

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MC455TERC**



SAMSUNG

Caractéristiques techniques 44

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT

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.

Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FONCTION DU FOUR UNIQUEMENT (EN OPTION)

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 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 noisettes, des tomates, etc.

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

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

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

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

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

Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le présent manuel. (voir Installation du four micro-ondes).

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

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 endommagé(e)s.

- Tous les ajustements et réparations doivent être effectué(e)s 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.

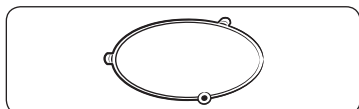
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH), rendez-vous sur : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

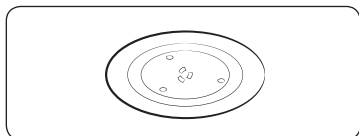
Installation

Accessoires

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

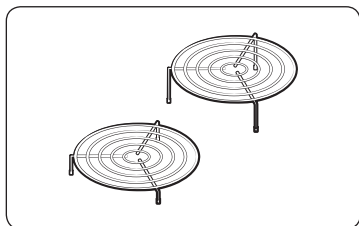


- 01 Anneau de guidage**, à placer au centre du four. L'anneau de guidage sert de support au plateau.



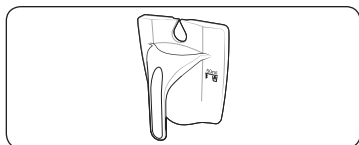
- 02 Plateau tournant**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.

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



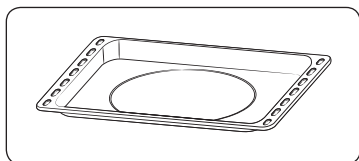
- 03 Grille supérieure, grille inférieure**, à placer sur le plateau tournant.

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, Cuisson par convection et Cuisson combinée.



- 04 Bol d'eau de nettoyage**, à placer dans le four à droite. (Voir page 28)

Le bol d'eau peut être utilisé pour le nettoyage.



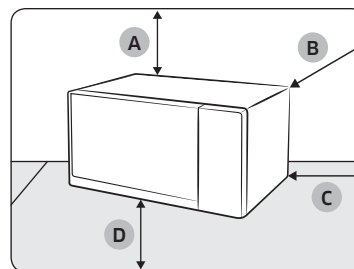
- 05 Plaque à pâtisserie**, à placer sur le support de la plaque à pâtisserie.

La plaque à pâtisserie est utilisée pour faire cuire de grandes quantités de cookies, par exemple. La plaque à pâtisserie peut être utilisée lors d'une cuisson par convection.

⚠ ATTENTION

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

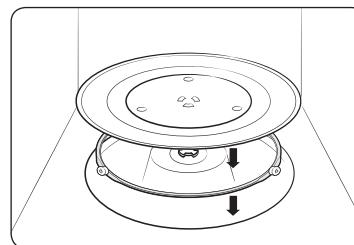
Site d'installation



- 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

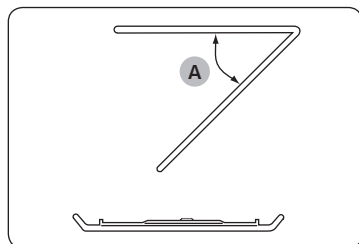
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

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.

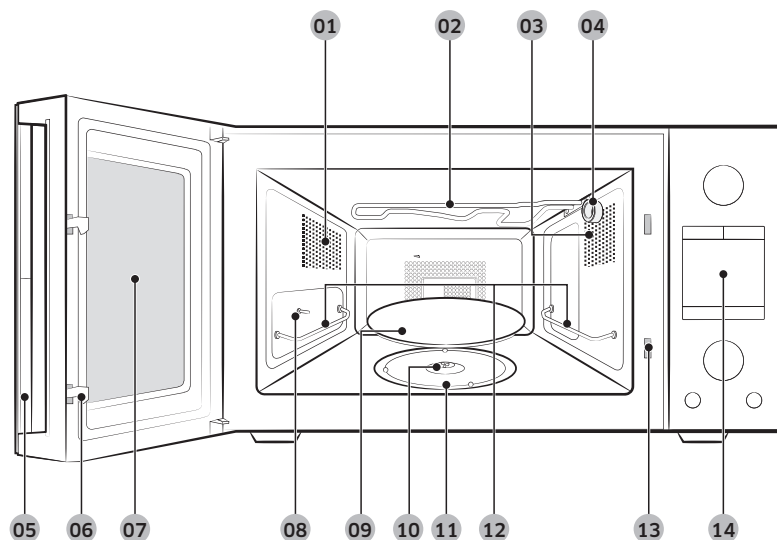
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.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

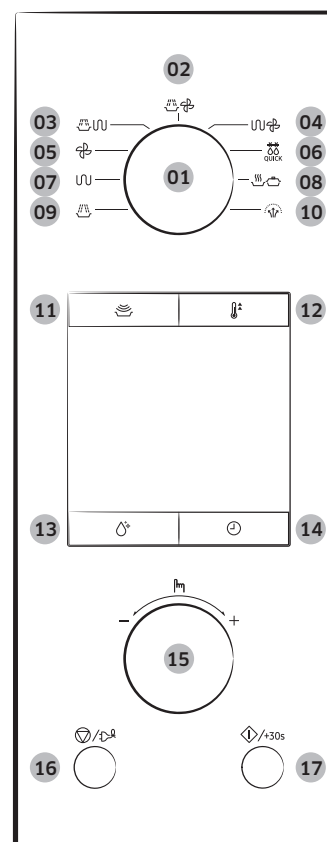
Fonctions du four

Four



- | | | |
|--|------------------------|--------------------------------------|
| 01 Trous de sortie | 02 Résistance gainée | 03 Trous d'entrée |
| 04 Support du bol d'eau | 05 Poignée de la porte | 06 Loquets de la porte |
| 07 Porte | 08 Butée | 09 Plateau tournant |
| 10 Coupleur | 11 Anneau de guidage | 12 Support de la plaque à pâtisserie |
| 13 Orifices du système de verrouillage de sécurité | 14 Tableau de commande | |

Tableau de commande



- 01 Molette Mode
- 02 Microwave+Convection (Micro-ondes+Convection)
- 03 Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)
- 04 Grill+Convection (Gril+Convection)
- 05 Convection
- 06 Quick Defrost (Décongélation rapide)
- 07 Grill (Gril)
- 08 Auto Reheat+Auto Cook (Réchauffage automatique+Cuisson automatique)
- 09 Microwave (Micro-ondes)
- 10 Fermentation
- 11 Boutons Sensor Cook (Cuisson par capteur)
- 12 Bouton Fast Preheat (Préchauffage rapide)
- 13 Bouton Steam Clean (Nettoyage vapeur)
- 14 Bouton Clock (Horloge)
- 15 Sélecteur multifonction
- 16 Bouton Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)
- 17 Bouton Start/+30s (Départ/+30s)

Utilisation du four

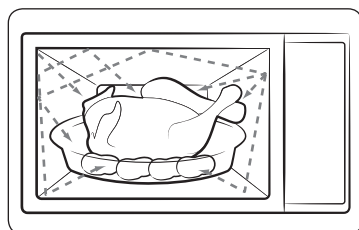
Fonctionnement d'un four micro-ondes

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuire

Principe de cuisson.



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

⚠ 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.

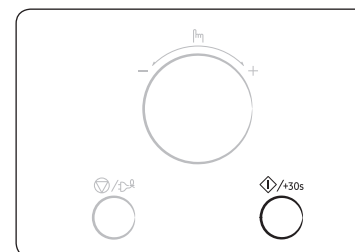
Vérification du bon fonctionnement de votre four

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 40.

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 de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Fermez la porte.



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

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

Réglage de l'horloge

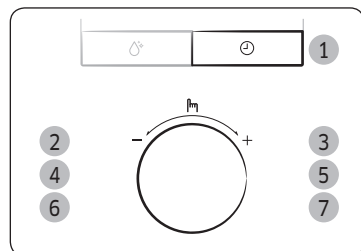
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.

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

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

REMARQUE

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



1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
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.

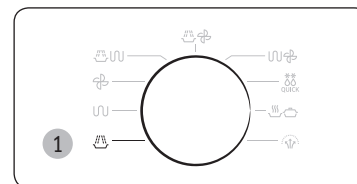
Cuisson/réchauffage

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

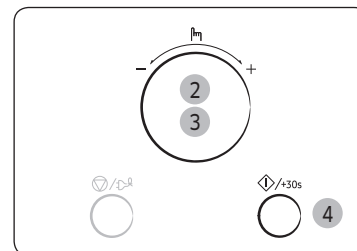
⚠ ATTENTION

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. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Microwave (Micro-ondes)** (#).
Les indications suivantes s'affichent :
(Mode Micro-ondes)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la puissance souhaitée. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

REMARQUE

- Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le **Sélecteur multifonction**. Si vous souhaitez changer la puissance pendant la cuisson, tournez le **Sélecteur multifonction**.
- **Prise en main rapide**
Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.



Utilisation du four

Niveaux de puissance et variations de temps

Vous pouvez modifier la puissance afin 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

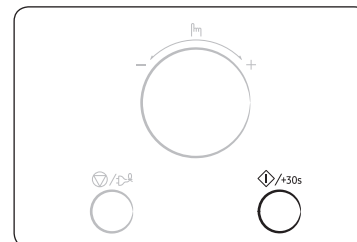
Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée	réduit
une puissance faible	augmenté



Réglage du temps de cuisson

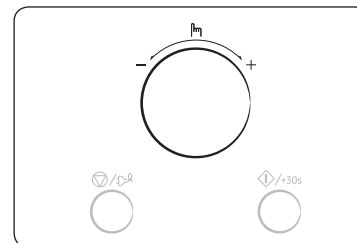
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



Méthode 1

Pour augmenter le temps de cuisson de vos aliments, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

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



Méthode 2

Tournez simplement le **Sélecteur multifonction** pour régler le temps 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 ou appuyez sur le bouton Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation). La cuisson s'arrête. • Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s).
Définitivement	• Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation).



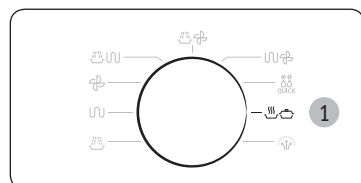
Utilisation de la fonction réchauffage automatique+cuisson automatique

Les vingt-sept fonctions **Auto Reheat+Auto Cook (Réchauffage automatique+Cuisson automatique)** () 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**.

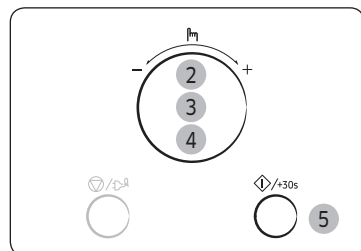
⚠ ATTENTION

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. Tournez la molette **Mode** sur **Auto Reheat+Auto Cook (Réchauffage automatique+Cuisson automatique)** () 1.



