol. Répartissez bien les saumons surgelés sur le plateau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Accessoires
Compote de fruits	300 g	Étape 1 : 900 W	2½-3	Bol avec plateau + couvercle
		Étape 2 : 300 W	2-2½	
Consignes Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Versez 150 ml d'eau et placez le plateau dans le bol. Répartissez bien les pommes de terre sur le plateau. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.				

Utilisation du cuiseur à vapeur pure



Avertissements :

IMPORTANT

Soulevez le couvercle de votre cuiseur-vapeur avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être brûlante.

IMPORTANT

Utilisez des maniques pour sortir le cuiseur du four après cuisson.

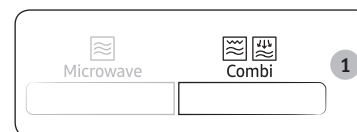
Combinaison micro-ondes et grill

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.

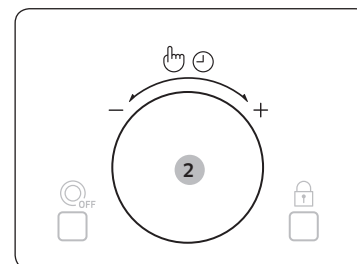
ATTENTION

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

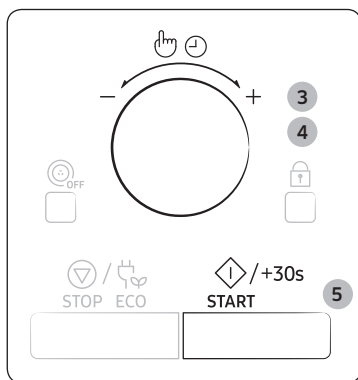


- Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**.
les indications suivantes s'affichent :
Cb-1 (Micro-ondes + Grill)



- Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** lorsque l'affichage indique Cb-1.
les indications suivantes s'affichent :
  (Mode Combiné Micro-ondes et Grill)
600 W (Puissance de sortie)

Utilisation du four



3. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance correspondante s'affiche (600, 450 ou 300 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
 - La température du gril n'est pas réglable.
 - Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
 - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée.
 - 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Combinaison micro-ondes et air chaud

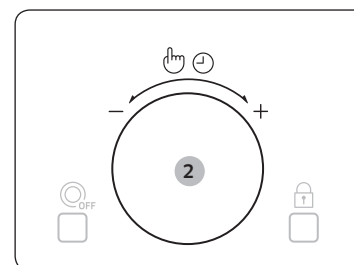
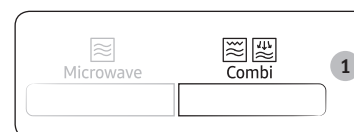
La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de cuisson à air chaud. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement. De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

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

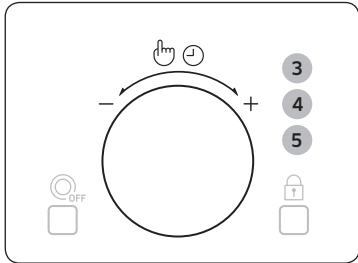
⚠ ATTENTION

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

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



1. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**. les indications suivantes s'affichent :
Cb-1 (Micro-ondes + Grill)
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que l'écran affiche Cb-2 (Micro-ondes + Air chaud) et appuyez sur le **Sélecteur multifonction**. les indications suivantes s'affichent :
  (Mode Combiné Micro-ondes et Air chaud)
 600 W (Puissance de sortie)



3. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance correspondante s'affiche (600, 450, 300, 180 ou 100 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.

- Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 600 W)

les indications suivantes s'affichent :

 (Mode Combiné Micro-ondes et Air chaud)
180 °C (Température)

4. Sélectionnez la température appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** (Température : 200 à 40 °C). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.

- Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 °C)

5. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

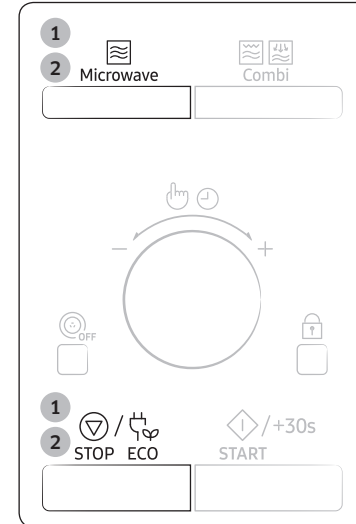
6. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. La cuisson combinée démarre. Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson. Une fois la cuisson terminée.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.



Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Microwave (Micro-ondes)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.

- les indications suivantes s'affichent :



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Microwave (Micro-ondes)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. Le four fonctionne normalement.

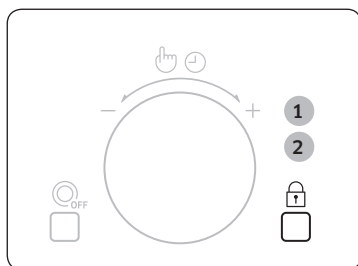
- les indications suivantes s'affichent :



Utilisation du four

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 sur le bouton **Sécurité enfants** pendant 3 secondes.
 - Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
 - La lettre « L » s'affiche.
2. Pour déverrouiller le four, appuyez sur le bouton **Sécurité enfants** pendant 3 secondes. Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Utilisation des fonctions marche/arrêt du plateau tournant

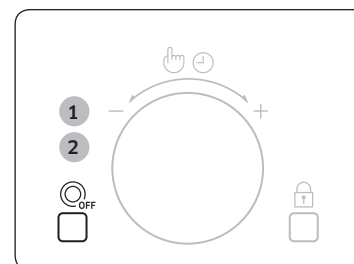
Le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant** permet d'arrêter la rotation de celui-ci (uniquement en mode de cuisson manuel) afin que vous puissiez utiliser des plats de grande taille.

⚠ ATTENTION

Les résultats seront en revanche moins satisfaisants, car la cuisson ne sera pas totalement uniforme. Il est recommandé de faire tourner le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne faites jamais tourner le plateau si le four est vide. Le four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.



1. Appuyez sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant** lors de la fonction Microwave (Micro-ondes), Grill (Grill), Hot Blast (Air chaud), Preheat (Préchauffage) et Combi (Cuisson combinée).
 - Il n'est pas disponible avec la fonction pré-programmée ou avant d'appuyer sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**, **Grill (Grill)**, **Hot Blast (Air chaud)**, **Preheat (Préchauffage)** et **Combi (Cuisson combinée)**.

Le symbole **Marche/Arrêt du plateau tournant** apparaît à l'écran, le plateau ne tourne pas durant la cuisson.

⏸ (Mode Arrêt du plateau tournant)

2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant**.

Le symbole **Marche/Arrêt du plateau tournant** disparaît de l'écran. Le plateau tourne.

📖 REMARQUE

Le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant** est disponible uniquement lors de la cuisson

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 croustillleur	✓	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.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
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. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliment	Taille de la portion	Puissance	Temps (min)
Épinards	150 g	600 W	5 à 6
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 g	600 W	8 à 9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 g	600 W	7 à 8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 g	600 W	7½ à 8½
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7 à 8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½ à 8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé 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 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le 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.

REMARQUE

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

Aliment	Taille de la portion	Puissance	Temps (min)
Brocolis	250 g	900 W	4 à 4½
	500 g		6 à 7
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	250 g	900 W	5½ à 6
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
	Carottes	250 g	900 W
Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Chou-fleur		250 g	900 W
	500 g	6½ à 7½	
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

Aliment	Taille de la portion	Puissance	Temps (min)
Courgettes	250 g	900 W	3½ à 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. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Aubergines	250 g	900 W	3 à 3½
	Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Poireaux	250 g	900 W	3½ à 4
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Champignons	125 g 250 g	900 W	1½ à 2 2½ à 3
	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. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Oignons	250 g	900 W	4 à 4½
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Poivrons	250 g	900 W	4½ à 5
	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

Guide de cuisson

Aliment	Taille de la portion	Puissance	Temps (min)
Pommes de terre	250 g	900 W	4 à 5
	500 g		7 à 8
	Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Chou-rave	250 g	900 W	5½ à 6
	Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

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	Taille de la portion	Puissance	Temps (min)
Riz blanc (étuvé)	250 g	450 W	15 à 16
	375 g		17½ à 18½
	Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Riz complet (étuvé)	250 g	450 W	18 à 19
	375 g		20 à 21
	Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	450 W	18 à 19
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		

Aliment	Taille de la portion	Puissance	Temps (min)
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	450 W	20 à 21
	Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Pâtes	250 g	900 W	9½ à 11
	Consignes Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Nouilles instantanées	1 Petit emballage (80 g)	900 W	7 à 7½
	1 Grand emballage (120 g)		9 à 9½
	Consignes Utilisez une cocotte en Pyrex. Mettez les nouilles et ajoutez 350 ml d'eau à température ambiante dans le bol. Cuisez en couvrant avec un film que vous percez plusieurs fois. Après la cuisson, videz l'eau et mélangez avec des épices pour nouilles instantanées.		

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

Puissances et mélange

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

Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible. Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

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

Faire réchauffer des liquides

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

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température 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.

Guide de cuisson

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	Taille de la portion	Puissance	Temps (min)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse)	900 W	1 à 1½
	300 ml (2 tasses)		2 à 2½
	450 ml (3 tasses)		3 à 3½
	600 ml (4 tasses)		3½ à 4
	Consignes Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.		
Soupe (réfrigérée)	250 g	600 W	4 à 4½
	350 g		5½ à 6
	450 g		6½ à 7
	550 g		8 à 8½
	Consignes Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		

Aliment	Taille de la portion	Puissance	Temps (min)
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½ à 5½
	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. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½ à 4½
	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. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4 à 5
	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. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	350 g	600 W	5 à 6
	450 g		6 à 7
	550 g		7 à 8
	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. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6 à 7
	Consignes Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 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	Taille de la portion	Puissance	Temps (min)
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. Servez après avoir laissé 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. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml	300 W	30 à 40 s.
	200 ml		1 min à 1 min 10 s.
Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			

Décongélation

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.

REMARQUE

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	Taille de la portion	Puissance	Temps (min)
Viande			
	Viande hachée	250 g	180 W
		500 g	6 à 7
			9 à 11
Escalopes de porc	250 g	180 W	7 à 8
	Consignes Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 15 à 30 minutes.		

Guide de cuisson

Aliment	Taille de la portion	Puissance	Temps (min)
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	500 g (2 unités)	180 W	14 à 15
	1200 g	180 W	32 à 34
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. Servez après avoir laissé reposer 15 à 60 minutes.			
Poisson Filets de poisson Poisson entier	200 g	180 W	6 à 7
	400 g	180 W	11 à 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 les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 10 à 25 minutes.			
Fruits Baies	300 g	180 W	6 à 7
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Servez après avoir laissé reposer 5 à 10 minutes.		

Aliment	Taille de la portion	Puissance	Temps (min)
Pain Petits pains (50 g chacun)	2 portions	180 W	1 à 1½
	4 portions		2½ à 3
Tartine/Sandwich	250 g	180 W	4 à 4½
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	180 W	7 à 9
	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. Servez après avoir laissé reposer 5 à 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.

Micro-ondes + Gril

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

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril :

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

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + gril :

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

Remarque importante :

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

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction gril) pendant 3 à 5 minutes. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Taille de la portion	Puissance	Étape 1 (min)	Étape 2 (min)
Tartines grillées	4 morceaux (de 25 g chacune)	gril seul	3 à 3½	3 à 4
	Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	400 g (2 unités).	450 W + Gril	4 à 6	-
	Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	5 à 7	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 morceaux (500 g)	300 W + Gril	5 à 7	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	11 à 13	-
	Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Gratin de pommes de terre/Légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	11 à 13	-
	Consignes Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			

Guide de cuisson

Aliments frais	Taille de la portion	Puissance	Étape 1 (min)	Étape 2 (min)
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7 à 8	-
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. Placez le plat directement sur la grille inférieure.				
Morceaux de poulet	500 g (2 unités).	300 W + Gril	10 à 12	7 à 9
Consignes Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.				
Poulet rôti	1200 g	1er côté : 450 W + Air chaud 200 °C 2e côté : 450 W + Gril	20 à 22	20 à 22
Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez le poulet sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.				
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6 à 8	6 à 7
Consignes Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.				
Légumes grillés	300 g	Gril	9 à 11	-
Consignes Rincez et préparez les légumes en tranches (par ex. courgette, aubergine, poivron, potiron). Badigeonnez-les d'huile d'olive et ajoutez des épices. Placez-les sur le plat croustilleur sur la grille du haut.				

Aliments frais	Taille de la portion	Puissance	Étape 1 (min)	Étape 2 (min)
Plantain	1 pièce (200 g)	Étape 1: 450 W + Gril Étape 2: Gril	6 à 7	4 à 5
Consignes Épluchez et coupez le plantain sur 1 cm d'épaisseur et placez-le sur le plat croustilleur avec la grille. Badigeonnez tous les côtés avec de l'huile. Si le plantain se ramollit, réduisez la durée sur 1 à 2 minutes. Laissez reposer 1 à 2 minutes.				
Yam	200 g	450 W + Gril	10 à 11	-
Consignes Pelez le yam et coupez-le en bâtons d'une épaisseur de 10 x 30 mm. La longueur est d'environ 10 cm. Placez-le sur le plat croustilleur puis badigeonnez tous les côtés avec de l'huile. Posez-le sur la grille supérieure puis lancez la cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.				

Air chaud

Cuisiner à l'air chaud est une combinaison puissante de l'élément chauffant du gril intérieur et de l'élément chauffant de la bague à convection avec ventilateur. De l'air chaud souffle dans le four par le haut du compartiment, à travers des orifices. L'élément chauffant en haut et à l'arrière, ainsi que le ventilateur sur la paroi arrière, permettent d'assurer une circulation régulière de l'air chaud.

Ustensiles pour cuisson air chaud :

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

Aliments convenant à la cuisson air chaud :

Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés.

Micro-ondes + Air chaud

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

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + air chaud :

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

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + air chaud :

viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Guide de cuisson à l'air chaud pour les aliments frais et surgelés

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

Aliment	Taille de la portion	Mode	Temps de cuisson (min)
Mini-tartes/Mini-pizzas surgelées	250 g	200 °C	9 à 11
	Posez les mini-pizzas sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille inférieure.		
Frites au four surgelées	300 g	200 °C	22 à 25
	Répartissez les frites au four surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure.		
Beignets de poulet surgelés	300 g	200 °C	8 à 11
	Posez les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure.		
Pizza surgelée	300 à 400 g	200 °C	11 à 14
	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.		
Lasagnes/Gratin de pâtes fait(es) maison	500 g	170 °C	15 à 20
	Mettez les pâtes dans un plat allant au four. Posez le plat sur la grille inférieure.		

Aliment	Taille de la portion	Mode	Temps de cuisson (min)
Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 180 °C	16 à 18
	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.		
Rôti de bœuf/Agneau (à point)	1000 à 1200 g	450 W + 160 °C	20 à 22 (premier côté) 14 à 16 (deuxième côté)
	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.		
Petits pains surgelés	350 g (6 unités).	180 W + 160 °C	7 à 9
	Disposez les petits pains sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Gâteau marbré	700 g	160 °C	50 à 55
	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.		
Gâteaux de petite taille	30 g chacun	160 °C	28 à 32
	Placez jusqu'à 12 petits gâteaux / muffins dans des gobelets en papier sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.		
Croissants/Petits pains (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C	13 à 18
	Placez les croissants ou les petits pains surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.		
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 160 °C	16 à 18
	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.		
Gratin de pommes de terre fait maison	500 g	450 W + 180 °C	18 à 22
	Faites le gratin dans un plat allant au four. Posez-le sur la grille inférieure.		

Guide de cuisson

Aliment	Taille de la portion	Mode	Temps de cuisson (min)
Quiche faite maison (taille moyenne)	500 à 600 g	160 °C	45 à 50
Préparez la quiche en utilisant une poêle métallique de taille moyenne et posez-la sur la grille inférieure. Reportez-vous à une recette dans le Guide de cuisson automatique à l'air chaud.			

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 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat

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

Faire fondre du miel cristallisé

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

Faire fondre de la gélatine

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

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ à 4½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

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

Faire cuire du 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 6½ à 7½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez plusieurs fois au cours du brunissage, pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Dépannage

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 à 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.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	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.

Dépannage

Problème	Cause	Action
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.
Le réchauffage incluant la fonction 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.

Problème	Cause	Action
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 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 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.
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.

Problème	Cause	Action
1. De l'eau goutte. 2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 3. 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.
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.

Problème	Cause	Action
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.
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.

Dépannage

Problème	Cause	Action
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.
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.

Code d'information

Code de vérification	Cause	Action
C-20	Le capteur de température est nécessaire à la vérification.	Appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) et relancez. 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.
C-21	Le capteur de température détecte lorsque la température est plus haute que la température de réglage.	Éteignez le four à micro-ondes pour refroidir le produit puis réessayez de régler. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
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 un code non répertorié ci-dessus s'affiche, ou si les solutions suggérées ne suffisent 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		MC28M6035**
Alimentation		230 V - 50 Hz CA
Consommation d'énergie	Puissance maximale	2900 W
	Micro-ondes	1400 W
	Gril (élément chauffant)	1500 W
	Air chaud (élément chauffant)	2100 W maxi.
Puissance de sortie		100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Dimensions (l x H x P)	Extérieur (y compris la poignée)	517 x 310 x 463 mm
	Intérieures	358 x 235,5 x 327 mm
Capacité		28 litres
Poids	Net	17,9 kg env.