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur Auto Reheat (Réchauffage automatique) (1) ou sur Auto Cook (Cuisson automatique) (2). Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode.
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le type d'aliments souhaité. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour définir le type d'aliments. Consultez le tableau suivant pour obtenir une description des réglages pré-programmés.
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la quantité souhaitée.
5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. Les aliments sont cuits en fonction du réglage pré-programmé.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Guide de réchauffage automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.

- Les programmes 1-01 à 1-06 utilisent uniquement l'énergie micro-ondes.
- Le programme 1-07 combine la cuisson par micro-ondes et la cuisson au grill.
- Le programme 1-08 utilise uniquement la cuisson par convection.
- Les programmes 1-09 et 1-10 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
1-01	Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	2 à 3 min.	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).
1-02	Plats préparés (surgelés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 à 4 min.	Percez le film protecteur et placez le plat préparé encore surgelé sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de deux ou trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
1-03	Plat mijoté (réfrigéré)	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	2 à 3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.

Utilisation du four

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
1-04	Mini raviolis (réfrigérés)	200 à 250 g 300 à 350 g	3 min.	Versez les mini raviolis cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des raviolis ainsi qu'à celle des pâtes en sauce.
1-05	Pop-corn	100 g	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.
1-06	Nachos	125 g	-	Disposez les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de 50 g de cheddar râpé et d'épices. Placez l'assiette sur le plateau tournant.
1-07	Ailes de poulet surgelées	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2 min.	Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet précuits et épicés (côté peau) sur la grille métallique supérieure. Disposez-les en cercle. Retournez dès que le signal sonore retentit.
1-08	Frites au four surgelées	200 g 300 g 400 g	-	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie en céramique émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
1-09	Petits pains surgelés	100 à 150 g (2 petits pains) 200 à 250 g (4 petits pains) 300 à 350 g (6 petits pains) 400 à 450 g (8 petits pains)	3 à 5 min.	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille inférieure et la grille supérieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.
1-10	Gâteau surgelé	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g 800 à 900 g 1000 à 1100 g 1200 à 1300 g	5 à 20 min.	Pour un gâteau entier, placez-le (encore congelé) au centre ; pour des parts de gâteau, disposez-les (encore congelées) en cercle sur la grille hauteur mini. Positionnez la grille au centre du four, sur le plateau tournant. La chaleur par convection permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex. : crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.

Guide de cuisson automatique

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

- Les programmes 2-01 à 2-04 utilisent uniquement l'énergie micro-ondes.
- Les programmes 2-05 à 2-08 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril.
- Les programmes 2-09 et 2-10 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection.
- Les programmes 2-11 à 2-17 utilisent uniquement la cuisson par convection.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
2-01	Riz	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	5 à 10 min.	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
2-02	Légumes frais	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	1 à 2 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
2-03	Légumes surgelés	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min.	Mettez les légumes surgelés dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe). Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2-04	Pommes de terre en robe des champs	200 g 400 g 600 g 800 g	5 min.	Le poids des pommes de terre au four doit être de 200 g. Percez la peau et placez les pommes de terre au centre du plateau tournant.
2-05	Poisson grillé	200 à 300 g (1) 400 à 500 g (2) 600 à 700 g (3)	3 min.	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-06	Filet de poisson	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g	2 min.	Placez les filets de poisson (ex. : saumon) uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-07	Blancs de poulet	300 g 400 g 500 g	1 à 2 min.	Placez les blancs de poulet marinés sur la grille supérieure.
2-08	Morceaux de poulet	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	2 min.	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.



Utilisation du four

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
2-09	Poulet rôti	1000 g 1100 g 1200 g 1300 g	5 min.	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 Départ pour reprendre la cuisson.
2-10	Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau	900 à 1000 g 1200 à 1300 g 1400 à 1500 g	10 à 15 min.	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande de bœuf/d'agneau dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.
2-11	Pommes de terre en morceaux	200 g 300 g 400 g	-	Coupez les pommes de terre en quartiers et badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez le tout sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-12	Quiche	400 g 500 g 600 g	-	Préparez la quiche dans un plat rond allant au four. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
2-13	Biscuit de Savoie	450 à 550 g	10 min.	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé posé au fond (diamètre : 26 cm). Posez le moule sur la grille inférieure.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
2-14	Muffins	500 à 600 g	-	Versez la pâte dans le moule pour 12 muffins et placez le moule sur la plaque à pâtisserie. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-15	Cookies/ Biscuits	100 g 200 g 300 g	-	Répartissez uniformément les cookies sur des rangées sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-16	Pâte levée	400 à 800 g	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
2-17	Pizza maison	800 à 1000 g	-	Placez la pizza surgelée sur du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.



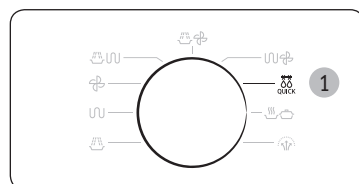
Utilisation de la fonction décongélation rapide

La fonction **Quick Defrost (Décongélation rapide)** () vous permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain/gâteau et 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.

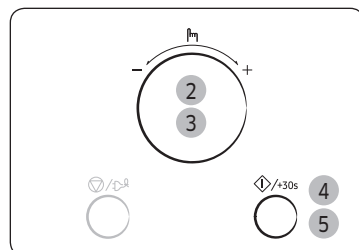
⚠ ATTENTION

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

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans une assiette plate en céramique ou en verre au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Quick Defrost (Décongélation rapide)** ().



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le type d'aliments souhaité. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour définir le type d'aliments. Consultez le tableau suivant pour obtenir une description des réglages pré-programmés.
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la quantité souhaitée.
4. 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.
5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** pour reprendre la décongélation.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Guide pour la fonction décongélation rapide

Le tableau suivant répertorie les divers programmes Quick Defrost (Décongélation rapide), les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.

Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
1	Viande	200 à 2000 g	20 à 90 min.	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.
2	Volaille	200 à 2000 g	20 à 90 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson	200 à 2000 g	20 à 80 min.	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.



Utilisation du four

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
4	Pain/gâteaux	125 à 1000 g	10 à 60 min.	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. 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.
5	Fruits	100 à 600 g	5 à 20 min.	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

Utilisation des fonctions cuisson par capteur

Les huit fonctions **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** (👁️) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.

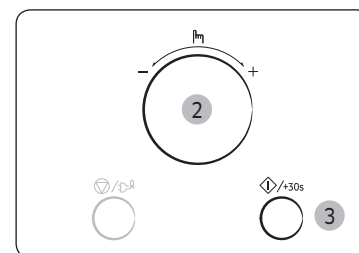
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez régler le mode Sensor Cook (Cuisson par capteur) en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

⚠️ ATTENTION

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



1. Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**.
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le type d'aliments souhaité. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour définir le type d'aliments. Consultez le tableau suivant pour obtenir une description des réglages pré-programmés.
3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

📖 REMARQUE

- Si la température intérieure est supérieure à 60 °C, le message « **hot (chaud)** » s'affiche et le ventilateur démarre (fonctionne pendant 3 minutes). Vous ne pouvez pas utiliser le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** tant que le four n'a pas refroidi à une température ne présentant aucun danger.
- Pendant l'utilisation de la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur), si la porte est ouverte ou si le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)** est actionné, le message « **E-15** » s'affiche. Pour effacer le message « **E-15** » sur l'écran, appuyez sur le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)**.



Guide pour la fonction cuisson par capteur

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de cuisson par capteur. Il indique également les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Au début du programme, l'affichage indique la durée du capteur. Après cette période, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement et le temps de cuisson restant est affiché. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson pour des questions de commodité.

- Les programmes 1 à 6 utilisent uniquement l'énergie micro-ondes.
- Les programmes 7 et 8 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril ou la cuisson par convection.

⚠ ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
1	Boisson	150 à 250 g	1 à 2 min.	Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse en céramique ou un mug. Faites réchauffer sans couvrir. Placez-la au centre du plateau. Laissez reposer dans le four. Remuez les boissons avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2	Brocolis en morceaux	200 à 500 g	1 à 2 min.	Lavez des légumes frais (ex. : brocolis) et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux).

Code	Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Consignes
3	Carottes en rondelles	200 à 500 g	1 à 2 min.	Lavez des légumes frais (ex. : carottes) et coupez-les en rondelles de taille équivalente. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave (coupés en morceaux).
4	Soupe réfrigérée	250 à 500 g	2 à 3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
5	Soupe surgelée (-18 °C)	250 à 500 g	2 à 3 min.	Percez le film protecteur de la soupe surgelée et placez-la au centre du plateau tournant. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
6	Pommes de terre épluchées	200 à 800 g	2 à 3 min.	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
7	Pizza surgelée (-18 °C)	300 à 500 g	-	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
8	Lasagnes surgelées (-18 °C)	400 à 600 g	3 à 4 min.	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure.



Utilisation du four

Instructions pour la fonction Cuisson par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de la quantité détectée de gaz générés par les aliments lors de la cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. La fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur) calcule le temps et la puissance de cuisson adéquats en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, le four à micro-ondes calcule automatiquement la quantité de gaz produite une fois le récipient rempli de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant d'utiliser la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur), parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson avec cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Après avoir installé le four et l'avoir branché à une prise électrique, ne débranchez pas le cordon d'alimentation. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur) pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur) lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait affecter le bon fonctionnement du capteur.
- Évitez de placer le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter d'altérer les bonnes performances de la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur).
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide.

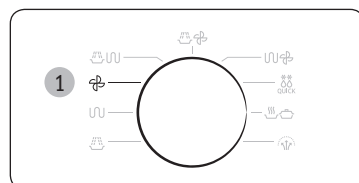
Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.



Utilisation de la cuisson par convection

Le mode **Convection** vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C sur six niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.

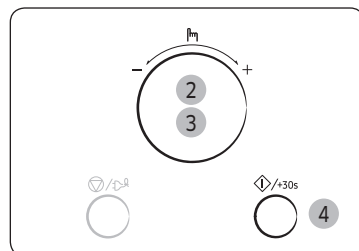
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Convection** (🔥).

Les indications suivantes s'affichent :

🔥 (mode Convection)
200 °C (température)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température souhaitée. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la température.
(Tranches de température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s** (**Départ/+30s**).
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

⚠ ATTENTION

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

📖 REMARQUE

La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

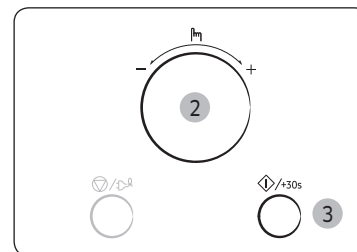
Utilisation du bouton préchauffage rapide

Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température demandée, il la maintient pendant 10 minutes avant de s'éteindre automatiquement. Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.



1. Appuyez sur le bouton **Fast Preheat** (**Préchauffage rapide**) (🔥).

Les indications suivantes s'affichent :
200 °C (température)



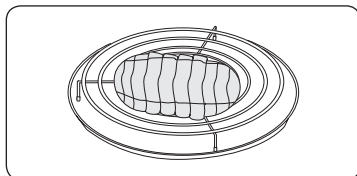
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température souhaitée. (Tranches de température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s** (**Départ/+30s**).

Le four est préchauffé à la température requise.

- Lorsque le four à micro-ondes atteint la température, il émet un signal sonore à 6 reprises et maintient la température pendant 10 minutes.
- Une fois les 10 minutes écoulées, le four émet un signal sonore à 4 reprises avant de s'éteindre.

Utilisation du four

Choix des accessoires

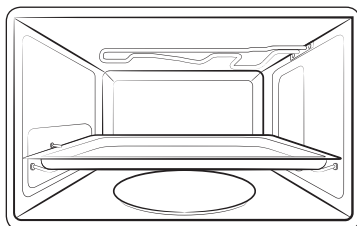


La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.

- 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 convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.
- Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au « Guide des récipients » à la page 29.

Utilisation de la plaque à pâtisserie

La plaque à pâtisserie est utilisée pour faire cuire de grandes quantités de cookies, par exemple. La plaque à pâtisserie peut être utilisée lors d'une cuisson par convection.



Placez la plaque à pâtisserie sur le support de la plaque à pâtisserie.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas le mode micro-ondes.
- N'utilisez jamais cette plaque à pâtisserie avec un appareil ou un modèle différent. Il risquerait de prendre feu ou de causer des dommages irrémediables sur l'appareil.

Utilisation de la cuisson au gril

La fonction **Grill (Gril)** vous permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser de micro-ondes.

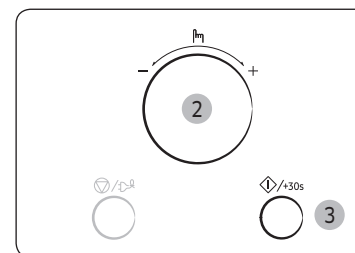
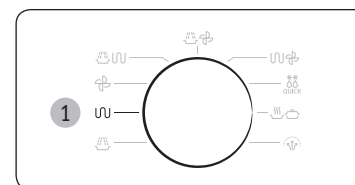
⚠ ATTENTION

Utilisez **TOUJOURS** des récipients adaptés à la cuisson au four et veillez à toujours porter des maniques lorsque vous touchez les récipients dans le four car ils sont très chauds.

📖 REMARQUE

Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

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



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Grill (Gril)** (UU).
Les indications suivantes s'affichent :
UU (mode Gril)
 - Vous ne pouvez pas régler la température.
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson au gril souhaité.
 - Le temps de cuisson au gril maximal dans ce mode est de 60 minutes.
3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s** (**Départ/+30s**).
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Combinaison convection et grill

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

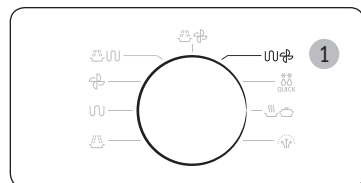
⚠ ATTENTION

Utilisez **TOUJOURS** des récipients adaptés à la cuisson au four et veillez à toujours porter des maniques lorsque vous touchez les récipients dans le four car ils sont très chauds.

📖 REMARQUE

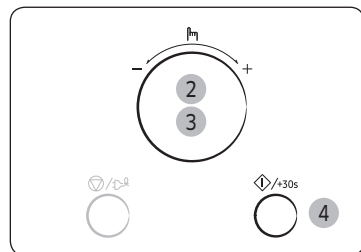
Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

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



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Grill+Convection (Gril+Convection)** (🔥👤). Les indications suivantes s'affichent :

🔥👤 (Gril+Convection)
200 °C (température)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température souhaitée. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
(Tranches de température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

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.

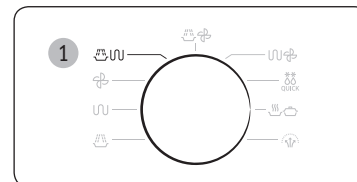
⚠ ATTENTION

- 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.

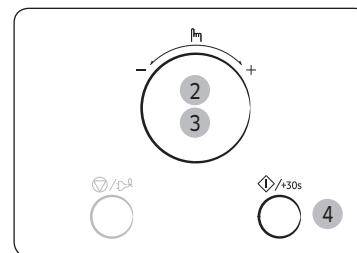
📖 REMARQUE

Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

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



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)** (🔥👤). Les indications suivantes s'affichent :
🔥👤 (mode combiné micro-ondes et grill)
600 W (puissance de sortie)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la puissance souhaitée (600, 450, 300 W). Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
 - Vous ne pouvez pas régler la température.
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson souhaité.
 - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - Une fois terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Utilisation du four

Combinaison micro-ondes et convection

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. 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.

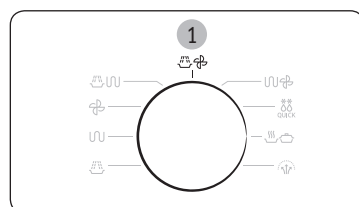
⚠ ATTENTION

- 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.

📖 REMARQUE

Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

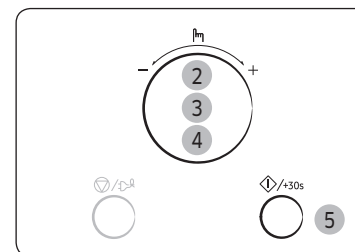
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.



1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Microwave+Convection (Micro-ondes+Convection)** (🔥📡).

Les indications suivantes s'affichent :

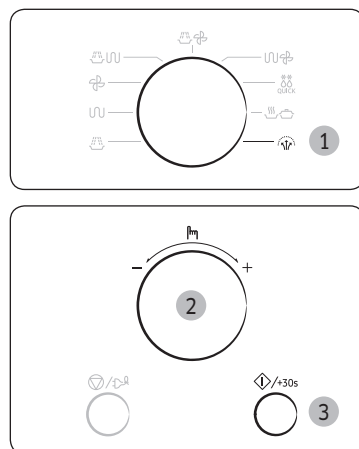
🔥📡 (mode combiné Micro-ondes et Convection)
600 W (puissance de sortie)
200 °C (température)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la puissance souhaitée (600, 450, 300, 180, 100 W). Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température souhaitée. Ensuite, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. (Tranches de température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson souhaité.
 - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - 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 terminé, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Mode fermentation

Ce mode permet de faire lever les pâtes à base de levure ainsi que de confectionner des yaourts. Pour de plus amples détails sur le Guide du mode Fermentation adapté, reportez-vous au « **Guide du mode fermentation** » à la page 38.

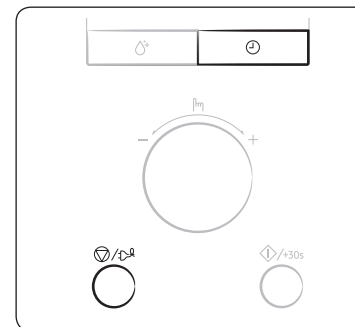


1. Tournez la molette **Mode** pour sélectionner **Fermentation** (🍞).
Les indications suivantes s'affichent :
🍞 (Mode fermentation)
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur le temps de cuisson souhaité.
3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
La cuisson démarre.
 - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Sécurité enfants

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

Le four peut être verrouillé à tout moment.

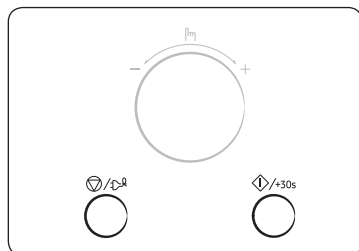


- Appuyez sur les boutons **Clock (Horloge)** et **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)** en même temps (environ une seconde).
 - Le four est verrouillé.
 - L'indication suivante apparaît : « 🔒 ».
- Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau sur les boutons **Clock (Horloge)** et **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)** en même temps (environ une seconde).
Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Utilisation du four

Arrêt du signal sonore

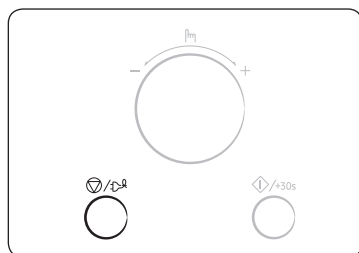
Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



- Appuyez sur les boutons **Start/+30s (Départ/+30s)** et **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)** en même temps. Le four n'émettra plus de signal sonore à la fin d'une fonction.
- Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau sur les boutons **Start/+30s (Départ/+30s)** et **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)** en même temps. Le four fonctionne normalement.

Réglage du mode d'économie d'énergie

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



- Appuyez sur le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation)**.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, appuyez sur un bouton quelconque ou tournez le sélecteur. 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.

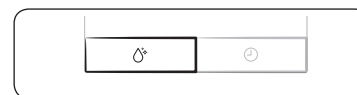
Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

Utilisation du nettoyage vapeur

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four. Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.

N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).

N'utilisez jamais d'eau distillée. Utilisez uniquement de l'eau du robinet.



1. Ouvrez la porte.
2. Remplissez le bol d'eau jusqu'à la ligne guide du bol d'eau.
3. Installez le bol d'eau dans le four à droite.
4. Fermez la porte.
5. Appuyez sur le bouton **Steam Clean (Nettoyage vapeur)**. Le nettoyage vapeur commence automatiquement. (L'éclairage intérieur ne fonctionne pas pendant le nettoyage vapeur.)
6. Lorsque le nettoyage vapeur est terminé, le signal sonore retentit 4 fois.
7. Retirez le plateau tournant. Utilisez des serviettes en papier pour sécher le dessous de la grille supérieure. Utilisez un torchon de vaisselle sec pour sécher l'intérieur du four à micro-ondes.

AVERTISSEMENT

- Le bol d'eau peut être utilisé en mode « Steam Clean (Nettoyage vapeur) ».
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

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 croustillier	✓	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 astuces et conseils de lavage).

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 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 cuillerées à soupe) par volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée (reportez-vous au tableau). Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale.

Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Aliment	Quantité	Heure (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Pommes de terre	500 g	7 à 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Brocolis	250 g	3½ à 4	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Carottes	250 g	4 à 4½	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	500 g	7 à 7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3 à 3½	3	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.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

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

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

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

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

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

Aliment	Quantité	Puissance	Heure (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	900 W	15 à 16	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20 à 21	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10 à 11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Réchauffage

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

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

Disposition et cuisson à couvert

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

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 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.

Guide de cuisson

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 liquides et des aliments

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

Aliment	Quantité	Puissance	Heure (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½ à 2 3 à 3½	1 à 2	Versez la boisson dans des tasses en céramique et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre ou les deux grandes tasses face à face. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 ml 450 ml	900 W	2 à 2½ 3½ à 4	2 à 3	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.

Aliment	Quantité	Puissance	Heure (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4 à 5	2 à 3	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.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3 à 4	3	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.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4 à 5	3	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.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g	600 W	4 à 5 5 à 6	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

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.

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

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

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Aliment	Quantité	Heure (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	500 g	10 à 12	15 à 30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez 2 fois durant la décongélation.
	1000 g	20 à 22		
Escalopes de porc	250 g	7 à 8		

Aliment	Quantité	Heure (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 unités)	14 à 15	15 à 60	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.
Poulet entier	1200 g	32 à 34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6 à 7	10 à 25	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.
Poisson entier	400 g	11 à 13		
Fruits				
Baies	300 g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 parts	1 à 1½ 2½ à 3	5 à 20	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.
Tartine/Sandwich	250 g	4 à 4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7 à 9		

Guide de cuisson

Gril

Les éléments chauffants du gril sont situés 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 2 à 3 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 :

Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Placez la grille au centre du plateau.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Tartines grillées	4 parts	Gril seul	3 à 4	2 à 3	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g	300 W + Gril	5 à 6	-	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.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	4½ à 5½	-	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	7 à 8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de légumes/pommes de terre (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	8 à 10	-	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.
Morceaux de poulet	500 g (2 bâtonnets)	300 W + Gril	9 à 10	7 à 8	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.
Biftecks (à point)	400 g (2 bâtonnets)	Gril seul	12 à 14	6 à 8	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	4½ à 5½	5½ à 6½	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.

Micro-ondes + Gril

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

600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + gril

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

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

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

Remarque importante :

Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de la cuisson combinée gril-convection

Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection combinée à la cuisson par gril. Ne touchez pas directement la résistance chaude après la cuisson. Utilisez des maniques pour sortir les aliments du four.

Aliment	Quantité	Mode Gril + Conv.	Temps (min.)	Consignes
Mini-baguettes garnies surgelées	250 g	200 °C	14 à 16	Placez les 5 à 7 baguettes congelées avec leur garniture (ex. : tomates, fromage, jambon, etc.) côte à côte sur la grille inférieure.
Pizza surgelée à pâte levée	400 g	200 °C	21 à 23	Placez la pizza surgelée à pâte levée sur la grille inférieure.
Rouleaux de printemps surgelés	300 g	200 °C	20 à 22	Placez les rouleaux de printemps surgelés côte à côte sur la grille inférieure.
Croquettes de pommes de terre surgelées	250 à 500 g	200 °C	17 à 23	Disposez les croquettes ou les gaufres de pommes de terre surgelées uniformément sur la grille inférieure. Retournez après l'écoulement de 2/3 du temps de cuisson.
Magret de canard rôti	300 à 400 g	200 °C	28 à 33	Épicez et/ou laissez mariner le magret de canard frais. Placez-le dans un plat en Pyrex ou en céramique approprié, côté peau vers le haut. Posez le plat sur la grille inférieure.

Guide de cuisson

Cuisson par convection

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud. L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin que l'air chaud circule.

Ustensiles pour la cuisson par convection :

Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :

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

Guide de convection pour la plaque à pâtisserie

Faites préchauffer le four à la température désirée à l'aide de la fonction automatique (sauf indications contraires indiquées dans le tableau).

Reportez-vous aux temps de cuisson et aux instructions figurant dans ce tableau pour connaître les consignes de cuisson par convection.

Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement en mode convection ou en mode combiné grill-convection.

Aliments frais	Quantité	Préchauffage automatique	Niveau de la grille	Temp.	Temps (min.)	Consignes
Pizza	800 g	200 °C	1	200 °C	20 à 25	Posez la pâte à pizza fraîche (300 g) sur la plaque à pâtisserie. Garnissez-la uniformément de sauce tomate, de légumes et de fromage.
Petits pains (pâte réfrigérée)	400 g (8 portions)	180 °C	1	180 °C	14 à 16	Disposez uniformément les petits pains sur la plaque à pâtisserie.

Aliments frais	Quantité	Préchauffage automatique	Niveau de la grille	Temp.	Temps (min.)	Consignes
Croissants (pâte réfrigérée)	250 g (6 unités)	180 °C	1	180 °C	10 à 13	Disposez uniformément les croissants frais sur la plaque à pâtisserie.
Cake (gâteau marbré)	700 g	Aucun préchauffage	1	160 °C	55 à 60	Versez la pâte fraîche dans un moule métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur au centre de la grille.
Gâteau hollandais	800 g	Aucun préchauffage	1	160 °C	55 à 65	Versez la pâte fraîche dans un moule en Pyrex rectangulaire (28 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur au centre de la grille.
Biscuit de Savoie	700 g	Aucun préchauffage	1	160 °C	35 à 40	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en Pyrex ou dans un moule en métal à revêtement noir. Placez le moule sur la grille, au centre du four.
Gâteau aux noisettes	800 g	Aucun préchauffage	1	160 °C	60 à 65	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en métal à revêtement noir (24 cm de diamètre). Placez le moule sur la grille, au centre du four.

Aliments frais	Quantité	Préchauffage automatique	Niveau de la grille	Temp.	Temps (min.)	Consignes
Génoise (gâteau roulé)	300 g	180 °C	1	180 °C	10 à 12	Étalez uniformément la pâte sur un papier sulfurisé préalablement disposé sur la plaque à pâtisserie.
Gâteau aux pommes à pâte levée	1500 g	180 °C	1	180 °C	22 à 25	Étalez la pâte fraîche (600 g) sur la plaque à pâtisserie. Disposez les tranches de pomme sur le dessus. Ajoutez des amandes effilées ou de la poudre d'amande.
Muffins	500 à 600 g (12 muffins)	180 °C	1	180 °C	18 à 21	Remplissez de pâte 12 compartiments d'un moule à muffins. Posez le plat sur la grille de cuisson.
Cookies	300 g (30 unités)	180 °C	1	160 à 180 °C	12 à 15	Étalez uniformément les cookies sur un papier sulfurisé préalablement disposé sur la plaque à pâtisserie.

Micro-ondes + Convection

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 + convection :

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 + convection :

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

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Heure	Consignes
PIZZA				
Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	1 ^{ère} : 300 W + 200 °C	10 à 12	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
		2 ^{ème} : Gril + Conv. 200 °C	4 à 6	

Guide de cuisson

Aliments frais	Quantité	Puissance	Heure	Consignes
PÂTES				
Lasagnes surgelées	400 g	300 W + 200 °C	20 à 23	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.
VIANDE				
Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	450 W + 180 °C	1 ^{ère} : 19 à 21 2 ^{ème} : 11 à 13	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, enveloppez le rôti de papier d'aluminium. Laissez reposer 10 à 15 min.
Poulet rôti	1100 à 1200 g	450 W + 200 °C	1 ^{ère} : 16 à 18 2 ^{ème} : 12 à 15	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.
PAIN				
Petits pains frais (pâte fraîche)	4 petits pains (200 g)	100 W + 200 °C	11 à 13	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 180 °C	6 à 7	Placez la baguette réfrigérée sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Heure	Consignes
GÂTEAU				
Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 W + 180 °C	20 à 25	Mettez la pâte fraîche dans un moule en silicone de forme rectangulaire (longueur : 25 cm). Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Muffins (pâte fraîche)	6 x 70 g (400 à 500 g)	100 W + 180 °C	18 à 22	Remplissez un moule en silicone pour 6 grands muffins de pâte fraîche de façon équitable. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

Guide du mode fermentation

Ce mode permet de faire lever les pâtes à base de levure ainsi que de confectionner des yaourts. Reportez-vous au tableau et au guide de cette page pour apprendre à utiliser ce mode. Placez la pâte dans un bol résistant à la chaleur et recouvrez de film étirable. Lorsque vous préparez des yaourts, versez 1 litre de lait UHT (température ambiante) dans un petit plat en verre ou dans 6 ou 7 ramequins en céramique. Répartissez 100 g de yaourt uniformément dans les ramequins, puis remuez et recouvrez de film étirable. Cette fonction utilise une température de convection basse.

Aliments frais	Quantité	Temps (h:min)	Consignes
Pâte à pizza	300 à 500 g	00:30 à 00:40	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Pâte pour gâteau	500 à 1000 g	00:40 à 00:50	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.

Aliments frais	Quantité	Temps (h:min)	Consignes
Pâte à pain	750 à 1000 g	00:50 à 1h:00	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Yaourt	500 à 1000 ml	7h:00 à 9h:00	Mélangez 100 g de yaourt nature avec 1 litre de lait UHT (température ambiante, 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans 6 ou 7 tasses en céramique ou petits plats. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes et placez-les sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Lorsque vous préparez des yaourts pour la première fois, il est recommandé d'utiliser de la poudre de fermentation avec des bactéries d'acide lactique déshydraté et sélectionnez 9 heures. Des inoculations suivies peuvent être réalisées avec une durée normale de 8 heures ou moins.

Recettes de base :

Pâtisseries

Mélangez 500 g de farine blanche, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 50 g de sucre et ¼ cuillère à café de sel. Ajoutez 250 ml de lait tiède (faites réchauffer du lait réfrigéré pendant 30 à 40 secondes à 900 W) et mélangez le tout. Ajoutez 100 g de beurre ramolli (pour ramollir le beurre réfrigéré faites-le réchauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W) et un œuf frais (température ambiante).

Préparez la pâte en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

Pizza

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

Conseils spéciaux

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-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu.

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 9 à 11 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.

Préparer un pudding/de la crème anglaise

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 à 7 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

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.

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 Warm (Maintien au chaud) ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et lancez le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.

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 Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation) .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
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.

Dépannage

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.
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.

Problème	Cause	Action
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
SE	Le clavier est actionné pendant 10 secondes.	Appuyez sur le bouton Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation) et débranchez l'appareil de la prise murale. Ensuite, rebranchez l'appareil après 5 secondes.
E-24	Le message « E-24 » s'affiche automatiquement avant que le four micro-ondes ne surchauffe.	Si le message « E-24 » s'affiche, appuyez sur la touche Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annulation) pour lancer le mode Initialisation.