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
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	
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



DE68-04549M-00

Magnetronoven

Gebruikershandleiding

MC28M6035**



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies 3

Algemene veiligheid	6
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron	7
Beperkte garantie	8
Definitie van de productgroep	8
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	8

Installatie 9

Accessoires	9
Installatielocatie	9
Draaiplateau	9

Onderhoud 10

Reinigen	10
Onderdelen vervangen (reparatie)	10
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	10

Eigenschappen van de oven 11

Oven	11
Bedieningspaneel	11

Gebruik van de oven 12

De werking van een magnetronoven	12
Controleren of de oven goed werkt	12
De klok instellen	13
Bereiden/Opwarmen	13
De bereidingstijd bijstellen	14
De bereiding beëindigen	15
De energiebesparingsstand instellen	15
De functie automatisch hot blast gebruiken	15
De functies voor slim bakken gebruiken	19
De functies voor gezond bereiden gebruiken	21
De functie deeg laten rijzen/yoghurt maken gebruiken	23

De functie automatisch ontdooien gebruiken	24
De functie automatisch opwarmen/bereiden gebruiken	26
Het bruineerbord gebruiken	27
Hot Blast	28
Grillen	28
Onderdelen selecteren	29
Kooktips voor puur stomen	29
Combinatie Magnetron + Grill	31
Combinatie magnetron en hot blast	32
Het geluidssignaal uitschakelen	33
De functie kinderslot gebruiken	34
De draaischijf in- en uitschakelen	34

Richtlijnen voor kookmaterialen 35

Richtlijnen voor bereiding 36

Microgolven	36
Bereiding	36
Opwarmen	39
Vloeistoffen opwarmen	39
Babyvoeding opwarmen	39
Opmerking:	40
Ontdooien	41
Grill	42
Magnetron + Grill	43
Hot Blast	44
Magnetron + Hot Blast	45
Tips en trucs	46

Probleemoplossing 47

Probleemoplossing	47
Informatiecode	50

Technische specificaties 51

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.

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.

Veiligheidsinstructies

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.

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.

Veiligheidsinstructies

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 ovendeur. Spuit 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.

Voorzorgsmaatregelen 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 verwijderd.

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 ovendeur 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.

Voorzorgsmaatregelen 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.

Veiligheidsinstructies

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

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

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

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

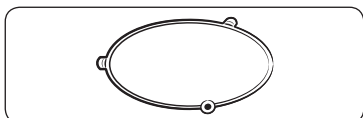
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuvbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, batterijen) naar: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

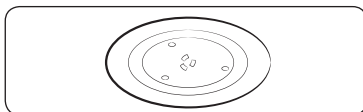
Installatie

Accessoires

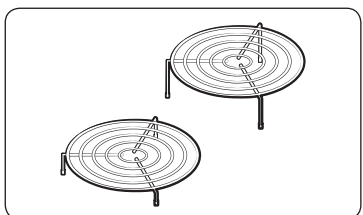
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal onderdelen ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



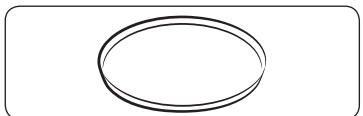
- 01 Loopring**, moet in het midden van de oven worden geplaatst. De loopring ondersteunt het draaiplateau.



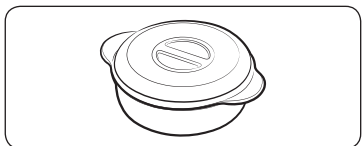
- 02 Draaiplateau**. Deze zet u op de loopring, in het midden bevestigd op de koppeling. Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen voor reiniging.



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



- 04 Bruineerbord**, zie pagina 27. Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid een bruin korstje te geven. Het maakt gebak en pizzadeeg knapperig.

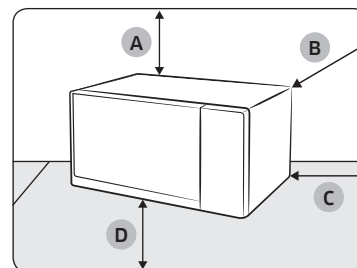


- 05 Zie voor de Pure-stomer** pagina 29 tot 31.
Doel: Gebruik de plastic stomer bij puur stomen.
- Gebruik de stomer met Power Steam.
 - De stomer is alleen beschikbaar bij magnetronbereidingen. Gebruik deze niet bij andere bereidingsstanden.
 - Zie de **Kooktips voor puur stomen** op pagina 29.

⚠ VOORZICHTIG

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

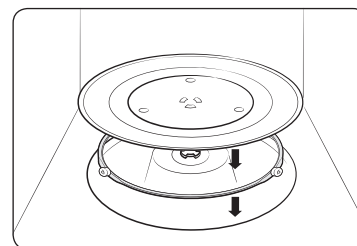
Installatielocatie



- A. 20 cm boven
B. 10 cm achter
C. 10 cm ernaast
D. 85 cm van de vloer

- Kies een vlak, genivelleerd oppervlak op ongeveer 85 cm boven de vloer. Het oppervlak moet het gewicht van de oven kunnen dragen.
- Zorg voor voldoende ventilatieruimte door aan de achterkant en zijanten minimaal 10 cm en aan de bovenkant 20 cm vrij te houden.
- 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

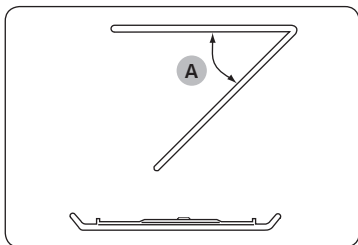
Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

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

⚠ VOORZICHTIG

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

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

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

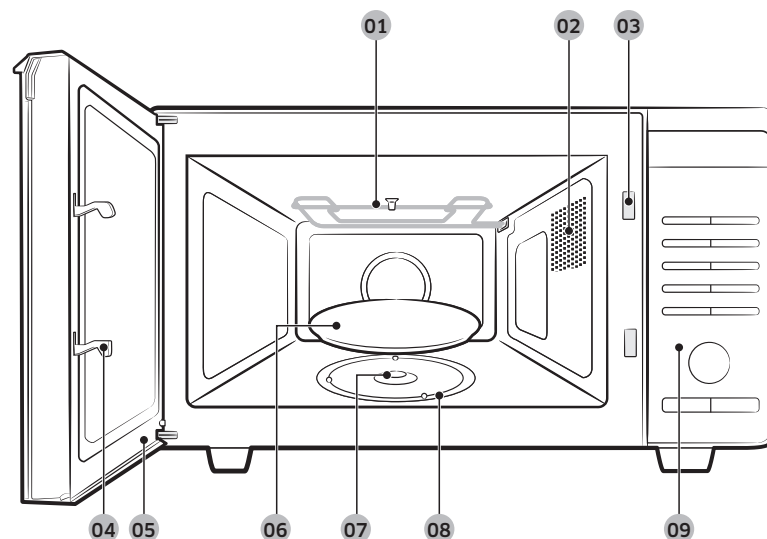
- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of meteen lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.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

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

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

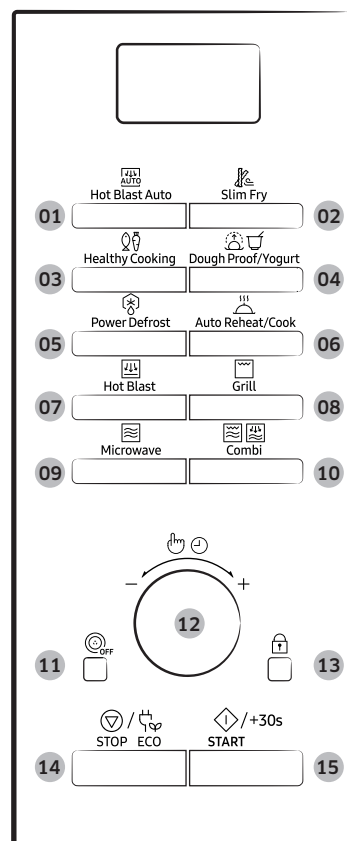
Eigenschappen van de oven

Oven



- | | | |
|------------------------|------------------------|----------------------------|
| 01 Grillelement | 02 Ventilatieopeningen | 03 Vergrendelingsopeningen |
| 04 Vergrendelingspalen | 05 Deur | 06 Draaiplateau |
| 07 Koppeling | 08 Loopring | 09 Bedieningspaneel |

Bedieningspaneel



- 01 Hot Blast Auto (Automatisch Hot Blast)
- 02 Slim Fry (Slim bakken)
- 03 Healthy Cooking (Gezond bereiden)
- 04 Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/Yoghurt maken)
- 05 Power Defrost (Automatisch ontdooien)
- 06 Auto Reheat/Cook (Automatisch opwarmen/Bereiden)
- 07 Hot Blast
- 08 Grill
- 09 Microwave (Magnetron)
- 10 Combi (Combistand)
- 11 Draaiplateau aan/uit
- 12 Multifunctions Schakelaar
- 13 Kinderslot
- 14 STOP/ECO
- 15 START/+30s

Gebruik van de oven

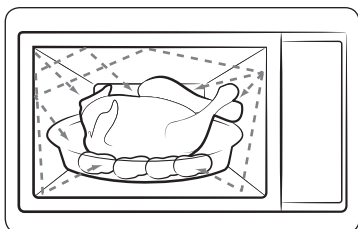
De werking van een magnetronoven

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

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer 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)

VOORZICHTIG

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.

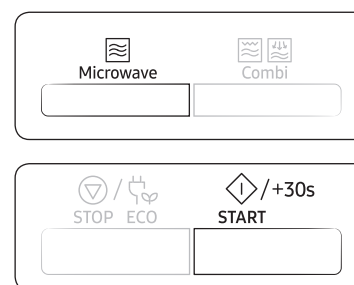
Controleren of de oven goed werkt

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 47.

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 % - 900 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 stand **Microwave (Magnetron)** en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door op de toets **START/+30s** te drukken.

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

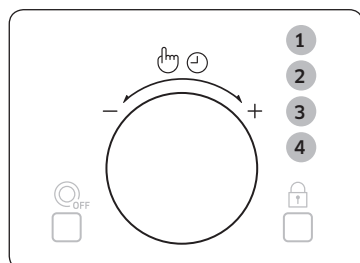
De klok instellen

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:

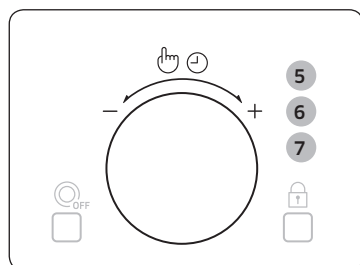
- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

OPMERKING

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



1. Druk op de **Multifunctionschakelaar**.
2. Stel de tijdweergave door de **Multifunctionschakelaar** te draaien. (12 uur of 24 uur)
3. Druk op de **Multifunctionschakelaar** om de instelling te voltooien.
4. Stel de uren in door de **Multifunctionschakelaar** te draaien.



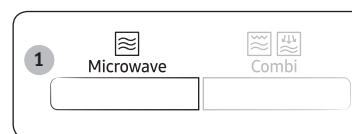
5. Druk op de **Multifunctionschakelaar**.
6. Stel de minuten in door de **Multifunctionschakelaar** te draaien.
7. Wanneer de juiste tijd wordt weergegeven, drukt u op de **Multifunctionschakelaar** om de klok te starten.
De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

Bereiden/Opwarmen

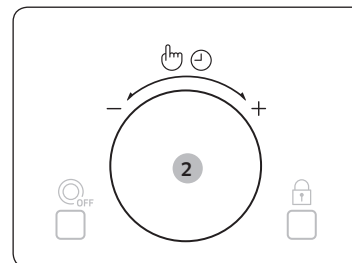
In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

⚠ VOORZICHTIG

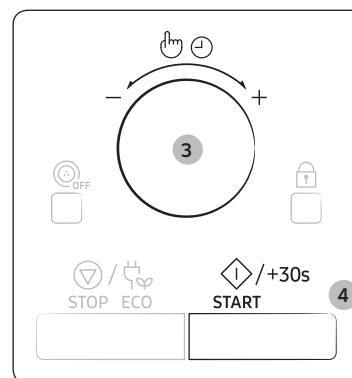
Controleer ALTIJD de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat. Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.



1. Druk op de toets **Microwave (Magnetron)**.
De volgende indicaties worden weergegeven:
 (Magnetronstand)
 900 W (Afgegeven vermogen)



2. Draai de **Multifunctionschakelaar** tot het gewenste vermogen wordt weergegeven. Druk dan op de **Multifunctionschakelaar** om het vermogen in te stellen.
 - Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.



3. Stel de bereidingstijd in door de **Multifunctionschakelaar** te draaien. De bereidingstijd wordt weergegeven.
4. Druk op de toets **START/+30s**.
De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidsignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Gebruik van de oven

Vermogensniveaus en bereidingstijden

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

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

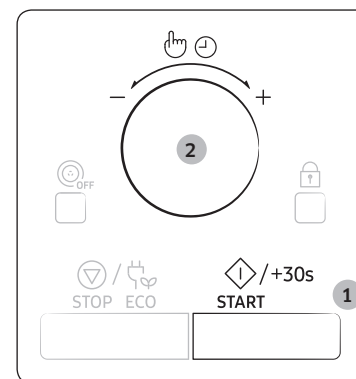
De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

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

De bereidingstijd bijstellen

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

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



Methode 1

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

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

Methode 2

Draai de **Multifunctioneschakelaar** om de bereidingstijd aan te passen.

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

De bereiding beëindigen

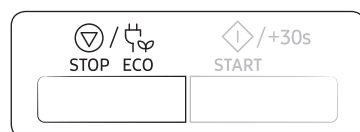
U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- 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. 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. 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**. 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.

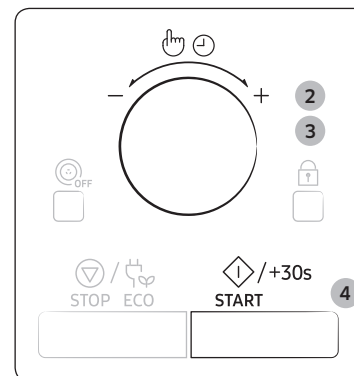
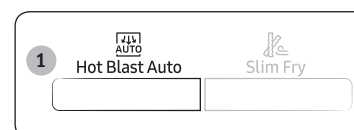
De functie automatisch hot blast gebruiken

De 10 programma's voor **Hot Blast Auto (Automatisch hot blast)** kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **Multifunctieschakelaar**.

⚠ VOORZICHTIG

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



1. Druk op de toets **Hot Blast Auto (Automatisch Hot Blast)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **Multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.
3. Selecteer de grootte van de portie door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.
4. Druk op de toets **START/+30s**. Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Gebruik van de oven

Richtlijnen voor automatisch hot blast

In de volgende tabel vindt u 10 programma's voor **Hot Blast Auto (Automatisch Hot blast)**, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Bij deze programma's wordt een combinatie van magnetron, grill en hete lucht gebruikt.