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		MC455TERC**
Alimentation		230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	Puissance maximale	3100 W
	Micro-ondes	1550 W
	Gril (élément chauffant)	1550 W
	Convection (élément chauffant)	1550 W
Puissance de sortie		100 W / 900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	Extérieures	600 x 350 x 583 mm
	Intérieures	418,5 x 261 x 414,5 mm
Capacité		45 litres
Poids	Net	23,5 kg env.

Notes

Notes

Notes

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

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

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



DE68-04524A-00

Magnetronoven

Gebruikershandleiding

MC455TERC**



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies	3		
Algemene veiligheid	6	De magnetron en de grill combineren	25
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron	7	Combinatiestand magnetron+hete lucht	26
Beperkte garantie	8	Fermentatiestand	27
Definitie van de productgroep	8	Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven	27
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	8	Het geluidssignaal uitschakelen	28
		De energiebesparingsstand instellen	28
		Stoomreiniging gebruiken	28
Installatie	9	Richtlijnen voor kookmaterialen	29
Accessoires	9		
Installatielocatie	9	Richtlijnen voor bereiding	30
Draaiplateau	9		
Onderhoud	10	Microgolven	30
Reinigen	10	Bereiding	30
Onderdelen vervangen (reparatie)	10	Opwarmen	31
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	10	Vloeistoffen opwarmen	32
		Ontdooien	33
Eigenschappen van de oven	11	Grill	34
Oven	11	Magnetron + Grill	35
Bedieningspaneel	11	Hete lucht	36
		Magnetron + Hete lucht	37
Gebruik van de oven	12	Richtlijnen voor de fermentatiestand	38
De werking van een magnetronoven	12	Basisrecepten:	39
Controleren of de oven goed werkt	12	Speciale tips	39
De klok instellen	13		
Bereiden/opwarmen	13	Probleemoplossing	40
De bereidingstijd bijstellen	14	Probleemoplossing	40
De bereiding beëindigen	14	Informatiecode	43
Automatisch opwarmen+automatisch bereiden	15		
Snel ontdooien	19	Technische specificaties	44
De bereiding met sensor gebruiken	20		
Hete lucht gebruiken	23		
De grill gebruiken	24		
Combinatiestand hete lucht en grill	25		

Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE

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.

ALLEEN VOOR DE OVENFUNCTIE - OPTIONEEL

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 (propan, 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.

Spuut geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees voorzichtig wanneer u voedsel of dranken met alcohol verwarmt omdat alcohol dampen met hete onderdelen van de oven in contact kunnen komen. Kinderen kunnen zich aan de deur stoten of er met hun vingers tussenkomen. Houd kinderen uit de buurt bij het openen/sluiten van de deur.

Waarschuwing magnetron

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

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

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

Voorkom schade aan de plaat of het rooster door deze niet net na het koken onder water te houden. Gebruik de oven niet voor frituren want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.

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 verwijder.

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

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

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

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

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

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 oven deur 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 recycleren, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

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

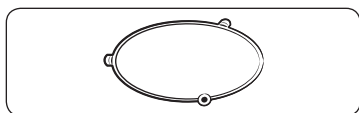
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuvverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung naar: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

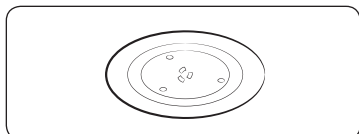
Installatie

Accessoires

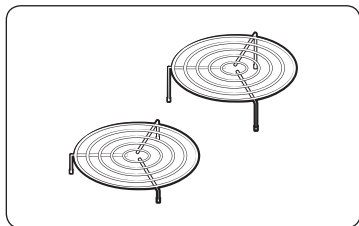
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal onderdelen ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



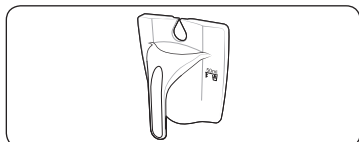
- 01 Loopring.** moet in het midden van de oven worden geplaatst. De loopring ondersteunt het draaiplateau.



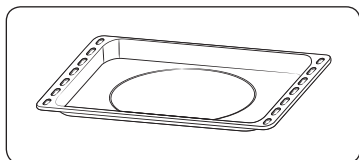
- 02 Draaiplateau.** Deze zet u op de loopring, in het midden bevestigd op de koppeling. Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen voor reiniging.



- 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 Reinigingswaterschaal.** Deze bevestigt u aan de rechterzijde van de oven. (Zie pagina 28). u kunt de waterschaal gebruiken om de oven te reinigen.

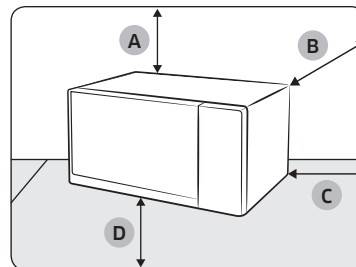


- 05 Bakplaat.** Deze zet u op de bakplaathouder. De bakplaat kan worden gebruikt om grote hoeveelheden te bereiden, zoals koekjes. De bakplaat kan worden gebruikt in de heteluchtoven.

⚠ VOORZICHTIG

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

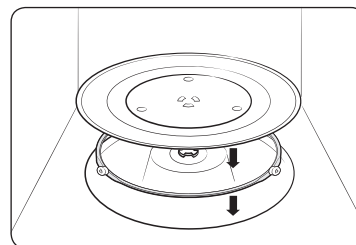
Installatielocatie



- 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 zijkanten 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

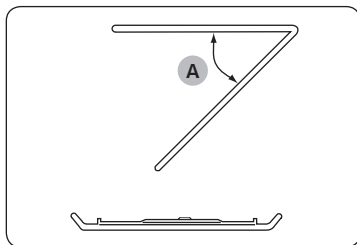
Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

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.

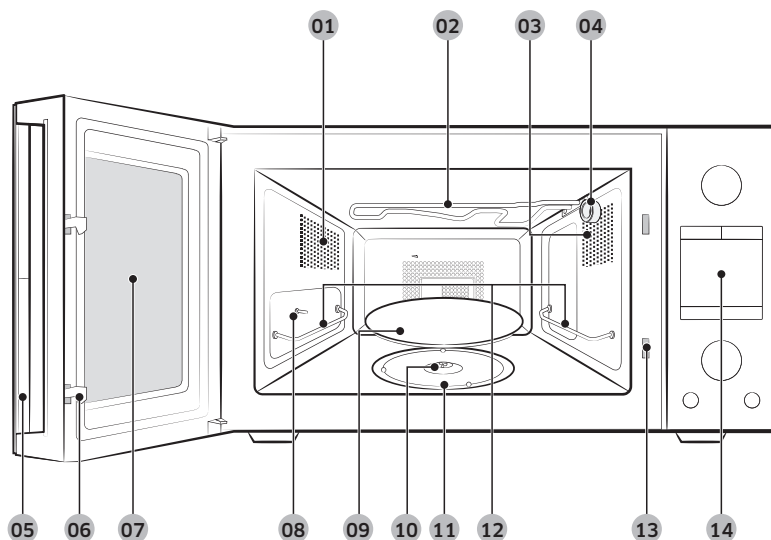
- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of meteen lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. 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.

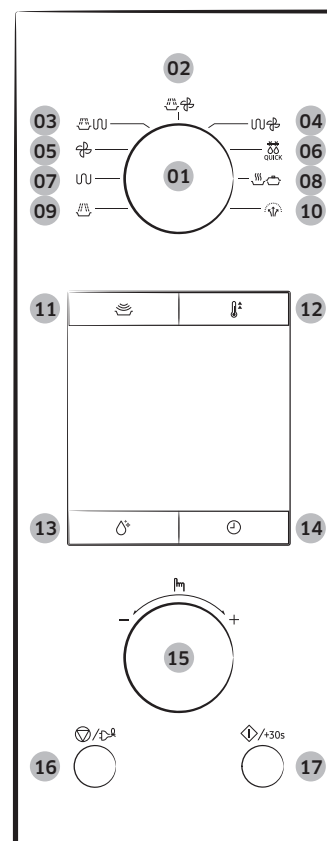
Eigenschappen van de oven

Oven



- | | | |
|----------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 01 Luchtuitlaat | 02 Verwarmingselement | 03 Luchtinlaat |
| 04 Waterschaalhouder | 05 Deurhandgreep | 06 Vergrendelingspallen |
| 07 Deur | 08 Stopper | 09 Draaiplateau |
| 10 Koppeling | 11 Loopring | 12 Bakplaathouder |
| 13 Vergrendelingsopeningen | 14 Bedieningspaneel | |

Bedieningspaneel



- 01 Keuzeschakelaar
- 02 Microwave+Convection (Magnetron+Hete lucht)
- 03 Microwave+Grill (Magnetron+Grill)
- 04 Grill+Convection (Grill+Hete lucht)
- 05 Convection (Hete lucht)
- 06 Quick Defrost (Snel ontdooien)
- 07 Grill
- 08 Auto Reheat+Auto Cook (Automatisch opwarmen+Automatisch bereiden)
- 09 Microwave (Magnetron)
- 10 Fermentation (Fermentatie)
- 11 Toets Sensor Cook (Bereiding met sensor)
- 12 Toets Fast Preheat (Snel voorverwarmen)
- 13 Knop Steam Clean (Stoomreiniging)
- 14 Toets Clock (Klok)
- 15 Multifunctieschakelaar
- 16 Toets Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren)
- 17 Toets Start/+30s

Gebruik van de oven

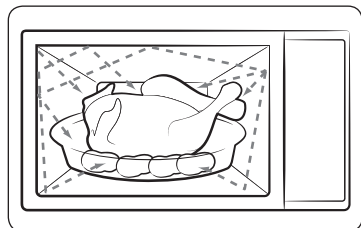
De werking van een magnetronoven

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 en binnen de ovenruimte heen en weer worden gekaatst, worden 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.

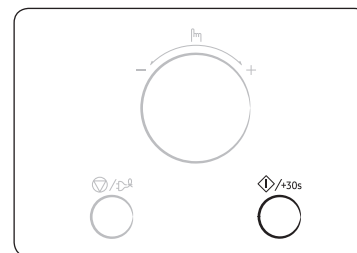
Controleren of de oven goed werkt

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 40.

📖 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 te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.