Code	Voedsel	Portie	Instructies
H1	Bevroren panpizza	300-350 g	Verwijder de verpakking en leg de pizza op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
H2	Zelfgemaakte pizza	500-550 g	- Ingrediënten Pizzadeeg (200-250 g) 150 g sterke bloem voor witbrood, 3 g gedroogde gist, 0,5 eetlepel olijfolie, 100 ml warm water, 0,5 eetlepel suiker en zout Beleg 100 g gesneden groenten, 100 g tomatenpuree, 80-100 g geraspte mozzarella - Methode Doe de bloem, gist, olie, zout en warm water in een kom en meng het geheel tot een vochtig deeg. Kneed het deeg in een mixer of 5-10 minuten met de hand. Dek het deeg af en laat het ongeveer 30 min. rijzen. Rol het deeg uit en bekleed het bruineerbord. Verdeel de tomatenpuree over het deeg en voeg de groenten toe. Strooi de kaas erover. Plaats de schaal op het hoge rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Code	Voedsel	Portie	Instructies
H3	Zelfgemaakte lasagne	500-600 g 1000-1100 g	- Ingrediënten (1000-1100 g) 2 eetlepels olijfolie, 300 g gehakt, 200 g tomatensaus, 100 ml runderbouillon, 150 g gedroogde lasagnebladen (8 bladen), 1 ui (fijngesnipperd), 1 theelepel gedroogde peterselie, oregano en basilicum, 200 g geraspte mozzarella - In het geval van 500-600 g gebruikt u de halve hoeveelheid. - Methode Saus: Verhit de olie in een koekenpan, bak het gehakt en de fijngesnipperde ui in 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 vervolgens gedurende 30 minuten zachtjes sudderen. Bereid de lasagnebladen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak een laagje lasagne, vleessaus en kaas en herhaal dit vervolgens. Strook de overgebleven mozzarella gelijkmatig over de lasagne en plaats de lasagne op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Code	Voedsel	Portie	Instructies
H4	Zelfgemaakte gratin	500-600 g 900-1000 g	- Ingrediënten (900-1000 g) 640 g aardappelen, 80 ml melk, 80 ml room, 40 g geklopt ei, 1 theelepel zout, peper en nootmuskaat, 120 g geraspte mozzarella, boter, tijm - In het geval van 500-600 g gebruikt u de halve hoeveelheid. - Methode Schil de aardappelen snijd ze in schijfjes van 3 mm dik. Smeer een gratineerschaal met boter in. Leg de schijfjes naast elkaar op een schone theedoek en houd ze met de theedoek bedekt terwijl u de rest van de ingrediënten klaarmaakt. Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, in een grote schaal. Goed roeren. Leg de aardappelschijfjes een beetje overlappend in de schaal en giet het mengsel over de aardappels. Verspreid de geraspte kaas erover en zet de schaal op het lage rooster. Zodra het gerecht klaar is, strooit u er wat verse tijmblaadjes over. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
H5	Bevroren Franse frietjes	200-250 g 300-350 g	Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
H6	Bevroren kippenvleugels	400-450 g 500-550 g	Leg de bevroren kant-en-klare kippenvleugels (voorgekookt en gekruid) op een kant van het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Code	Voedsel	Portie	Instructies
H7	Geroosterde kipdelen	500-600 g 900-1000 g	Weeg de stukken kip en bestrijk ze met olie en kruiden. Leg ze gelijkmatig verspreid op het hoge rooster. Wanneer het piepsignaal klinkt, keert u de kip om en drukt u op start om de bereiding te hervatten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
H8	Geroosterde kip	1100-1200 g 1200-1300 g	Bestrijk de kip volledig met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst naar beneden op het bruineerbord. Plaats op het lage rooster. Wanneer het piepsignaal klinkt, keert u de kip met een tang om en drukt u op start om de bereiding te hervatten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Gebruik van de oven

Code	Voedsel	Portie	Instructies
H9	Rundvleespastei	500-600 g	• Ingrediënten 200 g rundvlees in blokjes, 1 eetlepel olijfolie, ½ ui (gesneden), 80 g champignons (gesneden), 1 eetlepel peterselie en tijm, fijngenhakt, 1 eetlepel worcestershiresaus, zout en peper, 2 eetlepels bloem, 100 ml warme runderbouillon, 120 g kant-en-klaar gebaksdeeg, 1 eierdooier, geklopt • Methode Bestrooi het rundvlees met bloem, zout en peper. Bak het vlees in een koekenpan met olie bruin en roer het regelmatig door. Voeg de ui, champignons, peterselie, tijm, worcestershiresaus en de runderbouillon toe en breng dit aan de kook. Verlaag het vuur en laat het geheel vervolgens een uur sudderen. Doe de vulling in een ovenschaal bedek deze met het filodeeg. Druk de randen samen om het geheel goed af te sluiten. Decoreer met deegresten. Maak een inkeping aan de bovenkant. Bestrijk met opgeklopte eierdooier. Plaats de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Code	Voedsel	Portie	Instructies
H10	Zelfgemaakte miniquiche	400-500 g	• Ingrediënten Deeg 200 g bloem, 80 g boter, 1 ei, 30 g bacon, in blokjes gesneden, 60 g room, 60 g zure room, 2 eieren, 40 g geraspte kaas, zout en peper. • Methode Om het deeg te maken, doet u de bloem, boter en eieren in een kom en mengt u het geheel tot een soepel deeg. Laat het deeg vervolgens 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg uit en bedek hiermee een ingeboterde metalen bakvormen (zoals een muffinvorm voor 6 miniquiches). Meng de room, de blokjes bacon, de zure room, het ei, de kaas, het zout en de peper en giet het mengsel in de vorm. Plaats de schaal op het lage rooster. Na de bereiding, 5 minuten laten staan.

De functies voor slim bakken gebruiken

De 11 programma's voor **Slim Fry (Slim bakken)** kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de stand Slim Fry (Slim bakken) instellen met behulp van de **Multifunctioneschakelaar**.

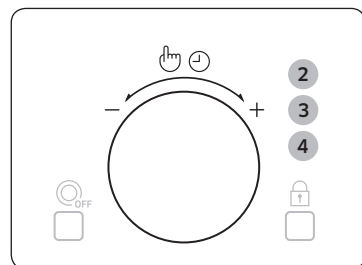
⚠ VOORZICHTIG

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



1. Druk op de toets **Slim Fry (Slim bakken)**.



2. Draai de **Multifunctioneschakelaar** om de bereidingscategorie te selecteren. Druk dan op de **Multifunctioneschakelaar** om de kookstand in te stellen.
 - 1) Aardappels/Groente
 - 2) Zeevruchten
 - 3) Kip
3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **Multifunctioneschakelaar** om het type voedsel te selecteren.
4. Selecteer de grootte van de portie door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien.



5. Druk op de toets **START/+30s**. Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Richtlijnen voor slim bakken

In de volgende tabel vindt u 11 automatische **Slim Fry (Slim bakken)**-programma's. De tabel bevat de hoeveelheden en toepasselijke instructies. U gebruikt minder olie dan bij bakken in de friteuse, terwijl u smakelijke resultaten krijgt. De programma's gebruiken een combinatie van hete lucht, bovenverwarming en magnetron.

1. Aardappels/Groente

Code	Voedsel	Portie	Instructies
1-1	Diepgevroren aardappelkroketten	200-250 g 300-350 g	Verdeel de diepgevroren aardappelkroketten gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. 1-2 minuten laten staan.
1-2	Zelfgemaakte Franse frietjes	300-350 g 450-500 g	Gebruik harde tot middelharde aardappelen en was deze. Schil de aardappelen en snij ze in reepjes met een dikte van 10 x 10 mm. Laten weken in koud water (gedurende 30 min.). Afdrogen met een handdoek, wegen en bestrijken met 5 g olijfolie. Verdeel de zelfgemaakte frites gelijkmatig over het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. 1-2 minuten laten staan.
1-3	Aardappelpartjes	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Was aardappelen van normaal formaat en snij deze in partjes. Bestrijken met olijfolie en kruiden. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. 1-3 minuten laten staan.

Gebruik van de oven

Code	Voedsel	Portie	Instructies
1-4	Diepvriesuiringen	100-150 g 200-250 g	Verdeel de diepgevroren gepaneerde uiringen of diepgevroren gepaneerde inktvisringen gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. 1-2 minuten laten staan.
1-5	Schijfjes courgette	200-250 g 300-350 g	Courgettes afspoelen en in reepjes snijden. Bestrijken met 5 gr. olijfolie en kruiden toevoegen. De schijfjes gelijkmatig verdeeld op het bruineerbord leggen en het bruineerbord op het hoge rooster zetten. Omdraaien na de pieptoon. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. (De oven blijft werken als u niet omkeert). 1-2 minuten laten staan.

2. Zeevruchten

Code	Voedsel	Portie	Instructies
2-1	Diepgevroren garnalen	200-250 g 300-350 g	Verdeel de diepgevroren gepaneerde garnalen gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. 1-2 minuten laten staan.
2-2	Diepvriesviskoteletten	200-250 g 300-350 g	Verdeel de bevroren gepaneerde viskoteletten gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. 1-2 minuten laten staan.
2-3	Bevroren gebakken inktvis	150-200 g 250-300 g	Verdeel de bevroren gepaneerde inktvisringen gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. 1-2 minuten laten staan.

3. Kip

Code	Voedsel	Portie	Instructies
3-1	Bevroren kipnuggets	200-250 g 300-350 g	Verdeel de diepgevroren kipnuggets gelijkmatig over het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. 1-2 minuten laten staan.
3-2	Kipdrumsticks	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weeg de drumsticks en bestrijk ze met olie en kruiden. Leg ze gelijkmatig verspreid op het hoge rooster. Omdraaien na de pieptoon. De oven stopt met werken. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. 1-3 minuten laten staan.
3-3	Kippenvleugels	200-250 g 300-350 g	Weeg de kippenvleugels en bestrijk ze met olie en kruiden. Leg ze gelijkmatig verspreid op het hoge rooster. Omdraaien na de pieptoon. De oven stopt met werken. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. 1-2 minuten laten staan.

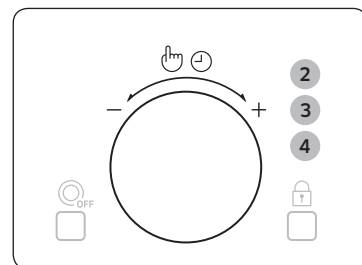
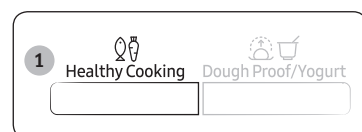
De functies voor gezond bereiden gebruiken

De 13 **Healthy Cooking (Gezond bereiden)**-programma's kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **Multifunctieschakelaar**.

⚠ VOORZICHTIG

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



1. Druk op de toets **Healthy Cooking (Gezond bereiden)**.
2. Selecteer het type gerecht door de **Multifunctieschakelaar** te draaien en op de **Multifunctieschakelaar** te drukken.
 - 1) Granen/Pasta
 - 2) Groenten
 - 3) Gevogelte/Vis
3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **Multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.
4. Selecteer de grootte van de portie door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.



5. Druk op de toets **START/+30s**. Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Richtlijnen voor gezond bereiden

De volgende tabel bevat hoeveelheden en instructies voor 13 **Healthy Cooking (Gezond bereiden)**-programma's.

1. Granen/Pasta

Code	Voedsel	Portie	Instructies
1-1	Bruine rijst	150-200 g 200-250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 5-10 minuten laten staan.
1-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 1-3 minuten laten staan.
1-3	Macaroni	100-150 g 200-250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 4 maal de hoeveelheid kokend water en een snufje zout toe. Goed doorroeren. Niet afdekken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. 1-3 minuten laten staan.

Gebruik van de oven

2. Groenten

Code	Voedsel	Portie	Instructies
2-1	Sperziebonen	200-250 g 300-350 g	Sperziebonen wassen en afhalen. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-250 g groente en voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 300-350 g groente. De schaal midden op het draaiplateau zetten. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2-2	Spinazie	100-150 g 200-250 g	Spoel de spinazie af en maak ze schoon. 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.
2-3	Geschilde aardappelen	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Schil en was de aardappelen, snijd deze doormidden en doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 15-30 ml water toe (1-2 eetlepels). Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. 3-5 minuten laten staan.
2-4	Gegrilde aubergines	100-150 g 200-250 g	Aubergines afspoelen en in reepjes snijden. Bestrijken met olie en kruiden. Verdeel de reepjes gelijkmatig over het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Omdraaien na de pieptoon. Druk op start om verder te gaan (de oven gaat door als u ze niet omdraait). 1-2 minuten laten staan.
2-5	Gegrilde tomaat	400-450 g 600-650 g	Spoel de tomaten af en maak ze schoon. Snijd ze doormidden en doe ze in een ovenvaste schaal. Strooi er geraspte kaas over. Schaal op het hoge rooster zetten. 1-2 minuten laten staan.

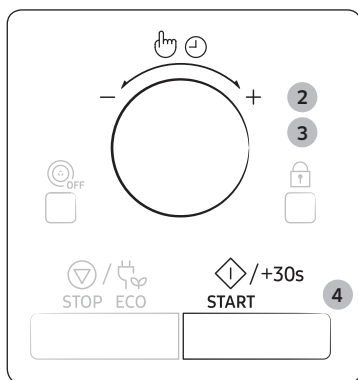
3. Gevogelte/Vis

Code	Voedsel	Portie	Instructies
3-1	Kipfilet	300-350 g 400-450 g	Spoel de kipfilet af en leg deze in een diepe ovenvaste glazen schaal. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
3-2	Kalkoenfilet	300-350 g 400-450 g	Spoel de kalkoenfilet af en leg deze in een diepe ovenvaste glazen schaal. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
3-3	Gegrilde visfilet	200-300 g 400-500 g	Verdeel de filets gelijkmatig over het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 1-2 minuten laten staan.
3-4	Gegrilde zalmvoten	200-250 g 300-350 g	Verdeel de visvoten gelijkmatig over het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 2 minuten laten staan.
3-5	Geroosterde vis	300-350 g 400-500 g	Smeer de buitenkant van de vis (forel of brasem) in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 3 minuten laten staan.

De functie deeg laten rijzen/yoghurt maken gebruiken

De 5 **Dough Proof/Yogurt (deeg laten rijzen/yoghurt maken)**-programma's kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de categorie Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/Yoghurt maken) instellen door de **Multifunctionschakelaar** te draaien na het indrukken van de toets **Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/Yoghurt maken)**.

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



1. Druk op de toets **Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/Yoghurt maken)**.
2. Selecteer Deeg laten rijzen of Zelfgemaakte yoghurt en druk op de **Multifunctionschakelaar**.
 - 1) Deeg laten rijzen
 - 2) Zelfgemaakte yoghurt
3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctionschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.
4. Druk op de toets **START/+30s**. Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

⚠ VOORZICHTIG

Tijdens de bereiding van yoghurt draait het draaiplateau niet.

Richtlijnen voor deeg laten rijzen/yoghurt maken

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

1. Deeg laten rijzen

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

2. Zelfgemaakte yoghurt

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

Gebbruik van de oven

Code	Voedsel	Portie	Instructies
2-2	Grote schaal	500 g	Meng 150 g natuurlijke yoghurt met 500 ml houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Gelijkmatic in een grote glazen schaal gieten. Afdekken met vershoudfolie en op het draaiplateau zetten. Na afloop 6 uur in de koelkast laten staan. We raden aan de eerste keer gedroogde yoghurtbacteriën te gebruiken.

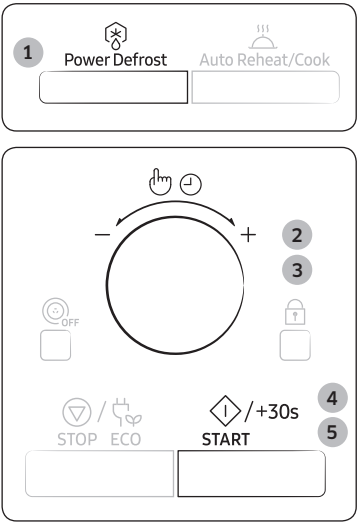
De functie automatisch ontdooien gebruiken

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

⚠ VOORZICHTIG

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



1. Druk op de toets **Power Defrost (Automatisch ontdooien)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **Multifunctioneschakelaar** om het type voedsel te selecteren.
3. Selecteer de grootte van de portie door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien.
4. Druk op de toets **START/+30s**.
 - Het ontdooien begint.
 - De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.
5. Druk nogmaals op de toets **START/+30s** om het ontdooien te voltooien. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Richtlijnen voor automatisch ontdooien

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

Code	Voedsel	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 tot 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 tot 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 tot 50 minuten laten staan.

Code	Voedsel	Portie	Instructies
4	Brood/Gebak	125-1000 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 tot 30 minuten laten staan.
5	Fruit	100-600 g	Verdeel fruit gelijkmatig over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit. 5 tot 20 minuten laten staan.

Gebruik van de oven

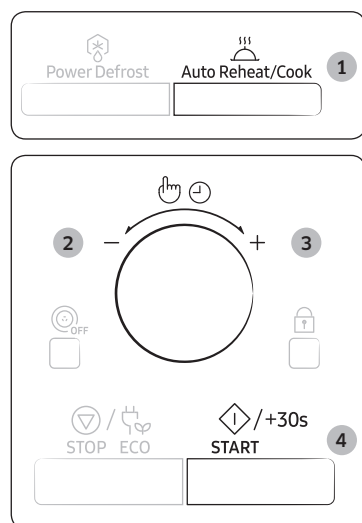
De functie automatisch opwarmen/bereiden gebruiken

De 5 **Auto Reheat/Cook (Automatisch opwarmen/Bereiden)**-programma's kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **Multifunctieschakelaar**.

VOORZICHTIG

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



1. Druk op de toets **Auto Reheat/Cook (Automatisch opwarmen/Bereiden)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **Multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.
3. Selecteer de grootte van de portie door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.
4. Druk op de toets **START/+30s**. Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidsignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Richtlijnen voor automatisch opwarmen/bereiden

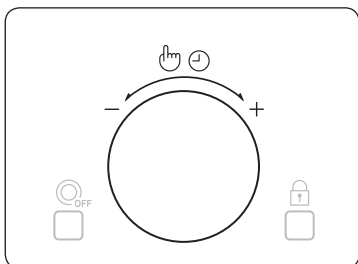
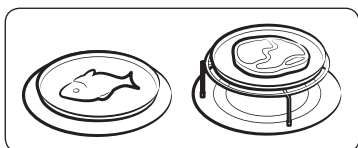
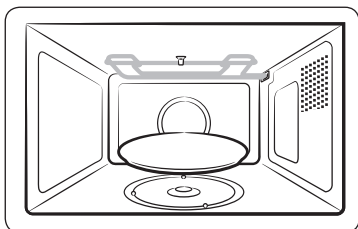
In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en de corresponderende aanwijzingen voor automatisch opwarmen en bereiden.

Code	Voedsel	Portie	Instructies
1	Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	300-350 g 400-450 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	Ingevroren pizza	300-350 g 400-450 g	De diepgevroren pizza op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
3	Diepvrieslasagne	400-450 g 600-650 g	Leg de diepvrieslasagne in een ovenvaste schaal. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 3-4 minuten laten staan.
4	Quiche (gekoeld)	600-650 g	Dit programma is geschikt voor gekoelde quiche. Verwijder verpakking en leg op de schaal. Zet op het draaiplateau. Na de bereiding 1-2 minuten laten staan.
5	Geroosterde kip	1100-1150 g 1200-1250 g	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Omkeren wanneer de oven een geluidssignaal afgeeft. Druk op de toets START/+30s om de bereiding voort te zetten. 5 minuten laten staan.

Het bruineerbord gebruiken

Met het bruineerbord kunt u niet alleen de bovenkant van gerechten krokant bruinbakken met de grill, maar ook de onderkant, omdat het bruineerbord erg heet wordt.

U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.



1. Leg het bruineerbord op het draaiplateau en verwarm het voor in de hoogste magnetron/grill-combistand [600 W + Grill] met behulp van de tijden en instructies in de tabel.
2. Smeer het bord in met olie als u er gerechten als eieren en spek op gaat bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.
3. Leg de gerechten op het bruineerbord.
4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.
5. Selecteer de gewenste bereidingstijd en het gewenste vermogen.

⚠ VOORZICHTIG

- Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.
- Zet geen voorwerpen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn.
- Leg het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.
- Het bruineerbord is niet geschikt voor de vaatwasmachine.

📄 OPMERKING

- Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen zoals een mes om op het bruineerbord te snijden.
- Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.
- Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

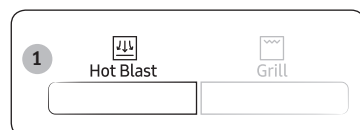
Gebruik van de oven

Hot Blast

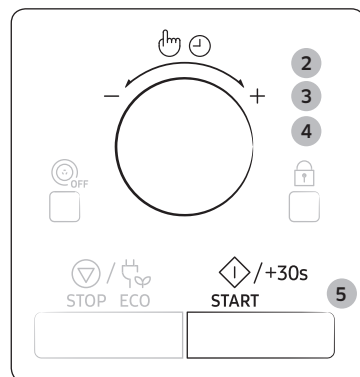
De **Hot Blast**-stand lijkt op de traditionele oven. Hierbij wordt de magnetronstand niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar wens instellen tussen 40 °C en 200 °C. De maximale bereidingsduur is 60 minuten.

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

Open de deur en zet de schaal op het lage rooster op het draaiplateau.



1. De toets **Hot Blast**.
De volgende indicaties worden weergegeven:
 (Hot blaststand)
180 °C (Temperatuur)

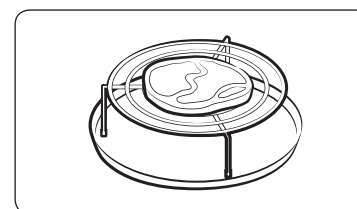


2. Stel de temperatuur in door de **Multifunctionschakelaar** te draaien. (Temperatuur : 40-200 °C, in stappen van 10 °C)
 - Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidings tijd.
3. Druk op de **Multifunctionschakelaar**.
4. Stel de bereidings tijd in door de **Multifunctionschakelaar** te draaien. (Als u de oven wilt voorverwarmen, selecteer dan “: 0”)
5. Druk op de toets **START/+30s**.
De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

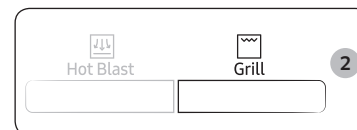
Grillen

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

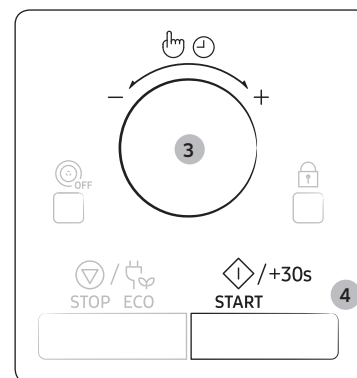
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.



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

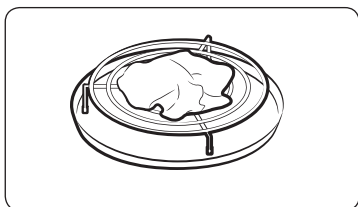


2. Druk op de toets **Grill**.
De volgende indicaties worden weergegeven:
 (Grill-stand)



- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.
3. Stel de griltijd in door de **Multifunctionschakelaar** te draaien.
 - De maximale griltijd is 60 minuten.
4. Druk op de toets **START/+30s**.
Het grillen begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Onderdelen selecteren



Voor bereiding met een traditionele oven hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken.

Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort.

Als u een van de combinatiestanden wilt gebruiken (magnetron en grill of hot blast), kunt u het beste alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn.

VOORZICHTIG

Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de **Richtlijnen voor kookmaterialen** op pagina 35.

Kooktips voor puur stomen

De pure stomer is gebaseerd op het principe van stoombereiding en is ontworpen voor een snelle bereiding van gerechten in uw Samsung-magnetron.

Dit onderdeel is ideaal voor het bereiden van rijst, pasta, groenten, enzovoort in recordtijd met behoudt van de voedingswaarde.

De pure stomer voor de magnetron bestaat uit drie onderdelen:



Schaal



Inzetplateau



Deksel

Alle onderdelen zijn bestand tegen temperaturen van -10 °C tot 130 °C.

Geschikt voor opslag in de vriezer. Kan zowel afzonderlijk als in combinatie worden gebruikt.

Aanwijzingen voor gebruik:

BELANGRIJK

Niet doen:

- voor de bereiding van gerechten met een hoog suiker- of vetgehalte.
- in combinatie met de grill of heteluchtfunctie of op een fornuis
- Was alle onderdelen voor het eerste gebruik grondig in een zeepsopje.
- Raadpleeg de instructies in de tabel op de volgende pagina voor de bereidingstijden.

Onderhoud:

BELANGRIJK

- De stomer is vaatwasmachinebestendig.
- Als u de stomer met de hand wast, gebruik dan warm water en een vaatwasmiddel. Gebruik geen schuursponsjes.
- Sommige voedingsmiddelen (zoals tomaten) kunnen het plastic laten verkleuren. Dit is normaal en geen fabricagefout.

Gebruik van de oven

Ontdooien:

Plaats het diepvriesgerecht in de stoomschaal zonder deksel.

De vloeistof blijft op de bodem van de schaal en zal het gerecht geen schade doen.

Bereiding:

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Behandeling
Artisjokken	300 gr. (1-2 stuks)	900 W	5-6	Schaal met inzetplateau + deksel
	Instructies Spoel de artisjokken af en maak ze schoon. Doe er 150 ml water in en plaats het plateau in de schaal. Leg de artisjokken op het plateau. 1 eetlepel citroensap toevoegen. Dek af met het deksel. Na de bereiding 1-2 minuten laten staan.			
Broccoli	300 gr.	1 stap: 900 W 2 stap: 300 W	3½-4 2-2½	Schaal met inzetplateau + deksel
	Instructies Weeg de broccoli na het wassen. Snij ze in gelijke stukken. (Breedte 3 cm, lengte 4 cm, hoogte 2 cm) Doe er 150 ml water in en plaats het plateau in de schaal. Verdeel de broccoli (steeltjes naar beneden) goed over het plateau. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			
Diepvriesgroenten	300 gr.	1 stap: 600 W 2 stap: 300 W	6-6½ 3-3½	Schaal met inzetplateau + deksel
	Instructies Weeg de diepvriesgroenten. Doe er 150 ml water in en plaats het plateau in de schaal. Verdeel de diepvriesgroente goed over het plateau. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			
Rijst	250 gr.	900 W	15-18	Schaal + deksel
	Instructies Plaats de rijst in de stoomschaal. Voeg 500 ml koud water toe. Dek af met het deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten staan. Houd voor bruine rijst 10 minuten aan.			

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Behandeling
Geschilde aardappelen	300 gr.	1 stap: 450 W 2 stap: 300 W	5½-6 6-6½	Schaal met inzetplateau + deksel
	Instructies Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Schil ze en snij ze in gelijke stukken (elk 28-30 gr.). Doe er 150 ml water in en plaats het plateau in de schaal. Verdeel de aardappelen goed over het plateau. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			
Stoofschotel (Gekoeld)	400 gr.	600 W	5½-6½	Schaal + deksel
	Instructies Plaats de stoofschotel in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. Na de bereiding 1-2 minuten laten staan.			
Soep (Gekoeld)	400 gr.	900 W	3-4	Schaal + deksel
	Instructies Plaats de stoofschotel in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. Na de bereiding 1-2 minuten laten staan.			
Bevroren soep	400 gr.	900 W	8-10	Schaal + deksel
	Instructies Doe de bevroren soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. Na de bereiding 1-2 minuten laten staan.			
Diepvriesknoedels met jamvulling	150 gr.	600 W	1½-2½	Schaal + deksel
	Instructies Bevochtig de bovenkant van de knoedels met koud water. Let 1-2 diepgevroren knoedels naast elkaar in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Behandeling
Diepvrieszalm	300 gr. (2 stuks)	1 stap: 600 W 2 stap: 300 W	3-3½ 12½-13	Schaal met inzetplateau + deksel
	Instructies Doe er 150 ml water in en plaats het plateau in de schaal. Verdeel de diepvrieszalm goed over het plateau. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			
Vruchtencompote	300 gr.	1 stap: 900 W 2 stap: 300 W	2½-3 2-2½	Schaal met inzetplateau + deksel
	Instructies Weeg de verse vruchten (bijvoorbeeld appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's of ananas) nadat u deze hebt gepeld, gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe er 150 ml water in en plaats het plateau in de schaal. Verdeel de aardappelen goed over het plateau. Voeg 1-2 eetlepels suiker toe. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			

Hantering van de pure-stomer



Voorzorgsmaatregelen:

BELANGRIJK

Wees uiterst voorzichtig bij het openen van het deksel van de stomer. De ontsnappende stoom kan zeer heet zijn.

BELANGRIJK

Gebruik ovenwanten wanneer u de stomer na bereiding wilt vastnemen.

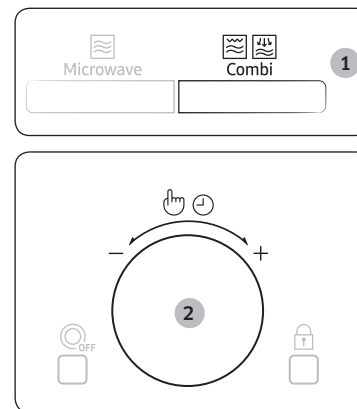
Combinatie Magnetron + Grill

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

VOORZICHTIG

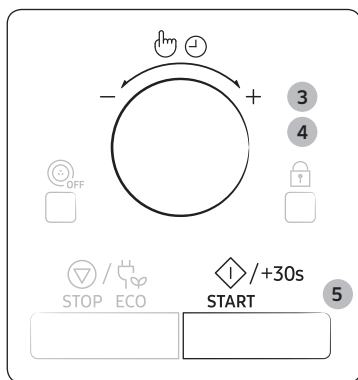
- Gebruik **ALTIJD** kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
- Gebruik **ALTIJD** ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet. U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge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

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



1. Druk op de toets **Combi (Combistand)**.
De volgende indicaties worden weergegeven:
Cb-1 (Magnetron + Grill)
2. Zorg dat de indicatie Cb-1 in de display verschijnt en druk vervolgens op de **Multifunctionschakelaar**.
De volgende indicaties worden weergegeven:
 (Magnetron + grill combinatiestand)
600 W (Afgegeven vermogen)

Gebruik van de oven



3. Selecteer het juiste vermogen door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300 W). Druk dan op de **Multifunctioneschakelaar** om het vermogen in te stellen.
 - Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.
 - Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
4. Stel de bereidingstijd in door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien.
 - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.
5. Druk op de toets **START/+30s**. De bereiding in de combinatiestand begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
 - 1) De oven laat 4 geluidssignalen horen.
 - 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Combinatie magnetron en hot blast

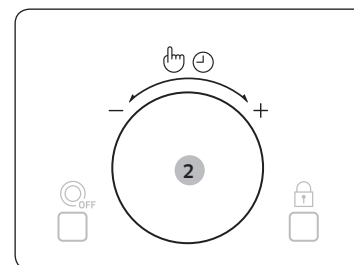
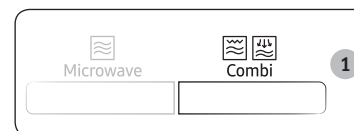
U kunt ook magnetron en hot blast in combinatie gebruiken. Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk. Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in deze combinatiestand, met name:

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

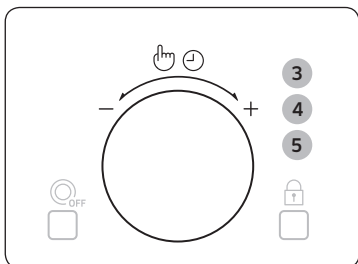
⚠ VOORZICHTIG

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

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



1. Druk op de toets **Combi (Combistand)**. De volgende indicaties worden weergegeven:
Cb-1 (Magnetron + Grill)
2. Draai de **Multifunctioneschakelaar** om de indicatie Cb-2 (Magnetron + Hot blast) in de display te laten verschijnen en druk vervolgens op de **Multifunctioneschakelaar**. De volgende indicaties worden weergegeven:
  (Magnetron + Hot blast combinatiestand)
 600 W (Afgegeven vermogen)



3. Selecteer het juiste vermogen door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W). Druk dan op de **Multifunctioneschakelaar** om het vermogen in te stellen.

- Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd. (Standaard: 600 W)

De volgende indicaties worden weergegeven:

(Magnetron + Hot blast combinatiestand)
180 °C (Temperatuur)

4. Stel de temperatuur in door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien. (Temperatuur: 200-40 °C). Druk dan op de **Multifunctioneschakelaar** om het vermogen in te stellen.

- Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd. (Standaard: 180 °C)

5. Stel de bereidingstijd in door de **Multifunctioneschakelaar** te draaien.

- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

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

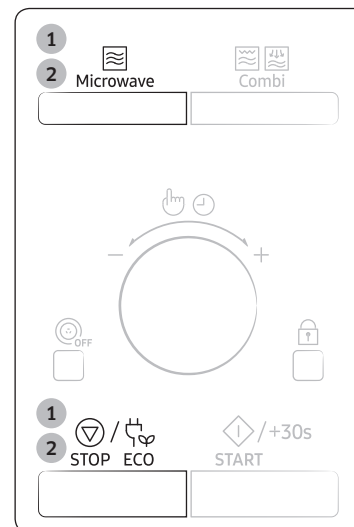
De bereiding in de combinatiestand begint. De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken. Wanneer de bereiding is voltooid:

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



Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



1. Druk gelijktijdig op de toetsen **Microwave (Magnetron)** en **STOP/ECO**.

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

- De volgende indicaties worden weergegeven:

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

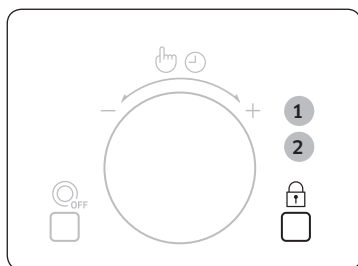
De oven werkt weer normaal.

- De volgende indicaties worden weergegeven:

Gebruik van de oven

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

De draaischijf in- en uitschakelen

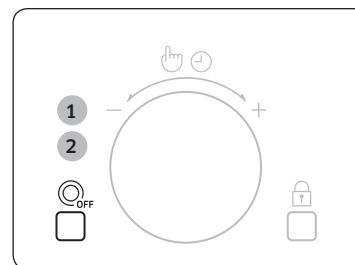
Met de toets **Draaiplateau aan/uit** aan/uit kunt u het draaien van het draaiplateau stopzetten, zodat u grote schalen kunt gebruiken die de hele oven vullen (alleen in de stand handmatig bereiden).

⚠ VOORZICHTIG

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

⚠ WAARSCHUWING

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



1. Druk op de toets **Draaiplateau aan/uit** tijdens het instellen van de functies Microwave (Magnetron), Grill, Hot Blast, Preheat (Voorverwarmen) en Combi (Combistand).
 - Dit is niet beschikbaar met de voorgeprogrammeerde functie of voordat u drukt op **Microwave (Magnetron)**, **Grill**, **Hot Blast**, **Preheat (Voorverwarmen)** en **Combi (Combistand)**.

Het symbool voor **Draaiplateau aan/uit** verschijnt in het display en het draaiplateau draait niet tijdens de bereiding.

⏸ (de modus Draaiplateau uit)

2. U kunt het draaiplateau weer laten draaien door nogmaals op de toets **Draaiplateau aan/uit** te drukken. Het symbool voor **Draaiplateau aan/uit** verschijnt in het display en het draaiplateau draait weer.