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

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

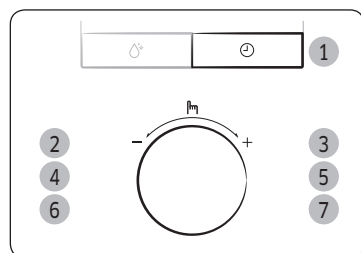
De klok instellen

De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch "0", "88:88" of "12:00" in de display weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie. De klok moet worden ingesteld:

- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

OPMERKING

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



1. Druk op de toets **Clock (Klok)**.
2. Stel de tijdweergave in door de **Multifunctieschakelaar** te draaien. (12-uurs of 24-uurs)
3. Druk op de **Multifunctieschakelaar** om de instelling te voltooien.
4. Stel de uren in door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.
5. Druk op de **Multifunctieschakelaar**.
6. Stel de minuten in door de **Multifunctieschakelaar** te draaien.
7. Wanneer de juiste tijd wordt weergegeven, drukt u op de **Multifunctieschakelaar** om de klok te starten. De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

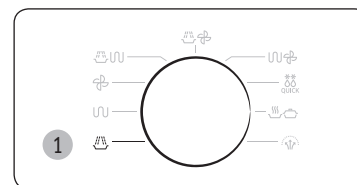
Bereiden/opwarmen

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

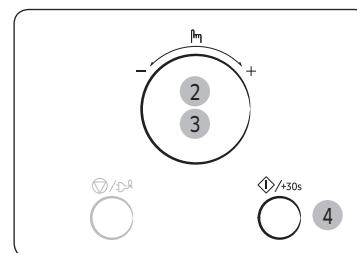
⚠ VOORZICHTIG

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. Draai de **Keuzeschakelaar** naar **Microwave (Magnetron)** (⚡).
De volgende indicaties worden weergegeven:
⚡ (Magnetronstand)



2. Draai de **Multifunctieschakelaar** naar een gewenst vermogensniveau. Druk vervolgens op de **Multifunctieschakelaar** om het vermogensniveau in te stellen.
3. Draai de **Multifunctieschakelaar** naar een gewenste kooktijd.
4. Druk op de toets **Start/+30s**.
 - Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

OPMERKING

- Als u wilt kijken welk vermogen is geselecteerd, drukt u eenmaal op de **Multifunctieschakelaar**. Als u het vermogen wilt wijzigen tijdens de bereiding, gebruikt u de **Multifunctieschakelaar**.
- **Snelle start**
Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon een of meerdere keren de toets **Start/+30s** indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

Gebruik van de oven

Vermogensniveaus en bereidingstijden

U kunt het vermogensniveau wijzigen om de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, af te stemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit zes vermogensstanden.

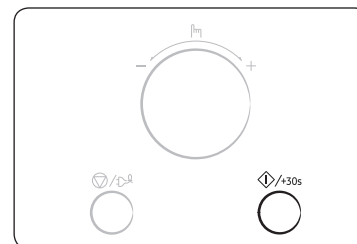
Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HOOG	100 %	900 W
MIDDELHOOG	67 %	600 W
GEMIDDELD	50 %	450 W
MIDDELLAAG	33 %	300 W
ONTDOOIEN	20 %	180 W
LAAG	11 %	100 W

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

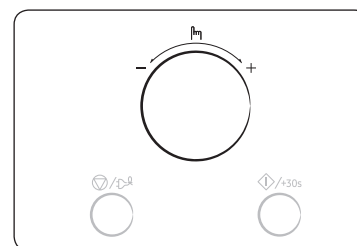
U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets **Start/+30s** in te drukken.



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 Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren). De bereiding wordt gestopt. • U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op Start/+30s te drukken.
Volledig	• Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, kunt u twee keer op de toets Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren) drukken.

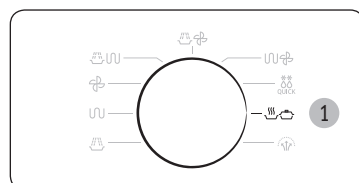
Automatisch opwarmen+automatisch bereiden

De 27 programma's van **Auto Reheat+Auto Cook (Automatisch opwarmen+Automatisch bereiden)** (🍲) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **Multifunctioneschakelaar**.

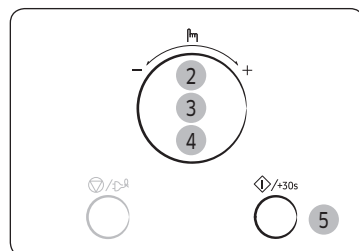
⚠️ VOORZICHTIG

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



1. Draai de **Keuzeschakelaar** naar **Auto Reheat+Auto Cook (Automatisch opwarmen+Automatisch bereiden)** (🍲).



2. Draai de **Multifunctioneschakelaar** naar Automatisch opwarmen (1) of Automatisch bereiden (2). Druk vervolgens op de **Multifunctioneschakelaar** om de modus in te stellen.
3. Draai de **Multifunctioneschakelaar** naar een gewenst gerecht. Druk vervolgens op de **Multifunctioneschakelaar** om het gerecht in te stellen. Raadpleeg de onderstaande tabel voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.
4. Draai de **Multifunctioneschakelaar** naar een gewenste portie.
5. Druk op de toets **Start/+30s**.
Het gerecht wordt bereid volgens de voorgeprogrammeerde instelling.
 - Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Richtlijnen voor automatisch opwarmen

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch opwarmen en bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.

- Bij de programma's 1-01 t/m 1-06 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.
- Bij programma 1-07 wordt een combinatie van magnetron en grill gebruikt.
- Bij programma 1-08 wordt alleen de hete lucht gebruikt.
- Voor de programma's 1-09 en 1-10 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1-01	Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
1-02	Kant-en-klaarmaaltijden (bevroren)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3-4 min.	Prik gaatjes in de folie en plaats de diepvriesmaaltijd op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 2-3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
1-03	Stoofschotel (gekoeld)	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min.	Giet de soep in een diep aardewerken soepbord of schaal en dek dit tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.

Gebruik van de oven

Gebruik van de oven

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1-04	Miniravioli (gekoeld)	200-250 g 300-350 g	3 min.	Plaats de kant-en-klare miniravioli rechtstreeks vanuit de koelkast in een magnetronbestendige schaal in het midden van het draaiplateau. Prik gaatjes in de folie van het kant-en-klare gerecht of dek de schaal af met magnetronfolie. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Dit programma is geschikt voor ravioli en pasta in saus.
1-05	Popcorn	100 g	-	Gebruik speciale popcorn voor bereiding in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant van de popcorn en leg de zak midden op het draaiplateau. Tijdens dit programma zal de maïs uitzetten en de zak groter worden. Wees voorzichtig bij uit de oven halen en openen van de hete zak.
1-06	Nacho's	125 g	-	Leg de nacho's (tortillachips) op een plat keramisch bord. Strooi er 50 g geraspte kaas en kruiden overheen. Zet het bord op het draaiplateau.
1-07	Diepgevroren kippenvleugels	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min.	Leg de bevroren kant-en-klare kippenvleugels of kleine drumsticks (voorgekookt en gekruid) op het hoge rooster met het vel naar beneden. Leg ze in een cirkel en laat het midden leeg. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
1-08	Diepvriesovenfrites	200 g 300 g 400 g	-	Verdeel de ovenfrites gelijkmatig over een keramisch geëmailleerde bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1-09	Bevroren broodjes	100-150 g (2 stuks) 200-250 g (4 stuks) 300-350 g (6 stuks) 400-450 g (8 stuks)	3-5 min.	Het is raadzaam de oven met behulp van de heteluchtfunctie 5 minuten voor te verwarmen op 180 °C. Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes (-18 °C) in een cirkel op het lage rooster. Verdeel 8 diepgevroren broodjes gelijkmatig over het lage en hoge rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine stokbroodjes.
1-10	Diepvriesgebak	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-20 min.	Bevroren gebak in het midden plaatsen. Bevroren stukken gebak in een cirkel op het onderste rek plaatsen. Plaats het rek in het midden van de oven op het draaiplateau. Met behulp van hete lucht wordt het gebak verwarmd en knapperig. Dit programma is geschikt voor gebak (rond) en stukken gebak, zoals vruchtengebak met een laagje kruimeldeeg, streuselgebak of gebak met maanzaad. Het is niet geschikt voor gebak met roomvulling en/of chocoladegarnering.

Richtlijnen voor automatisch bereiden

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.

- Bij de programma's 2-01 en 2-04 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.
- Voor de programma's 2-05 t/m 2-08 wordt een combinatie van magnetron en grill gebruikt.
- Voor de programma's 2-09 en 2-10 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.
- Bij de programma's 2-11 t/m 2-17 wordt alleen de hete lucht gebruikt.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-01	Rijst	200-250 g 300-350 g 400-450 g	5-10 min.	Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Voeg voor de bereiding van 0,25 kg rijst bijvoorbeeld ½ liter koud water toe. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken.
2-02	Verse groenten	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	1-2 min.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het bereiden van 200-250 g, 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 g en 60-75 ml (4-5 eetlepels) voor 500-750 g. Na de bereiding doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-03	Diepvriesgroenten	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Doe de bevroren groente 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.
2-04	Gepofte aardappelen	200 g 400 g 600 g 800 g	5 min.	Gebruik ovenaardappelen van ongeveer 200 g per stuk. Prik gaatjes in de schil en plaats ze midden op het draaiplateau.
2-05	Geroosterde vis	200-300 g (1) 400-500 g (2) 600-700 g (3)	3 min.	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
2-06	Visfilet	200-300 g 400-500 g 600-700 g	2 min.	Verdeel de visfilets, bijvoorbeeld zalm, gelijkmatig op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
2-07	Kipfilet	300 g 400 g 500 g	1-2 min.	Leg de gemarineerde kipfilets naast elkaar op het hoge rooster.
2-08	Kipdelen	200-300 g (1 stuk) 400-500 g (2 stuks) 600-700 g (3 stuks)	2 min.	Smeer de kipdelen in met olie en kruid ze met peper, zout en paprikapoeder. Leg de stukken in een cirkel op het hoge rooster met het vel naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.

Gebruik van de oven

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-09	Geroosterde kip	1000 g 1100 g 1200 g 1300 g	5 min.	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
2-10	Geroosterd rundvlees/ lamsvlees	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Smeer het rundvlees/lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper, zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het vlees op het lage rooster met de vetrand naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Wikkel het rundvlees/lamsvlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie.
2-11	Aardappelpartjes	200 g 300 g 400 g	-	Snijd de aardappelen in partjes, bestrijk ze met een mengsel van kruiden en olijfolie. Leg ze op een geëmailleerde bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.
2-12	Quiche	400 g 500 g 600 g	-	Bereid de quiche voor in een ronde ovenvaste schaal. Zet de schaal op het lage rooster.
2-13	Biscuitgebak	450-550 g	10 min.	Bekleed een ronde zwartmetalen bakvorm met bakpapier en doe het beslag in de bakvorm (diameter 26 cm). Zet de bakvorm op het lage rooster.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-14	Muffins	500-600 g	-	Doe het beslag in een bakvorm voor 12 muffins en zet de bakvorm op de bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.
2-15	Koekjes	100 g 200 g 300 g	-	Verdeel de koekjes in gelijkmatige rijen op een geëmailleerde bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.
2-16	Gistdeeg laten rijzen	400-800 g	-	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met vershoudfolie.
2-17	Zelfgemaakte pizza	800-1000 g	-	Bereid de pizza voor op bakpapier op een geëmailleerde bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.