📖 OPMERKING

Deze toets **Draaiplateau aan/uit** is alleen beschikbaar tijdens de handmatige bereidingsmodus.

Richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.

Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.

In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglaazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborlen van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	X	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	X	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.

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

✓ : Aanbevolen ✓X : Wees voorzichtig X : Onveilig

Richtlijnen voor bereiding

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers. De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Bereiding

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

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

Afdekken tijdens het verwarmen

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

Nagaartijden

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

Bereiding van diepvriesgroenten

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

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

Bereiding van verse groenten

Gebruik een 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.

OPMERKING

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

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6-7
	Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Spruitjes	250 g	900 W	5½-6
	Instructies Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Wortels	250 g	900 W	4-4½
	Instructies Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Bloemkool	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6½-7½
	Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Courgette	250 g	900 W	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 alvorens op te dienen.		
Aubergine	250 g	900 W	3-3½
	Instructies Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetl. citroensap over. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Prei	250 g	900 W	3½-4
	Instructies Snijd de prei in dikke plakken. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Champignons	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructies De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Uien	250 g	900 W	4-4½
	Instructies Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Instructies Snijd de paprika in reepjes. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Aardappelen	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructies Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Richtlijnen voor bereiding

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Koolraap	250 g	900 W	5½-6
Instructies Snijd de koolraap in kleine blokjes. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			

Bereiding van rijst en pasta

- **Rijst:** Gebruik een grote 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	450 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Instructies Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Bruine rijst (snelkook)	250 g	450 W	18-19
	375 g		20-21
	Instructies Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gemengde rijst (witte/bruine rijst + wilde rijst)	250 g	450 W	18-19
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
	Gemengde granen (rijst + graan)	250 g	450 W
Instructies Voeg 400 ml koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.			

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Pasta	250 g	900 W	9½-11
	Instructies Voeg 1000 ml kokend water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Instant pasta	1 klein pak (80 g) 1 groot pak (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Instructies Gebruik een ovenvaste glazen schaal. Leg de pasta in de schaal en voeg 350 ml water op kamertemperatuur toe. Afgedekt bereiden, prik een aantal gaatjes in de folie. Na bereiding water afvoeren, en kruiden voor instant pasta erdoor mengen.		

Opwarmen

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

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

Plaatsen en afdekken

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

Vermogensstanden en doorroeren

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

Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pastetjes). Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren. Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is. Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen. De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

Vloeistoffen opwarmen

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

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding:

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

Babymelk:

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

Richtlijnen voor bereiding

Opmerking:

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

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kopje)	900 W	1-1½
	300 ml (2 koppen)		2-2½
	450 ml (3 koppen)		3-3½
	600 ml (4 koppen)		3½-4
	Instructies In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Laat tijdens het nagaren in de oven staan en roer goed door. 1-2 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Soep (gekoeld)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	Instructies In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Stoofschotel (gekoeld)	350 g	600 W	4½-5½
	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 alvorens op te dienen.		

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructies Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	4-5
	Instructies De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep 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 alvorens op te dienen.		
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
	Instructies Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Kant-en-klare kaasfondue (gekoeld)	400 g	600 W	6-7
	Instructies De kant-en-klare kaasfondue in een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel gieten. Tijdens en na het opwarmen af en toe doorroeren. Goed doorroeren voor het serveren. 1-2 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Babyvoeding en -melk opwarmen

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

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

Ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt. Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen. Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt. Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien. Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien. Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

OPMERKING

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

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

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Vlees	Gehakt	250 g	180 W
		500 g	6-7
	Varkenslapjes	250 g	9-11
		180 W	7-8
Instructies Leg het vlees op het draaiplateau. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 15-30 minuten laten staan alvorens op te dienen.			

Richtlijnen voor bereiding

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Gevogelte Kipdelen Hele kip	500 g (2 stuks)	180 W	14-15
	1200 g	180 W	32-34
Instructies Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dünnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 15-60 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Vis Visfilet Hele vis	200 g	180 W	6-7
	400 g	180 W	11-13
Instructies De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dünnere delen onder de dükkere delen leggen. Dünnere uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 10-25 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Fruit Bessen	300 g	180 W	6-7
	Instructies Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel. 5-10 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Brood Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks	180 W	1-1½
	4 stuks		2½-3
Boterhammen	250 g	180 W	4-4½
Duitse broodjes (tarwe- en rogemeel)	500 g	180 W	7-9
	Instructies Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 5-20 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Grill

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

Kookmaterialen voor grillen:

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

Gerechten die kunnen worden gegrild:

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

Belangrijke opmerking:

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

Magnetron + Grill

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

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron + grill:

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

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:

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

Belangrijke opmerking:

Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel. Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 3-5 minuten voor in de grillstand. Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Geroosterd brood	4 st. (elk 25 g)	Alleen grill	3-3½	3-4
	Instructies De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.			
Gegrilde tomaat	400 g (2 stuks)	450 W + Grill	4-6	-
	Instructies Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.			
Kaastosti met tomaat	4 st. (300 g)	300 W + Grill	5-7	-
	Instructies Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Hawaii-tosti (ham, ananas, kaas)	4 st. (500 g)	300 W + Grill	5-7	-
	Instructies Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Aardappelen in de schil	500 g	600 W + Grill	11-13	-
	Instructies Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.			
Gegratineerde aardappelen/groenten (gekoeld)	450 g	450 W + Grill	11-13	-
	Instructies Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			

Richtlijnen voor bereiding

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Gebakken appel	2 appels (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructies Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. De schotel op het lage rooster zetten.			
Kipdelen	500 g (2 stuks)	300 W + Grill	10-12	7-9
	Instructies Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			
Geroosterde kip	1200 g	1e: 450 W + Hot blast 200 °C 2e: 450 W + Grill	20-22	20-22
	Instructies Smeer de kip in met olie en kruiden. Zet de kip op het lage rooster. Na het grillen 5 minuten laten staan.			
Geroosterde vis	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7
	Instructies Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			
Ovengroenten	300 g	Grill	9-11	-
	Instructies Spoel de groenten af en snijd ze in stukjes (bijv. courgette, aubergine, peper, pompoen). Bestrijk de groenten met olijfolie en voeg kruiden toe. Leg op bruineerbord op het hoge rooster.			

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Bakbanaan	1 stuks (200 g)	Stap 1: 450 W + Grill Stap 2: Grill	6-7	4-5
	Instructies Pel de bakbanaan en verdeel in stukjes van 1 cm dik, en leg deze op het bruineerbord met rooster. Vet alle zijden in met olie. Als bakbanaan zacht wordt, verminder de tijd dan met 1-2 minuten. 1-2 minuten laten staan.			
Yam	200 g	450 W + Grill	10-11	-
	Instructies Schil de zoete aardappel (yam) en snij ze in reepjes met een dikte van 10 x 30 mm. De lengte is ongeveer 10 cm. Doe ze op het bruineerbord en bestrijk ze aan alle kanten met olie. Leg op het rooster en begin met de bereiding. 1-2 minuten laten staan.			

Hot Blast

Voor de Hot Blast-stand wordt gebruikgemaakt van de grillverwarmingselementen en de heteluchtfunctie. De hete lucht wordt via de openingen aan de bovenkant van de ovenruimte in de oven geblazen. Het bovenste verwarmingselement en de ventilator aan de achterkant zorgen voor een gelijkmatige circulatie.

Kookmaterialen voor bereiden met hot blast:

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hot blast:

Gebruik deze stand voor allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, vruchtencakes, biscuitgebak en soufflés.

Magnetron + Hot Blast

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht. De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft. Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron + hot blast:

Moeten in staat zijn de microgolven door te laten. Moeten daarnaast ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + grill.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron + hot blast

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

Verse en bevroren gerechten bereiden met hot blast

Verwarm de Hot Blast met de Hot Blast-functie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de tabel als richtlijnen voor Hot Blast-bereidingen. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Portie	Stand	Bereidingstijd (min.)
Bevroren miniquiche/ Pizzasnacks	250 g	200 °C	9-11
	Leg de pizzasnacks op het bruineerbord. Het bord op het lage rooster zetten.		
Diepvriesovenfrites	300 g	200 °C	22-25
	Verdeel de ovenfrites gelijkmatig over het bruineerbord. Plaats het bord op het hoge rooster.		
Bevroren kipnuggets	300 g	200 °C	8-11
	Leg de bevroren nuggets op het bruineerbord. Plaats het bord op het hoge rooster.		
Ingevroren pizza	300-400 g	200 °C	11-14
	Leg de diepvriespizza op het lage rooster.		

Voedsel	Portie	Stand	Bereidingstijd (min.)
Zelfgemaakte lasagne/ Gegratineerde pasta	500 g	170 °C	15-20
	Doe de pasta in een ovenvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten.		
Diepvrieslasagne	400 g	450 W + 180 °C	16-18
	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking zitten (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). Zet de diepvrieslasagne op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.		
Geroosterd rundvlees/ Lamsvlees (medium)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	20-22 (eerste kant) 14-16 (tweede kant)
	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten rusten.		
Bevroren broodjes	350 g (6 stuks)	180 W + 160 °C	7-9
	Leg de broodjes op het bruineerbord. Zet het bord op het lage rooster. 2-3 minuten laten staan.		
Marmercake	700 g	160 °C	50-55
	Doe het deeg in een kleine, rechthoekige, zwarte metalen vorm (25 cm). De bakvorm op het lage rooster zetten. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten rusten.		
Klein gebak	elk 30 g	160 °C	28-32
	Plaats maximaal 12 cakejes/muffins in papieren bakvormpjes op het bruineerbord. Het bord op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.		
Croissants/Broodjes (vers deeg)	200-250 g	200 °C	13-18
	Leg de gekoelde croissants of broodjes op bakpapier op het lage rooster.		

Richtlijnen voor bereiding

Voedsel	Portie	Stand	Bereidingstijd (min.)
Diepvriesgebak	1000 g	180 W + 160 °C	16-18
	Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.		
Zelfgemaakte aardappelgratin	500 g	450 W + 180 °C	18-22
	Doe de gratin in een ovenvaste schaal. Zet de schaal op het lage rooster.		
Zelfgemaakte quiche (medium grootte)	500-600 g	160 °C	45-50
	Gebruik een metalen middelgrote pan voor de bereiding van de quiche en plaats de pan op het lage rooster. Raadpleeg een recept in de richtlijnen voor een automatisch bereiding met Hot Blast.		

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 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

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

Gekristalliseerde honing smelten

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

Gelatine smelten

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

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

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

Jam maken

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

Pudding maken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal van geschikt formaat met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen

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

Probleemoplossing

Probleemoplossing

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

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

Probleem	Oorzaak	Actie
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	De oven is langdurig achterelkaar gebruikt.	Laat de oven na langdurig gebruik afkoelen.
	De koelventilator werkt niet.	Luister of u de koelventilator hoort.
	U probeert de oven in te schakelen zonder dat er etenswaren in oven zijn geplaatst.	Plaats etenswaren in de oven.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	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.

Probleemoplossing

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

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

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

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

Probleemoplossing

Probleem	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.

Informatiecode

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

OPMERKING

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

Technische specificaties

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

Model		MC28M6035**
Stroombron		230 V - 50 Hz AC
Energieverbruik	Maximaal vermogen	2900 W
	Magnetron	1400 W
	Grill (verwarmingselement)	1500 W
	Hot blast (verwarmingselement)	Max. 2100 W
Uitgangsvermogen		100 W / 900 W - 6 niveaus (IEC-705)
Frequentie		2450 MHz
Afmetingen (B x H x D)	Buitenkant (inclusief handgreep)	517 x 310 x 463 mm
	Ovenruimte	358 x 235,5 x 327 mm
Volume		28 liter
Gewicht	Netto	Ong. 17,9 kg

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	
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



DE68-04549M-00

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MC28M6035**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise **3**

Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	7
Eingeschränkte Garantie	8
Produktklassifizierung	8
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	8

Aufstellen des Geräts **9**

Zubehör	9
Aufstellort	9
Drehteller	9

Pflege **10**

Reinigung	10
Austausch (Reparatur)	10
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	10

Funktionen des Geräts **11**

Gerät	11
Bedienfeld	11

Verwenden des Geräts **12**

So funktioniert ein Mikrowellengerät	12
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise	12
Einstellen der Uhrzeit	13
Erhitzen/Aufwärmen	13
Regulieren der Garzeit	14
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	15
Einstellen des Energiesparmodus	15
Verwenden der Heißluft Plus-Autoprogramme	15
Verwenden der Funktionen zum Frittieren	19
Automatikprogramme für Gesundes Garen	21
Zubereiten von Teig/Joghurt	23

Verwenden der Auftauprogramme	24
Verwenden der Automatikprogramme	26
Verwenden der Backunterlage	27
Heißluft Plus	28
Grillen	28
Auswahl des Zubehörs	29
Leitfaden für das Dampfgaren	29
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	31
Kombinierter Mikrowellen- und Heißluft Plus-Modus	32
Ausschalten der Signaltöne	33
Verwenden der Kindersicherung	34
Ein-/Ausschalten des Drehtellers	34

Informationen zum Geschirr **35**

Zubereitungshinweise **36**

Mikrowellen	36
Garen	36
Aufwärmen	39
Aufwärmen von Flüssigkeiten	39
Aufwärmen von Babynahrung	39
Hinweis:	40
Abtauen	41
Grill	42
Mikrowelle + Grill	43
Heißluft Plus	44
Mikrowelle und Heißluft Plus	45
Tipps und Tricks	46

Problembehebung **47**

Problembehebung	47
Informationscode	50

Technische Daten **51**

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

Sicherheitshinweise

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.

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.

Sicherheitshinweise

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, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.

Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammenden 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 entflammendes 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 mikrowellengeeignete 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 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.

Sicherheitshinweise

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.

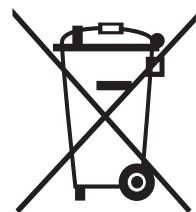
Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

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.

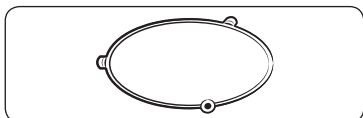
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

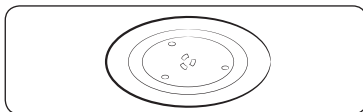
Aufstellen des Geräts

Zubehör

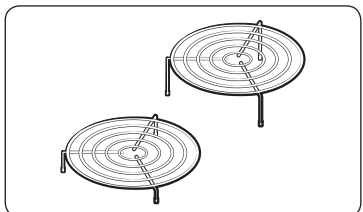
Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehöreilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



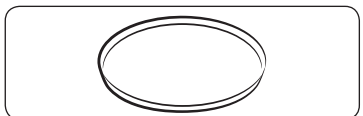
01 Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden. Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



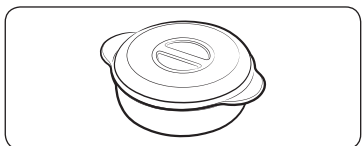
02 Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt. Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



03 Hoher und niedriger Rost: Müssen auf den Drehteller gestellt werden. Mit Hilfe der Roste können zwei Gerichte zur gleichen Zeit zubereitet werden. Ein kleines Gericht kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. **Die Roste** können mit der Grillfunktion, den Heißluft Plus- und in den Kombinationsmodi verwendet werden.



04 Backunterlage: siehe Seite 27
Mit der Backunterlage können Lebensmittel in den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodi schöner gebräunt werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.



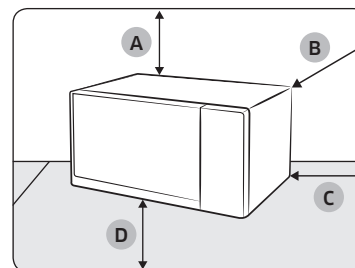
05 Informationen zum Dampfgarer erhalten Sie auf den Seiten 29 bis 31.
Zweck: Der Dampfgarer aus Kunststoff wird zum Garen der Lebensmittel mit Dampf verwendet.

- Verwenden Sie den Dampfgarer für die Dampfgarfunktion.
- Der Dampfgarer ist nur für den Mikrowellenmodus geeignet. Verwenden Sie ihn nicht in anderen Garmodi.
- Siehe Leitfaden für das **Dampfgaren** auf Seite 29.

VORSICHT

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

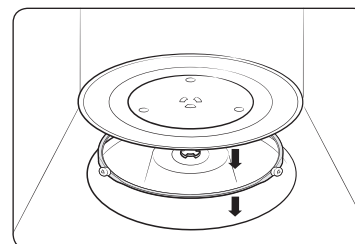
Aufstellort



- A. 20 cm Abstand nach oben
- B. 10 cm Abstand nach hinten
- C. 10 cm Abstand an den Seiten
- D. 85 cm über dem Boden

- 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.
- Halten Sie nach hinten und an den Seiten einen Abstand von mindestens 10 cm sowie oberhalb des Geräts einen Abstand von 20 cm ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- 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

Reinigung

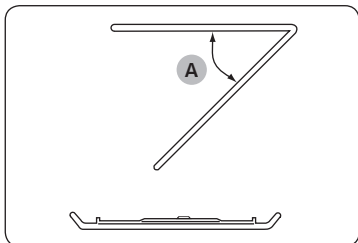
Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle).

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° (A) 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.

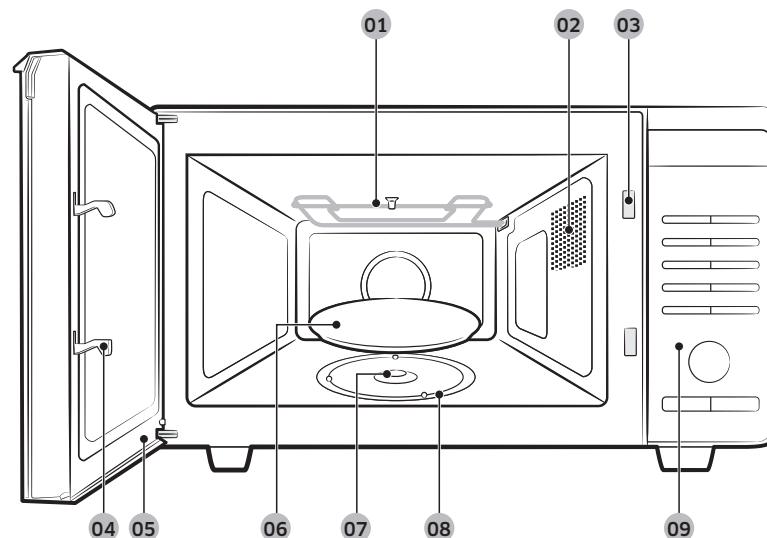
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in 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.

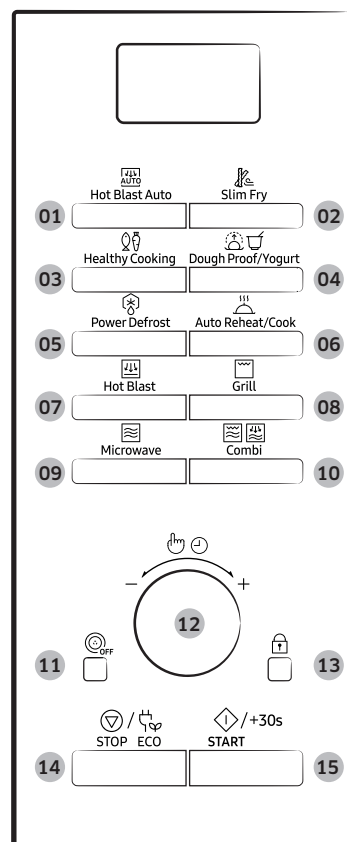
Funktionen des Geräts

Gerät



- | | | |
|----------------|-----------------------|--|
| 01 Heizelement | 02 Belüftungsschlitze | 03 Öffnungen für Sicherheitsverriegelung |
| 04 Türriegel | 05 Gerätetür | 06 Drehteller |
| 07 Drehaufsatz | 08 Drehring | 09 Bedienfeld |

Bedienfeld



- 01 Hot Blast Auto (Heißluft Plus-Autoprogramme)
- 02 Slim Fry (Frittieren)
- 03 Healthy Cooking (Gesundes Garen)
- 04 Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)
- 05 Power Defrost (Auftauprogramme)
- 06 Auto Reheat/Cook (Automatikprogramme)
- 07 Hot Blast (Heißluft Plus)
- 08 Grill
- 09 Microwave (Mikrowelle)
- 10 Combi (Kombinationsmodus)
- 11 Drehteller ein/aus
- 12 Funktionswahlschalter
- 13 Kindersicherung
- 14 STOP/ECO (STOPP/ÖKO)
- 15 START/+30s

Verwenden des Geräts

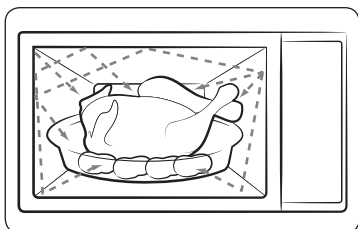
So funktioniert ein Mikrowellengerät

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 Behälter und folgenden Lebensmitteleigenschaften:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

VORSICHT

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

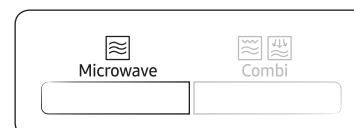
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „**Problembehebung**“ auf Seite 47 nach.

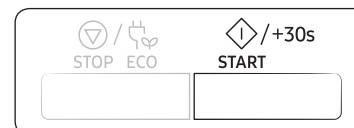
HINWEIS

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 % - 900 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 für **Microwave (Mikrowelle)** mode und stellen Sie die Zeit auf 4 oder 5 Minuten ein. Drücken Sie dazu die Taste **START/+30s**. Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.



Einstellen der Uhrzeit

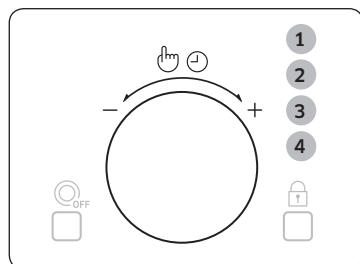
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

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

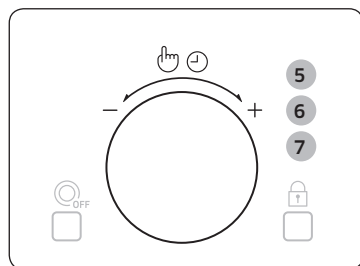
- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

HINWEIS

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



1. Drücken Sie den **Funktionswahlschalter**.
2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Art der Zeitanzeige aus (12- oder 24-Stunden-Notation)
3. Drücken Sie den **Funktionswahlschalter**, um die Einstellung zu bestätigen.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Stunden ein.



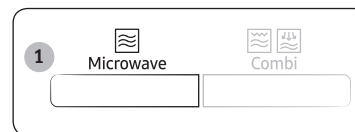
5. Drücken Sie den **Funktionswahlschalter**.
6. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Minuten ein.
7. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr den **Funktionswahlschalter**.
Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

Erhitzen/Aufwärmen

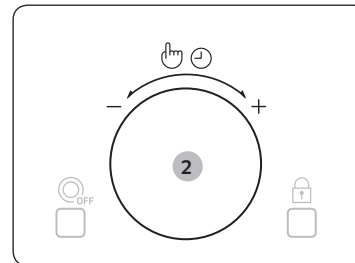
Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.

VORSICHT

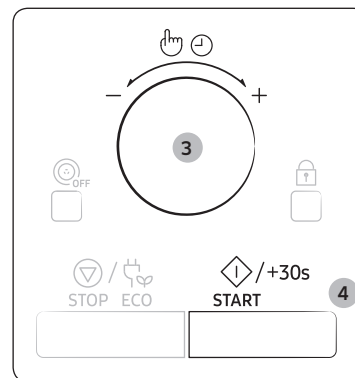
Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.



1. Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**.
Im Display wird Folgendes angezeigt:
 (Mikrowellenbetrieb)
900 W (Ausgangsleistung)



2. Drehen Sie am **Funktionswahlschalter**, bis die geeignete Leistungsstufe angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.
 - Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Garzeit ein. Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden des Geräts

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
HOCH	100 %	900 W
MITTELHOCH	67 %	600 W
MITTEL	50 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	33 %	300 W
AUFTAUEN	20 %	180 W
NIEDRIG	11 %	100 W

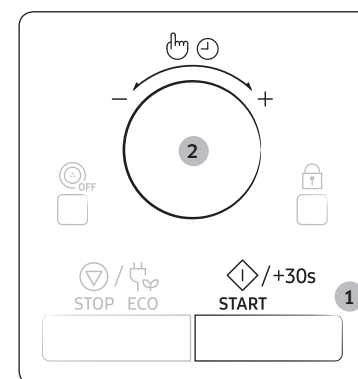
Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

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 (START/+30s)** 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 **Funktionswahlschalter** 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

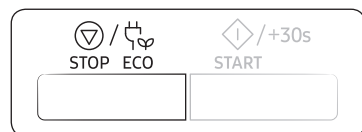
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- 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). 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). 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)**. 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.

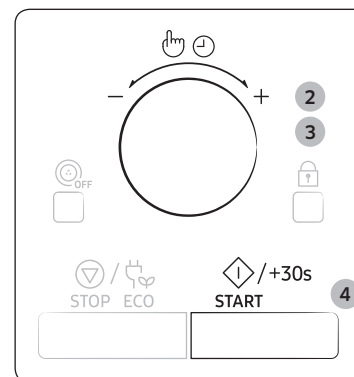
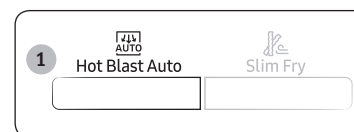
Verwenden der Heißluft Plus-Autoprogramme

Es gibt 10 **Hot Blast Auto (Heißluft Plus-Autoprogramme)** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Funktionswahlschalter** können Sie die Portionsgröße angeben.

VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Hot Blast Auto (Heißluft Plus-Autoprogramme)**.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm ein. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die Art der Lebensmittel auszuwählen.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Portionsgröße ein.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden des Geräts

Anleitung für die Heißluft Plus-Autoprogramme

In der folgenden Tabelle werden die 10 **Hot Blast Auto (Heißluft Plus-Autoprogramme)** einschließlich der zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen dargestellt. Diese Programme werden im kombinierten Mikrowellen-, Grill- und Heißluftbetrieb ausgeführt.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
H1	Tiefgefrorene amerikanische Pizza	300-350 g	Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza auf den niedrigen Rost. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H2	Selbstgemachte Pizza	500-550 g	- Zutaten Pizzateig (200-250 g) 150 g Hefebrotmehl, 3 g Trockenhefe, 0,5 EL Olivenöl, 100 ml warmes Wasser, je 0,5 EL Zucker und Salz Belag 100 g geschnittenes Gemüse, 100 g passierte Tomaten, 80-100 g geriebenen Mozzarella - Vorgehensweise Mehl, Hefe, Öl, Salz und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. Mit einem Mixer oder von Hand 5-10 Minuten kneten. Abdecken und 30 min gehen lassen. Ausrollen und auf Backunterlage legen. Passierte Tomaten auf den Teig geben und Gemüse darauf verteilen. Gleichmäßig mit Käse bestreuen. Auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
H3	Selbstgemachte Lasagne	500-600 g 1000-1100 g	- Zutaten (1000-1100 g) 2 EL Olivenöl, 300 g Rinderhackfleisch, 200 g Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten (8 Stk.), 1 klein gehackte Zwiebel, je 1 TL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum, 200 g geriebenen Mozzarella. Für 500-600 Gramm müssen Sie alle Mengenangaben halbieren. - Vorgehensweise Sauce: 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, dann 30 Minuten lang köcheln lassen. Kochen Sie die Lasagneplatten entsprechend den Anweisungen auf der Verpackung. Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Zum Schluss gleichmäßig mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
H4	Selbstgemachtes Gratin	500-600 g 900-1000 g	- Zutaten (900-1000 g) 640 g Kartoffeln, 80 ml Milch, 80 ml Sahne, 40 g aufgeschlagenes Ei, je 1 TL Salz, Pfeffer und Muskat, 120 g geriebener Käse, Butter, Thymian. Für 500-600 Gramm müssen Sie alle Mengenangaben halbieren. - Vorgehensweise Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter die Innenflächen einer geeigneten Auflaufform einfetten. Die Kartoffelscheiben auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappend der Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Streuen Sie den geriebenen Käse darüber und stellen Sie die Form auf den niedrigen Rost. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H5	Tiefkühlpommes	200-250 g 300-350 g	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H6	Tiefgefrorene Buffalo Wings	400-450 g 500-550 g	Die tiefgefrorenen Buffalo Wings (vorgekocht und gewürzt) auf eine Seite der Backunterlage legen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
H7	Gebratene Hähnchenteile	500-600 g 900-1000 g	Hähnchenteile wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Das Hähnchen bei Erklängen des Signaltons wenden und zum Fortfahren die Starttaste drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H8	Brathähnchen	1100-1200 g 1200-1300 g	Das Hähnchen komplett mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Zuerst mit der Brustseite nach unten auf die Backunterlage legen. Auf den niedrigen Rost stellen. Das Hähnchen bei Erklängen des Signaltons mit einer Grillzange wenden und zum Fortfahren die Starttaste drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden des Geräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
H9	Pastete mit Rindfleisch	500-600 g	- Zutaten 200 g Rindfleisch, 1 EL Olivenöl, ½ Zwiebel (in Scheiben), 80 g Pilze (in Scheiben geschnitten), je 1 EL Petersilie und Thymian (gehackt), 1 EL Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer, 2 EL Mehl, 100 ml heißen Rinderfond, 120 g Fertig-Blätterteig, 1 Eigelb (aufgeschlagen) - Vorgehensweise Das Rindfleisch mit Mehl, Salz und Pfeffer bestreuen. In einer Bratpfanne mit heißem Öl rundum anbraten, bis alle Seiten gebräunt sind. Regelmäßig wenden. Zwiebel, Pilze, Petersilie, Thymian, Worcestershiresauce und Rinderfond hinzugeben und zum Kochen bringen. Danach eine Stunde leicht köcheln lassen. Die Füllung in eine Auflaufform geben, mit Blätterteig bedecken und am Rand rundum andrücken, sodass die Form dicht abgeschlossen ist. Mit Hilfe von Messer und Gabel mit zuvor abgeschnittenen Teigresten garnieren. Oben einschneiden und mit aufgeschlagenem Eigelb bestreichen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
H10	Selbstgemachte Mini-Quiche	400-500 g	- Zutaten Teig 200 g Mehl, 80 g Butter, 1 Ei, 30 g Bauchspeck (gewürfelt), 60 g Sahne, 60 g Crème fraîche, 2 Eier, 40 g geriebener Käse, Salz und Pfeffer - Vorgehensweise Für den Teig Mehl, Butter und Eier in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen. Den Teig ausrollen und 6 mit Butter eingefettete Metallförmchen (z. B. Muffin-Förmchen) damit auslegen. Die Sahne, den gewürfelten Schinken, die Crème fraîche, ein Ei und den Käse zusammenrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung in die Förmchen geben. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.

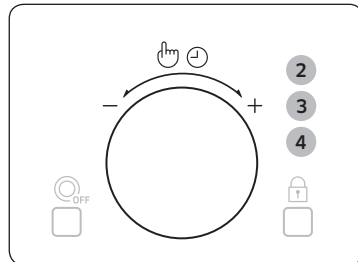
Verwenden der Funktionen zum Frittieren

Sie können zwischen 11 Funktionen zum **Slim Fry (Frittieren)** mit vorprogrammierten Garzeiten wählen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm zum Slim Fry (Frittieren) aus.

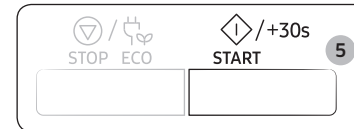
⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Slim Fry (Frittieren)**.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Programmart ein. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die Auswahl zu bestätigen.
 1) Kartoffeln/Gemüse
 2) Meeresfrüchte
 3) Huhn
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Art der Speise ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die Art des Lebensmittels auszuwählen.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Portionsgröße ein.



5. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Hinweise und Empfehlungen zum Frittieren

In der folgenden Tabelle werden die 11 automatischen Programme zum **Slim Fry (Frittieren)** beschrieben. Es werden die entsprechenden Mengen und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Im Vergleich zu einer Fritteuse benötigen Sie eine kleinere Menge an Öl und erhalten dennoch die gleichen, wohlschmeckenden Ergebnisse. Die Programme werden mit einer Kombination aus Heißluft, Oberhitze und Mikrowellenenergie ausgeführt.

1. Kartoffeln/Gemüse

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1-1	Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	200-250 g 300-350 g	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-2	Selbstgemachte Pommes Frites	300-350 g 450-500 g	Harte bis mittelharte Kartoffeln verwenden und diese waschen. Die Kartoffeln schälen und in Streifen mit einer Dicke von 10 x 10 mm schneiden. In kaltem Wasser ca. 30 Minuten lang einweichen. Mit einem Tuch abtrocknen, wiegen und mit 5 g Olivenöl bestreichen. Die selbstgemachten Pommes Frites gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden des Geräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1-3	Kartoffelecken	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Normal große Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-4	Tiefgefrorene Zwiebelringe	100-150 g 200-250 g	Panierte Zwiebelringe oder tiefgefrorenen panierte Tintenfischringe gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-5	Zucchini Scheiben	200-250 g 300-350 g	Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mit 5 g Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den hohen Rost stellen. Nach Erklängen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

2. Meeresfrüchte

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-1	Tiefgefrorene Garnelen	200-250 g 300-350 g	Die tiefgefrorenen panierten Garnelen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2	Tiefgefrorene Fischkoteletts	200-250 g 300-350 g	Die panierten Fischkoteletts (tiefgefroren) gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-3	Tiefgefrorene Tintenfischringe	150-200 g 250-300 g	Die panierten Tintenfischringe (tiefgefroren) gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

3. Huhn

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-1	Tiefgefrorene Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Die tiefgefrorenen Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2	Hähnchenunterschenkel	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Hähnchenschenkel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
3-3	Hähnchenflügel	200-250 g 300-350 g	Hühnerflügel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

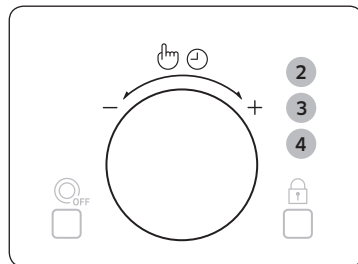
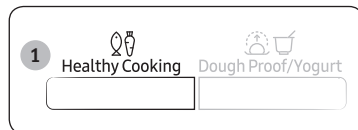
Automatikprogramme für Gesundes Garen

Mit Hilfe der 13 Programme für **Healthy Cooking (Gesunden Garen)** können Sie Speisen unter Verwendung vorprogrammierter Garzeiten zubereiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Funktionswahlschalter** können Sie die Portionsgröße angeben.