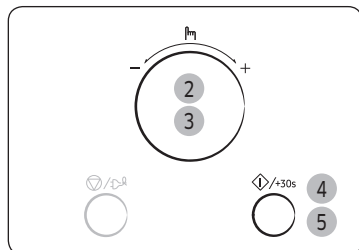
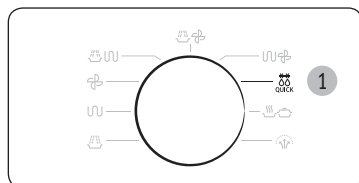
Snel ontdooien

Met de functie **Quick Defrost (Snel 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 diepgevroren gerecht op een plat, glazen of keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Draai de **Keuzeschakelaar** naar **Quick Defrost (Snel ontdooien)** (👉👉👉).

2. Draai de **Multifunctieschakelaar** naar een gewenst gerecht. Druk vervolgens op de **Multifunctieschakelaar** om het gerecht in te stellen. Raadpleeg de onderstaande tabel voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.

3. Draai de **Multifunctieschakelaar** naar een gewenste portie.

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 **Start/+30s** om het ontdooien te voltooien.

- Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Richtlijnen voor snel ontdooien

Hieronder vindt u een tabel met de verschillende programma's voor snel ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, standtijden en aanbevelingen. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint.

Plaats vlees, gevogelte en vis op een glazen of keramische schaal, leg brood en gebak op keukenpapier.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1	Vlees	200-2000 g	20-90 min.	De randen afscheren met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2	Gevogelte	200-2000 g	20-90 min.	Het uiteinde van de poten en vleugels afscheren met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3	Vis	200-2000 g	20-80 min.	Scherp de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.

Gebruik van de oven

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
4	Brood/gebak	125-1000 g	10-60 min.	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.
5	Fruit	100-600 g	5-20 min.	Verdeel fruit gelijkmatig over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit.

De bereiding met sensor gebruiken

De acht programma's voor **Sensor Cook (Bereiding met sensor)** (👤) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd.

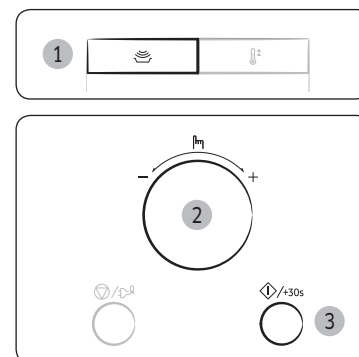
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de Bereiding met sensor instellen met behulp van de **Multifunctioneschakelaar**.

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

⚠️ VOORZICHTIG

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.



1. Druk op de toets **Sensor Cook (Bereiding met sensor)**.
2. Draai de **Multifunctioneschakelaar** naar een gewenst gerecht. Druk vervolgens op de **Multifunctioneschakelaar** om het gerecht in te stellen. Raadpleeg de onderstaande tabel voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.
3. Druk op de toets **Start/+30s**.
 - Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

📖 OPMERKING

- Als de binnentemperatuur hoger is dan 60 °C, wordt op het display de melding "**hot (heet)**" weergegeven en wordt de koelventilator 3 minuten ingeschakeld. U kunt de toets **Sensor Cook (Bereiding met sensor)** niet gebruiken tot de oven is afgekoeld tot een veilige temperatuur.
- Tijdens Sensor Cook (Bereiding met sensor) wordt, als de deur wordt geopend, of als de toets **Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren)** wordt ingedrukt, "**E-15**" weergegeven. Als u "**E-15**" van de display wilt verwijderen, drukt u op de toets **Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren)**.

Richtlijnen voor Bereiding met sensor

In de volgende tabel vindt u 8 programma's voor bereiding met sensor. Deze bevat het aanbevolen gewicht per item, de nagaartijden en de toepasselijke aanbevelingen. Aan het begin van het programma wordt in de display de sensorperiode weergegeven. Na deze periode worden automatisch de bereidingstijd en het vermogen berekend en wordt de resterende bereidingstijd weergegeven. Het kookproces wordt voor uw gemak beheerd door de sensor.

- Bij de programma's 1 t/m 6 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.
- Voor programma's 7 en 8 wordt een combinatie van magnetron en grill of hete lucht gebruikt.

⚠️ VOORZICHTIG

Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1	Drank	150-250 g	1-2 min.	Schenk de vloeistof (kamertemperatuur) in een keramische kop of mok. Niet afdekken. Plaats de drank midden op het draaiplateau. Laat deze in de oven staan. Roer de drank voor en na de nagaartijd door. Wees voorzichtig wanneer u de kop uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
2	Broccolirosjes	200-500 g	1-2 min.	Was de verse groenten, bijvoorbeeld broccoli, en verdeel deze in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel broccoli als gesneden courgette, aubergine, pompoen als paprika.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
3	Schijfjes wortel	200-500 g	1-2 min.	Was de verse groenten, bijvoorbeeld wortelen, en snijd deze in gelijke ronde plakjes. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel gesneden wortel als bloemkoolrosjes en koolrabi.
4	Gekoelde soep	250-500 g	2-3 min.	Giet in een diep keramisch(e) bord of schaal en dek het gerecht tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
5	Ingevroren soep (-18 °C)	250-500 g	2-3 min.	Prik gaatjes in de folie van de ingevroren soep en plaats de soep midden op het draaiplateau. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
6	Geschilde aardappelen	200-800 g	2-3 min.	Was en schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van gelijke grootte. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken.
7	Diepvriespizza (-18 °C)	300-500 g	-	Leg de diepgevroren pizza op het lage rooster.
8	Diepgevroren lasagne (-18 °C)	400-600 g	3-4 min.	Leg de diepvrieslasagne in een ovenvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten.



Gebruik van de oven

Instructies voor Bereiding met sensor

Met de automatische sensor kunt u uw voedsel automatisch bereiden door de hoeveelheid gas te detecteren die tijdens het bereiden door het voedsel wordt gegenereerd.

- Bij het bereiden van voedsel worden allerlei gassen gegenereerd. De bereiding met sensor bepaalt de juiste bereidingstijd en het juiste vermogen door deze gassen te detecteren. Hierdoor hoeft u de bereidingstijd en het vermogen niet in te stellen.
- Wanneer u een schaal met het deksel of huishoudfolie bedekt tijdens bereiding met sensor, detecteert de magnetronoven de gassen die worden gegenereerd nadat de schaal is verzadigd met stoom.
- Kort voor het einde van de bereiding wordt de resterende bereidingstijd afgeteld. Dit is een goed moment om het voedsel te keren of te roeren indien dit nodig is.
- U kunt voedsel voorafgaand aan de bereiding met sensor op smaak brengen met kruiden, specerijen of sauzen. Wees echter voorzichtig met zout of suiker. Die ingrediënten kunnen ervoor zorgen dat het voedsel aanbrandt en dienen dus na het bereiden worden toegevoegd.

Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor

- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus Sensor Cook (Bereiding met sensor) worden geroerd of gekeerd, nadat op de display is begonnen met aftellen.

Belangrijk

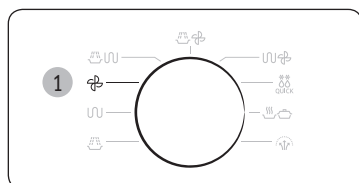
- Na het installeren van de oven en het aansluiten op een stroombron dient het stroomsnoer niet te worden verwijderd. De gassensor heeft tijd nodig om te stabiliseren om naar behoren te kunnen functioneren.
 - Het is niet aan te raden de functie bereiding met sensor voortdurend te gebruiken, dat wil zeggen direct opnieuw na het bereiden van een gerecht.
 - Plaats de oven op een goed geventileerde locatie voor juiste koeling en luchtstroom om ervoor te zorgen dat de sensor naar behoren werkt.
 - Gebruik om slechte resultaten te voorkomen de bereiding met sensor niet wanneer de omgevingstemperatuur te hoog of te laag is.
 - Gebruik geen vluchtig schoonmaakmiddel voor het reinigen van de oven. Gas van een dergelijk schoonmaakmiddel kan de sensor beïnvloeden.
 - Plaats de oven niet in de buurt van apparaten die vochtig zijn of gas uitstoten. Dit beïnvloedt de prestaties van de bereiding met sensor.
 - Houd de binnenkant van de oven altijd schoon. Verwijder alle gemorste etensresten met een vochtige doek.
- Deze oven is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.



Hete lucht gebruiken

Met de **Convection (Hete lucht)** kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronstand niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op zes vaste standen tussen 40 °C en 200 °C. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.

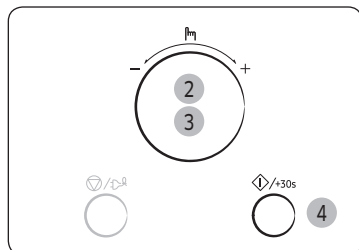
Controleer of het grillelement zich in de horizontale stand bevindt en of het draaiplateau op zijn plaats ligt. Open de deur en zet de schaal op het lage rooster op het draaiplateau.



1. Draai de **Keuzeschakelaar** naar **Convection (Hete lucht)** (🌀).

De volgende indicaties worden weergegeven:

🌀 (heteluchtstand)
200 °C (temperatuur)



2. Draai de **Multifunctieschakelaar** naar een gewenste temperatuur. Druk vervolgens op de **Multifunctieschakelaar** om de temperatuur in te stellen.
(Temperatuurverhogingen: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
3. Draai de **Multifunctieschakelaar** naar een gewenste kooktijd.
4. Druk op de toets **Start/+30s**.
 - Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

⚠️ VOORZICHTIG

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

📖 OPMERKING

De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

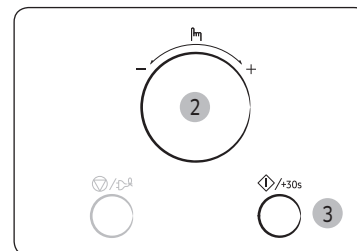
Snel voorverwarmen

Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet. Wanneer de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, houdt de oven de temperatuur 10 minuten vast. Vervolgens wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.