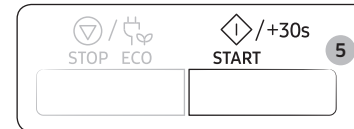
VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Healthy Cooking (Gesundes Garen)**.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Art der Speise ein, und drücken Sie zum Bestätigen erneut den **Funktionswahlschalter**.
 - 1) Getreide/Pasta
 - 2) Vegetarische Gerichte
 - 3) Geflügel/Fisch
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die Art der Lebensmittel auszuwählen.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Portionsgröße ein.



5. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Hinweise und Empfehlungen für Gesundes Garen

In der folgenden Tabelle werden die 13 Automatikprogramme für **Healthy Cooking (Gesunden Garen)** mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet.

1. Getreide/Pasta

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1-1	Brauner Reis	150-200 g 200-250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
1-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3	Makkaroni	100-150 g 200-250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Vier Mal kochendes Wasser zugeben, mit etwas Salz abschmecken und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden des Geräts

2. Vegetarische Gerichte

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-1	Grüne Bohnen	200-250 g 300-350 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 200-250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser und für 300-350 g 45 ml (3 Esslöffel) 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.
2-2	Spinat	100-150 g 200-250 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.
2-3	Geschälte Kartoffeln	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15-30 ml Wasser (1-2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-4	Gegrillte Auberginen	100-150 g 200-250 g	Die Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Scheiben gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Nach Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-5	Gegrillte Tomaten	400-450 g 600-650 g	Die Tomaten waschen und säubern. Tomaten halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

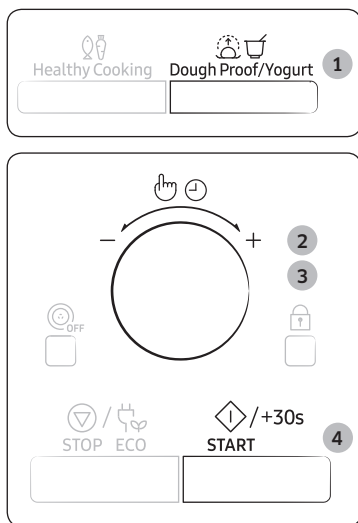
3. Geflügel/Fisch

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-1	Hähnchenbrust	300-350 g 400-450 g	Die Hühnerbrust abspülen und in eine tiefe ofenfeste Form geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2	Putenbrust	300-350 g 400-450 g	Die Putenbrust abspülen und in eine tiefe ofenfeste Form geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-3	Gegrillte Fischfilets	200-300 g 400-500 g	Die Fischfilets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-4	Gegrillte Lachssteaks	200-250 g 300-350 g	Die Fischsteaks gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-5	Bratfisch	300-350 g 400-500 g	Die Oberfläche des Fisches (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.

Zubereiten von Teig/Joghurt

Es gibt 5 Automatikprogramme für die Zubereitung von **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)** mit vorprogrammierten Zeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Drücken Sie die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)** und stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Kategorie ein.

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



1. Drücken Sie die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)**.
2. Wählen Sie die Programme für Teig gehen lassen oder Selbstgemachter Joghurt, und drücken Sie zum Bestätigen den **Funktionswahlschalter**.
 - 1) Teig gehen lassen
 - 2) Selbstgemachter Joghurt
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

VORSICHT

Beim Herstellen von Joghurt dreht sich der Drehteller nicht.

Hinweise und Empfehlungen für die Zubereitung von Teig/Joghurt

In der folgenden Tabelle wird beschrieben, wie Sie mit Hilfe der Automatikprogramme beispielsweise Hefeteig aufgehen lassen oder Joghurt zubereiten können.

1. Teig gehen lassen

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1-1	Pizzateig	300-500 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
1-2	Kuchenteig	500-800 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
1-3	Brotteig	600-900 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.

2. Selbstgemachter Joghurt

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-1	Kleine Tassen	500 g	150 g Naturjoghurt in 5 Keramiktagen oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jede Tasse 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.

Verwenden des Geräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-2	Große Schüssel	500 g	150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig in eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.

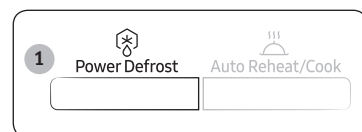
Verwenden der Auftauprogramme

Mit den **Power Defrost (Auftauprogramme)** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

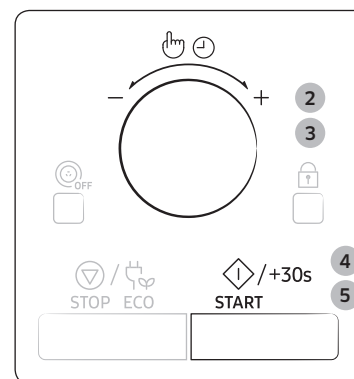
VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Auftauprogramme)**.



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die Art der Lebensmittel auszuwählen.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Portionsgröße ein.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
 - 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. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Hinweise und Empfehlungen für die Auftauprogramme

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Power Defrost (Auftauprogramme)** mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramiksteller bzw. Brot, Kuchen und Obst auf Küchenpapier.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1	Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
2	Geflügel	200-1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen 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 Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 50 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
4	Brot/Kuchen	125-1000 g	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramiksteller legen und, wenn möglich, bei Erklängen 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.
5	Obst	100-600 g	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden des Geräts

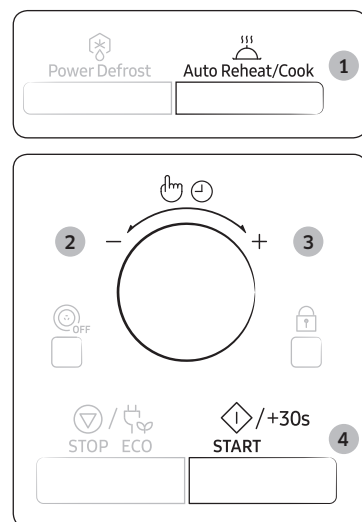
Verwenden der Automatikprogramme

Es gibt 5 **Auto Reheat/Cook (Automatikprogramme)** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Funktionswahlschalter** können Sie die Portionsgröße angeben.

VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Auto Reheat/Cook (Automatikprogramme)**.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die Art der Lebensmittel auszuwählen.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Portionsgröße ein.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

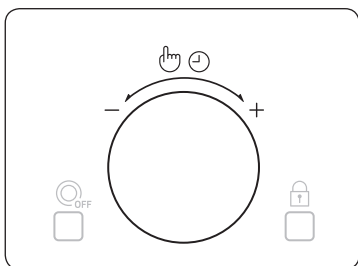
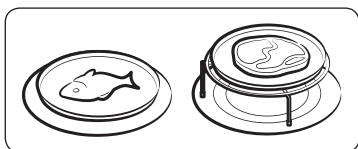
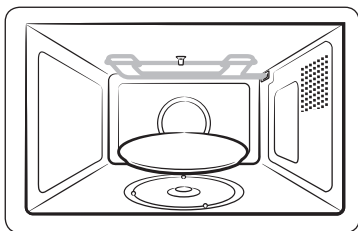
Hinweise und Empfehlungen für die Automatikprogramme

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die Schnellprogramme gezeigt.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1	Fertiggericht (gekühlt)	300-350 g 400-450 g	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 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	Tiefkühlpizza	300-350 g 400-450 g	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
3	Tiefgefrorene Lasagne	400-450 g 600-650 g	Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Nach der Zubereitung 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.
4	Quiche (gekühlt)	600-650 g	Dieses Programm eignet sich für Quiche aus dem Kühlregal. Entfernen Sie die Verpackung und geben Sie die Quiche in eine Form. Auf den Drehteller stellen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
5	Brathähnchen	1100-1150 g 1200-1250 g	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste START/+30s , um den Garvorgang fortzusetzen. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden der Backunterlage

Auf der Backunterlage werden Ihre Speisen durch den Grill nicht nur von oben gebräunt. Durch die hohe Temperatur der Backunterlage wird auch die Unterseite der Lebensmittel knusprig und gebräunt. Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.



1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus [600 W + Grill] vor. Richten Sie sich außerdem nach den Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.
3. Legen Sie die Lebensmittel auf die Backunterlage.
4. Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller).
5. Wählen Sie die geeignete Garzeit und Leistung aus.

VORSICHT

- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.
- Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist.
- Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne den Drehteller in das Gerät.
- Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage nicht spülmaschinengeeignet ist.

HINWEIS

- Beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.
- Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

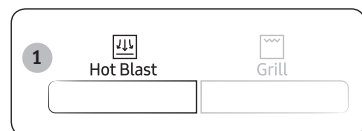
Verwenden des Geräts

Heißluft Plus

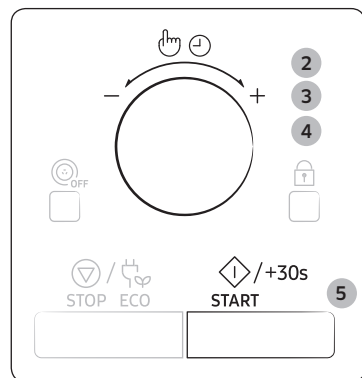
Hot Blast (Heißluft Plus) ähnelt dem Betrieb eines traditionellen Ofens. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die Temperatur in einem Bereich zwischen 40 °C und 200 °C einstellen. Die maximal zulässige Garzeit beträgt 60 Minuten.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem niedrigen Rost können Sie die Lebensmittel noch besser garen und bräunen.

Öffnen Sie die Gerätetür, und stellen Sie das Gefäß auf den niedrigen Rost. Stellen Sie diesen auf den Drehteller.



1. Die Taste **Hot Blast (Heißluft Plus)**.
Im Display wird Folgendes angezeigt:
[Icon] (Heißluft Plus-Modus)
180 °C (Temperatur)

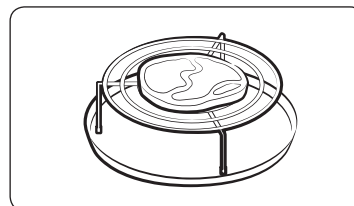


2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Temperatur ein.
(Temperatur: 40-200 °C, Schritte von 10 °C)
 - Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.
3. Drücken Sie den **Funktionswahlschalter**.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Garzeit ein. (Wenn Sie das Gerät vorheizen möchten, wählen Sie „: 0“)
5. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

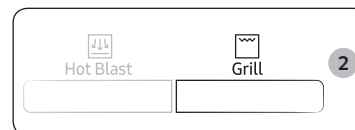
Grillen

Mit der Grillfunktion können Sie Lebensmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

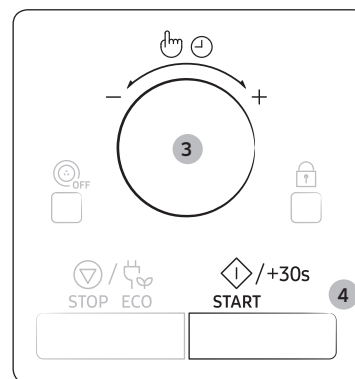
- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.



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

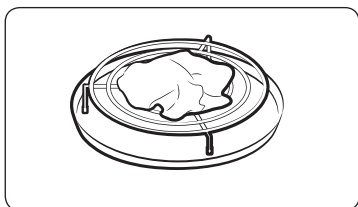


2. Drücken Sie die Taste **Grill**.
Im Display wird Folgendes angezeigt:
[Icon] (Grillmodus)
 - Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Grillzeit ein.
 - Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
Der Grillvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Auswahl des Zubehörs



Sie benötigen zum Garen im traditionellen Ofenbetrieb kein spezielles Kochgeschirr. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch mit Ihrem normalen Backofen verwenden.

Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw. Wenn Sie einen der Kombinationsmodi (Mikrowelle und Grill oder Heißluft Plus) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

VORSICHT

Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr und Utensilien finden Sie im Abschnitt „**Informationen zum Geschirr**“ auf Seite 35.

Leitfaden für das Dampfgaren

Der Dampfgarer bereitet Lebensmittel nach dem Prinzip des Dampfgarens zu und wurde für deren schnelle Zubereitung in Ihrem Samsung-Mikrowellengerät entwickelt. Dieses Zubehör eignet sich perfekt für die schnelle Zubereitung von Reis, Nudeln, Gemüse usw., da die Nährstoffe erhalten bleiben.

Das Dampfgarer-Set für Ihre Mikrowelle besteht aus 3 Teilen:



Dampfschüssel



Einsatz



Deckel

Alle Teile halten Temperaturen von -10 °C bis 130 °C stand.

Sie können zum Einfrieren von Lebensmitteln eingesetzt werden. Sie können einzeln oder zusammen verwendet werden.

Richtige Verwendung:

WICHTIG

Zu unterlassen:

- um Lebensmittel mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt zu garen.
- in Kombination mit der Grill- oder Heißluftfunktion oder auf einer Herdplatte.
- Waschen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich mit Seifenwasser aus.
- Weitere Informationen zu den Garzeiten erhalten Sie bei den Anweisungen in der Tabelle auf der nächsten Seite.

Wartung und Pflege:

WICHTIG

- Sie können den Dampfgarer in einer Spülmaschine reinigen.
- Wenn Sie ihn von Hand reinigen, verwenden Sie warmes Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie ihn nicht mit Scheuerpads.
- Manche Lebensmittel (z. B. Tomaten) können den Kunststoff verfärben. Dies ist normal und kein Herstellungsfehler.

Verwenden des Geräts

Auftauen:

Legen Sie tiefgefrorene Lebensmittel ohne Deckel in die Dampfschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Lebensmittel.

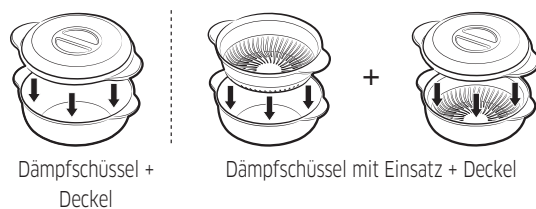
Garen:

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Artischocken	300 g (1-2 Stk.)	900 W	5-6	Dampfschüssel mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Die Artischocken waschen und putzen. 150 ml Wasser hinzufügen und den Einsatz in die Schüssel einsetzen. Die Artischocken auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Brokkoli	300 g	1. Schritt: 900 W 2. Schritt: 300 W	3½ - 4 2 - 2½	Dampfschüssel mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Brokkoli nach dem Waschen wiegen. In Stücke ähnlicher Größe schneiden. (Breite 3 cm, Länge 4 cm, Höhe 2 cm) 150 ml Wasser hinzufügen und den Einsatz in die Schüssel einsetzen. Brokkoli (Stengel nach unten) großzügig auf dem Einsatz verteilen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorenes Gemüse	300 g	1. Schritt: 600 W 2. Schritt: 300 W	6 - 6½ 3 - 3½	Dampfschüssel mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Das Gemüse in gefrorenem Zustand wiegen. 150 ml Wasser hinzufügen und den Einsatz in die Schüssel einsetzen. Das gefrorene Gemüse auf dem Einsatz verteilen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Reis	250 g	900 W	15-18	Dampfschüssel + Deckel
	Anleitung Den Reis in die Dampfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten und braunen Reis 10 Minuten lang ruhen lassen.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Geschälte Kartoffeln	300 g	1. Schritt: 450 W 2. Schritt: 300 W	5½ - 6 6 - 6½	Dampfschüssel mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Die Kartoffeln waschen und schälen. Haut entfernen und in Stücke ähnlicher Größe schneiden (jeweils 28-30 g). 150 ml Wasser hinzufügen und Einsatz in die Schüssel einsetzen. Die Kartoffeln großzügig auf dem Einsatz verteilen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Eintopf (gekühlt)	400 g	600 W	5½ - 6½	Dampfschüssel + Deckel
	Anleitung Den Eintopf in die Dampfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Suppe (gekühlt)	400 g	900 W	3-4	Dampfschüssel + Deckel
	Anleitung Den Eintopf in die Dampfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Suppe	400 g	900 W	8-10	Dampfschüssel + Deckel
	Anleitung Die tiefgefrorene Suppe in die Dampfschüssel füllen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150 g	600 W	1½ - 2½	Dampfschüssel + Deckel
	Anleitung Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dampfschüssel legen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Tiefgefrorener Lachs	300 g (2 Stk.)	1. Schritt: 600 W 2. Schritt: 300 W	3 - 3½ 12½-13	Dämpfschüssel mit Einsatz + Deckel
	Anleitung 150 ml Wasser hinzufügen und den Einsatz in die Schüssel einsetzen. Den tiefgefrorenen Lachs gleichmäßig auf dem Einsatz verteilen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Obstkompott	300 g	1. Schritt: 900 W 2. Schritt: 300 W	2½ - 3 2 - 2½	Dämpfschüssel mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. 150 ml Wasser hinzufügen und den Einsatz in die Schüssel einsetzen. Die Kartoffeln großzügig auf dem Einsatz verteilen. 1-2 EL Zucker hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Arbeiten mit dem Dampfgarer



Sicherheitshinweise:

WICHTIG

Gehen Sie beim Öffnen des Deckels besonders vorsichtig vor, da der entweichende Dampf sehr heiß sein kann.

WICHTIG

Fassen Sie den Dampfgarer nach dem Garen mit Ofenhandschuhen an.

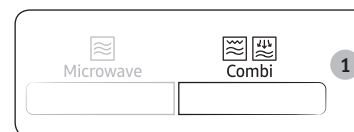
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Lebensmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

VORSICHT

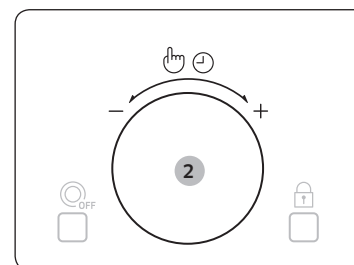
- Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwenden 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. Den Rost auf den Drehteller stellen. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**.

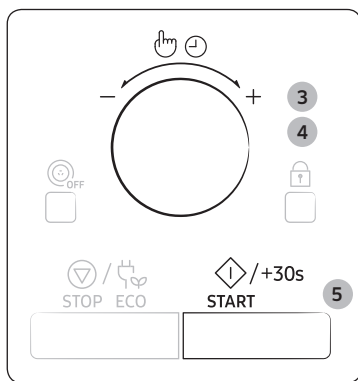
Im Display wird Folgendes angezeigt:
Cb-1 (Mikrowelle + Grill)



2. Wählen Sie Cb-1 aus, und drücken Sie anschließend den **Funktionswahlschalter**.

Im Display wird Folgendes angezeigt:
 (kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)
600 W (Ausgangsleistung)

Verwenden des Geräts



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300 W) ein. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.
 - Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.
 - Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Garzeit ein.
 - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
5. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Kombinierter Mikrowellen- und Heißluft Plus-Modus

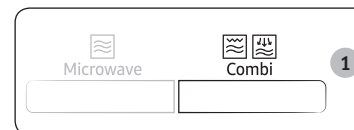
In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellen als auch Heißluft Plus eingesetzt, um die Lebensmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist. Im Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Lebensmitteln zubereiten, insbesondere:

- Fleisch und Geflügel
- Pasteten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

⚠ VORSICHT

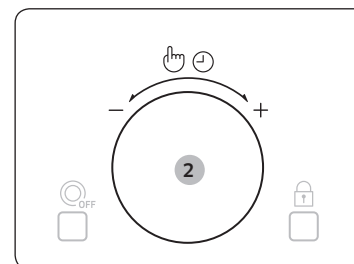
- Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Auf dem niedrigen Rost können Sie die Lebensmittel noch besser garen und bräunen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Speisen entweder direkt auf den Drehteller oder zunächst auf den niedrigen Rost und diesen dann auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement muss sich in horizontaler Position befinden.

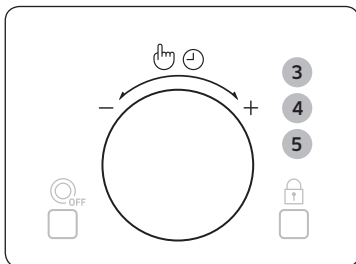


1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**.

Im Display wird Folgendes angezeigt:
Cb-1 (Mikrowelle + Grill)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das Programm Cb-2 (Mikrowelle + Heißluft Plus) ein, und drücken Sie zum Bestätigen erneut den **Funktionswahlschalter**. Im Display wird Folgendes angezeigt:
 (Kombinationsmodus mit Mikrowelle und Heißluft Plus)
 600 W (Ausgangsleistung)



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300, 180, 100 W) ein. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.

- Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war. (Voreinstellung: 600 W)

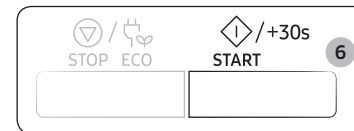
Im Display wird Folgendes angezeigt:

(Kombinationsmodus mit Mikrowelle und Heißluft Plus)
180 °C (Temperatur)

4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 200-40 °C) Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.

- Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war. (Voreinstellung: 180 °C)

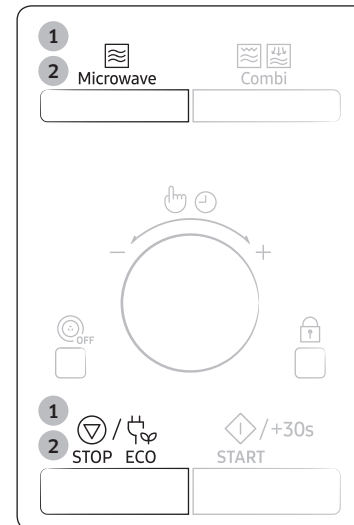
5. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Garzeit ein.
- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



6. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
- 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



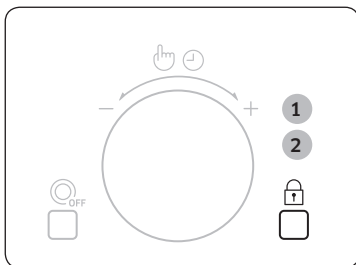
1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **Microwave (Mikrowelle)** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
 - Im Display wird Folgendes angezeigt:
2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **Microwave (Mikrowelle)** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.
 - Im Display wird Folgendes angezeigt:

OFF

On

Verwenden der 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.



- Halten Sie die Taste **Kindersicherung** 3 Sekunden lang gedrückt.
 - Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
 - Im Display wird „L“ angezeigt.
- Um das Gerät wieder zu entsperren, halten Sie die Taste **Kindersicherung** erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

Ein-/Ausschalten des Drehtellers

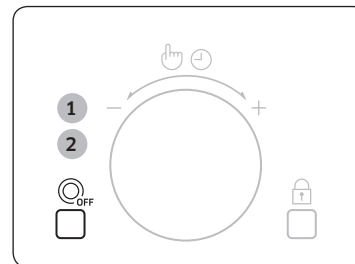
Mit der Taste **Drehteller ein/aus** können Sie die Drehung des Drehtellers bei der Zubereitung großer Gerichte, die den gesamten Innenraum einnehmen, unterbrechen.

⚠ VORSICHT

Die Ergebnisse sind weniger zufriedenstellend, weil die Lebensmittel nicht so gleichmäßig erhitzt werden. Wir empfehlen, das Gericht während der Zubereitung nach der Hälfte der Zeit von Hand zu drehen.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie den Drehteller niemals ohne Lebensmittel. Dies kann zu einem Brand oder zu Beschädigungen des Geräts führen.



- Drücken Sie die Taste **Drehteller ein/aus**, nachdem Sie Microwave (Mikrowelle), Grill, Hot Blast (Heißluft Plus), Preheat (Vorheizen) oder einen Combi (Kombinationsmodus) ausgewählt haben.
 - Dies ist bei vorprogrammierten Funktionen und erst dann möglich, nachdem die Taste **Microwave (Mikrowelle), Grill, Hot Blast (Heißluft Plus), Preheat (Vorheizen) oder Combi (Kombinationsmodus)** gedrückt wurde. Im Display wird das Symbol für **Drehteller ein/aus** angezeigt, und der Drehteller dreht sich im Betrieb nicht mehr.
- Um den Drehteller wieder zu starten, drücken Sie erneut die Taste **Drehteller ein/aus**. Im Display wird das Symbol **Drehteller ein/aus** entfernt und der Drehteller dreht sich wieder.

📖 HINWEIS

Die Taste **Drehteller ein/aus** ist nur während eines Garvorgangs verfügbar.

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 Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
• 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.
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 Keramikteller, 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 ofeneste 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	5-6
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Erbsen	300 g	600 W	7-8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Grüne Bohnen	300 g	600 W	7½ -8½
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7-8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	7½ -8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		

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	900 W	4-4½
	500 g		6-7
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Rosenkohl	250 g	900 W	5½-6
	Anleitung 60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Möhren	250 g	900 W	4-4½
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Blumenkohl	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6½-7½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Zucchini	250 g	900 W	3½-4
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Auberginen	250 g	900 W	3-3½
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Lauch	250 g	900 W	3½-4
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Pilze	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
	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. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Zwiebeln	250 g	900 W	4-4½
	Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Anleitung Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Kartoffeln	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
	Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Kohlrabi	250 g	900 W	5½-6
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

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 Deckel 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	450 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	450 W	18-19
	375 g		20-21
	Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	450 W	18-19
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	450 W	20-21
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln	250 g	900 W	9½-11
	Anleitung 1 l heißes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Instant-Nudeln	1 kleine Packung (80 g)	900 W	7-7½
	1 große Packung (120 g)		9-9½
	Anleitung In eine ofenfeste Glasschüssel geben. Nudeln mit 350 ml Wasser (Raumtemperatur) in die Schüssel geben. Mit Folie abdecken und diese mehrmals einstechen. Nach dem Garen Wasser abgießen, die Nudeln würzen und durchmischen.		

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 zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Speisen können bei 900 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 Lebensmitteln 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 Temperatenausgleich 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.

Zubereitungshinweise

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)	900 W	1-1½
	300 ml (2 Tassen)		2-2½
	450 ml (3 Tassen)		3-3½
	600 ml (4 Tassen)		3½-4
	Anleitung In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.		
Suppe (gekühlt)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½
	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. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3½-4½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5
	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. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
	Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)	400 g	600 W	6-7
	Anleitung Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. Gelegentlich während des Aufwärmens sowie nach dem Aufwärmen umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.		

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikeller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikeller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babymilch	100 ml	300 W	30-40 Sek.
	200 ml		1 Min. bis 1 Min. 10 Sek.
	Anleitung Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Deckel erhitzen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Abtauen

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	Hackfleisch	250 g	180 W
		500 g	6-7
			9-11
Schweinesteaks	250 g	180 W	7-8
	Anleitung Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15-30 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Geflügel Hähnchenteile Ganzes Hähnchen	500 g (2 Stk.)	180 W	14-15
	1200 g	180 W	32-34
Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15-60 Minuten Ruhezeit servieren.			
Fisch Fischfilets Ganzer Fisch	200 g	180 W	6-7
	400 g	180 W	11-13
Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 10-25 Minuten Ruhezeit servieren.			
Obst Beeren	300 g	180 W	6-7
	Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Nach 5-10 Minuten Ruhezeit servieren.		

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brot Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk.	180 W	1-1½
	4 Stk.		2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
Roggen- und Weizenbrot	500 g	180 W	7-9
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 5-20 Minuten Ruhezeit servieren.		

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.

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.

Richtlinien zum Grillen von frischen Lebensmitteln

Heizen Sie den Grill 3-5 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Lebensmittel. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je 25 g)	Nur Grill	3-3½	3-4
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	450 W + Grill	4-6	-
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	5-7	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	4 Stk. (500 g)	300 W + Grill	5-7	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	600 W + Grill	11-13	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen.			
Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	11-13	-
	Anleitung Das Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Zubereitungshinweise

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	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 niedrigen Rost stellen.			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	10-12	7-9
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Brathähnchen	1200 g	1. Seite: 450 W + Heißluft Plus 200 °C 2. Seite: 450 W + Grill	20-22	20-22
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7
	Anleitung Die Oberfläche des Fisches mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Grillgemüse	300 g	Grill	9-11	-
	Anleitung Das Gemüse (z. B. Zucchini, Auberginen, Paprika, Kürbis) waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Auf die Backunterlage geben und diese auf den hohen Rost stellen.			

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Kochbanane	1 Stk. (200 g)	1. Schritt: 450 W + Grill 2. Schritt: Grill	6-7	4-5
	Anleitung Schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf der Backunterlage verteilen und diese auf den Grillrost stellen. Alle Seiten mit Öl bestreichen. Wenn die Kochbanane zu weich wird, die Garzeit um 1-2 Minuten verkürzen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Yams	200 g	450 W + Grill	10-11	-
	Anleitung Yam schälen und in 10 x 30 mm lange Stücke schneiden. Die Länge beträgt ca. 10 cm. Auf die Backunter geben und alle Seiten mit Öl einstreichen. Auf den hohen Rost legen und Betrieb starten. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			

Heißluft Plus

Bei der Zubereitung mit Heißluft Plus wird mit dem Heizelement für den Grill und dem Heißlufterelement eine große Hitze erzeugt, die von dem Lüfter im Garraum verteilt wird. Die heiße Luft strömt dabei durch Öffnungen in der Garraumdecke in den Garraum. Durch den effektiven Einsatz des oberen und hinteren Heizelements zusammen mit dem Lüfter an der Rückwand wird eine konstante und gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft gewährleistet.

Geschirr für den Heißluft Plus-Modus

Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Für den Heißluft Plus-Modus geeignete Lebensmittel:

Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

Mikrowelle und Heißluft Plus

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Speisen erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche. Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Lebensmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

Geschirr zum Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluft Plus-Modus

Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL“ beschrieben.

Lebensmittel zum Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluft Plus-Modus:

Fleisch und Geflügel, Gratins sowie von Gerichten in Kasserollen, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Anleitungen zum Garen von frischen und tiefgefrorenen Lebensmitteln mit Heißluft Plus

Heizen Sie das Gerät mit Heißluft Plus-Modus auf die gewünschte Temperatur vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft Plus. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Gericht	Portionsgröße	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorene Törtchen/Pizza-Snacks	250 g	200 °C	9-11
	Die Pizza-Snacks auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen.		
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	300 g	200 °C	22-25
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.		
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	300 g	200 °C	8-11
	Die tiefgefrorenen Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.		
Tiefkühlpizza	300-400 g	200 °C	11-14
	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.		

Gericht	Portionsgröße	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Lasagne/Nudelgratin (selbstgemacht)	500 g	170 °C	15-20
	Die Nudeln in eine ofen feste Form geben. Auf den niedrigen Rost stellen.		
Tiefgefrorene Lasagne	400 g	450 W + 180 °C	16-18
	Die Nudeln in eine geeignete ofen feste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Lasagne auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Rind/Lamm (Medium)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	20-22 (erste Seite) 14-16 (zweite Seite)
	Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10-15 Minuten ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Brötchen	350 g (6 Stk.)	180 W + 160 °C	7-9
	Die tiefgefrorenen Brötchen auf die Backunterlage legen. Teller auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Marmorkuchen	700 g	160 °C	50-55
	Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen.		
Kleine Kuchen	je ca. 30 g	160 °C	28-32
	12 kleine Kuchen/Muffins in Papierförmchen auf die Backunterlage stellen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Croissants/Brötchen (Frischteig)	200-250 g	200 °C	13-18
	Die gekühlten Croissants/Brötchen auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.		

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorener Kuchen	1000 g	180 W + 160 °C	16-18
	Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.		
Selbstgemachtes Kartoffelgratin	500 g	450 W + 180 °C	18-22
	Das Gratin in eine ofenfeste Form geben. Auf den niedrigen Rost stellen.		
Selbst gemachte Quiche (mittelgroß)	500-600 g	160 °C	45-50
	Quiche auf einer mittelgroßen Metallform zubereiten und auf den niedrigen Rost stellen. Ein Rezept im Rezeptbuch für die Heißluft Plus-Autoprogramme aussuchen.		

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 900 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen

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. Anschließend umrühren.

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 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. Bei 900 W 10-12 Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut 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. Bei 900 W 6½ bis 7½ Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Beim Rösten (3½ bis 4½ Minuten) mit 600 W mehrmals umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang im Garraum stehen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

Problembehebung

Problembehebung

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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
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 Aufstallanleitung 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.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
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 mikrowellene geeigneten 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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
1. Es tritt Wasser aus. 2. Durch einen Riss in der Tür 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.
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
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.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtile 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.

Informationscode

Prüfcode	Ursache	Abhilfemaßnahme
C-20	Der Temperatursensor muss überprüft werden.	Drücken Sie die Taste STOP/ECO (STOPP/ÖKO) und starten Sie den Vorgang noch einmal. 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.
C-21	Der Temperatursensor hat festgestellt, dass im Garraum eine höhere Temperatur herrscht als eingestellt wurde.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät abkühlen. Programmieren Sie die Einstellungen dann neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
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 eine Meldung angezeigt wird, die nicht in obiger Liste aufgeführt ist, oder 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		MC28M6035**
Eingangsspannung und Frequenz		230 V- bei 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	2900 W
	Mikrowelle	1400 W
	Grill (Heizelement)	1500 W
	Heißluft Plus (Heizelement)	Max. 2100 W
Ausgangsleistung		100 W / 900 W-6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Abmessungen (B x H x T)	Gehäuse (mit Griff)	517 x 310 x 463 mm
	Garraum	358 x 235,5 x 327 mm
Fassungsvermögen		28 Liter
Gewicht	Netto	ca. 17,9 kg

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	
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



DE68-04549M-00