1. Druk op de toets **Fast Preheat (Snel voorverwarmen)** (🔥).

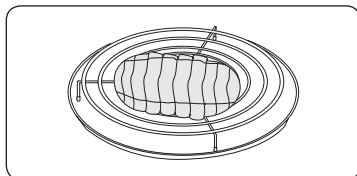
De volgende indicaties worden weergegeven:
200 °C (temperatuur)



2. Draai de **Multifunctieschakelaar** naar een gewenste temperatuur. (Temperatuurverhogingen: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
3. Druk op de toets **Start/+30s**.
De oven wordt tot de gevraagde temperatuur voorverwarmd.
 - Wanneer de magnetronoven de temperatuur heeft bereikt, laat de magnetronoven 6 maal een geluidssignaal horen en houdt de temperatuur 10 minuten vast.
 - Weer 10 minuten later klinkt 4 maal een geluidssignaal en wordt de magnetronoven uitgeschakeld.

Gebruik van de oven

Onderdelen selecteren

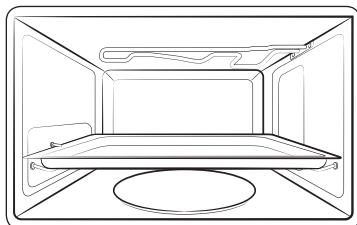


Voor bereiding met hete lucht hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken.

- Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort.
- Als u een van de combinatiestanden wilt gebruiken (magnetron en grill of hete lucht), kunt u het beste alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn.
- Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de “Richtlijnen voor kookmaterialen” op pagina 29.

De bakplaat gebruiken

De bakplaat kan worden gebruikt om grote hoeveelheden te bereiden, zoals koekjes. De bakplaat kan worden gebruikt in de heteluchtoven.



Plaats de bakplaat op de bakplaathouder.

⚠ VOORZICHTIG

- Magnetronstand niet gebruiken.
- Gebruik deze bakplaat nooit in een ander product of model. Dit kan brand en onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.

De grill gebruiken

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

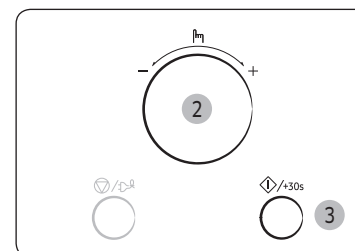
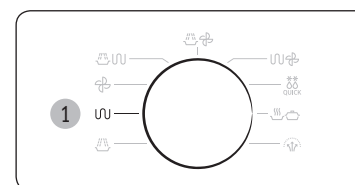
⚠ VOORZICHTIG

Gebruik **ALTIJD** ovenvaste kookmaterialen en ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

📖 OPMERKING

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. Draai de **Keuzeschakelaar** naar **Grill (U)**. De volgende indicaties verschijnen:

U (Grillstand)

- U kunt de temperatuur niet instellen.

2. Draai de **Multifunctioneschakelaar** naar een gewenste grilltijd.
 - De maximale grilltijd is 60 minuten.
3. Druk op de toets **Start/+30s**.
 - Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Combinatiestand hete lucht en grill

U kunt ook hete lucht met de grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

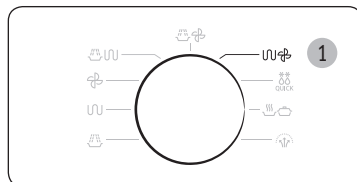
⚠️ VOORZICHTIG

Gebruik **ALTIJD** ovenvast kookmaterialen en ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

📖 OPMERKING

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

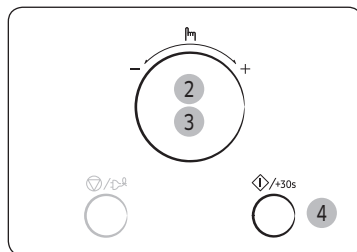
Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Draai de **Keuzeschakelaar** naar **Grill+Convection (Grill+Hete lucht)** (🔥🔥).

De volgende indicaties worden weergegeven:

🔥🔥 (Grill+Hete lucht)
200 °C (temperatuur)



2. Draai de **Multifunctioneschakelaar** naar een gewenste temperatuur. Druk vervolgens op de **Multifunctioneschakelaar**.
(Temperatuurverhogingen: 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)
3. Draai de **Multifunctioneschakelaar** naar een gewenste kooktijd.
4. Druk op de toets **Start/+30s**.
 - Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

De magnetron en de grill combineren

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

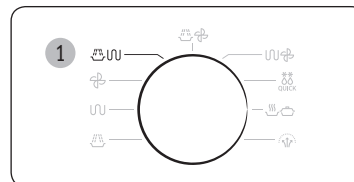
⚠️ VOORZICHTIG

- 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.

📖 OPMERKING

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

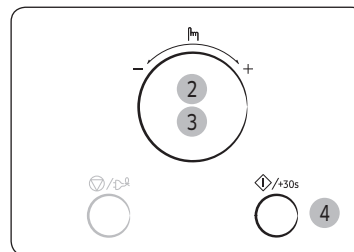
Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Draai de **Keuzeschakelaar** naar **Microwave+Grill (Magnetron+Grill)** (🔥📶).

De volgende indicaties worden weergegeven:

🔥📶 (Magnetron+Grill combinatiestand)
600 W (afgegeven vermogen)



2. Draai de **Multifunctioneschakelaar** naar een gewenst vermogensniveau (600, 450, 300 W). Druk vervolgens op de **Multifunctioneschakelaar** om het vermogensniveau in te stellen.
 - U kunt de temperatuur niet instellen.
3. Draai de **Multifunctioneschakelaar** naar een gewenste kooktijd.
4. Druk op de toets **Start/+30s**.
 - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.
 - Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Gebruik van de oven

Combinatiestand magnetron+hete lucht

U kunt ook magnetron en hete lucht in combinatie gebruiken. Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk.

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

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

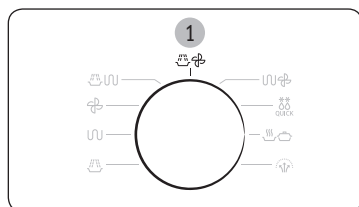
⚠ VOORZICHTIG

- 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.

📖 OPMERKING

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

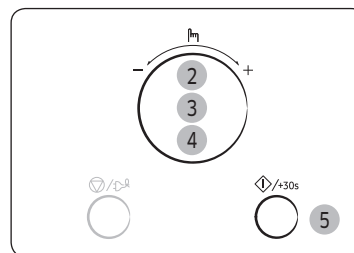
Open de deur. Zet het gerecht op het draaiplateau of op het lage rooster, dat vervolgens op het draaiplateau moet worden gezet. Sluit de deur. Het grillelement moet in de horizontale stand staan.



1. Draai de **Keuzeschakelaar** naar **Microwave+Convection (Magnetron+Hete lucht)** (🔥🌀).

De volgende indicaties worden weergegeven:

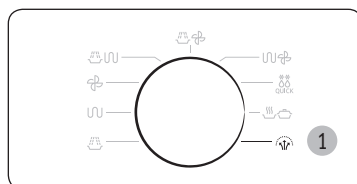
🔥🌀 (combinatiestand magnetron en hete lucht)
600 W (afgegeven vermogen)
200 °C (temperatuur)



2. Draai de **Multifunctioneschakelaar** naar een gewenst vermogensniveau (600, 450, 300, 180, 100 W). Druk vervolgens op de **Multifunctioneschakelaar** om het vermogensniveau in te stellen.
3. Draai de **Multifunctioneschakelaar** naar een gewenste temperatuur. Druk vervolgens op de **Multifunctioneschakelaar** om de temperatuur in te stellen. (Temperatuurverhogingen: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
4. Draai de **Multifunctioneschakelaar** naar een gewenste kooktijd.
 - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.
5. Druk op de toets **Start/+30s**.
 - De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken.
 - Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Fermentatiestand

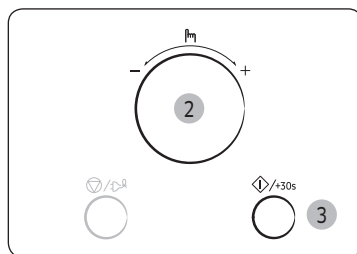
Deze stand kan worden gebruikt voor het laten rijzen van gistdeeg en het bereiden van yoghurt. Voor meer informatie over geschikte richtlijnen voor fermentatie, zie de “Richtlijnen voor de fermentatiestand” op pagina 38.



1. Draai de **Keuzeschakelaar** naar **Fermentation (Fermentatie)** (Fermentatiestand).

De volgende indicaties worden weergegeven:

(Fermentatiestand)

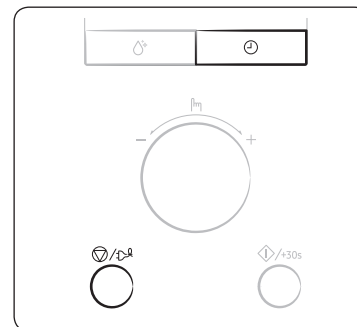


2. Draai de **Multifunctionschakelaar** naar een gewenste kooktijd.
3. Druk op de toets **Start/+30s**. De bereiding begint.
 - Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven

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

De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.

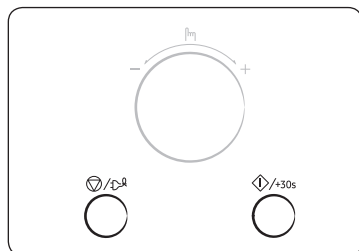


- Druk gelijktijdig op de toetsen **Clock (Klok)** en **Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren)** (ongeveer een seconde).
 - De oven is nu vergrendeld.
 - De volgende indicatie verschijnt “”.
- Druk nogmaals gelijktijdig op de toetsen **Clock (Klok)** en **Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren)** (ongeveer een seconde) om de oven te ontgrendelen. De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

Gebruik van de oven

Het geluidssignaal uitschakelen

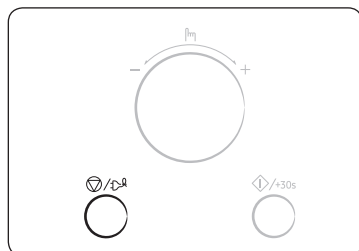
U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



- Druk gelijktijdig op de toetsen **Start/+30s** en **Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren)**. De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.
- Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, drukt u de toetsen **Start/+30s** en **Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren)** nogmaals gelijktijdig in. De oven werkt weer normaal.

De energiebesparingsstand instellen

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.



- Druk op de toets **Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren)**.
- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, drukt u op een toets of draait u aan een knop. De oven is nu weer gereed voor gebruik.

OPMERKING

Automatische functie voor energiebesparing

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

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

Stoomreiniging gebruiken

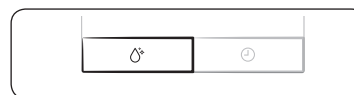
De stoom van het stoomreinigingssysteem trekt in de wanden van de ovenruimte.

Na gebruik van de stoomreinigingsfunctie kunt u de ovenruimte moeiteloos reinigen.

Gebruik deze functie pas wanneer de oven geheel is afgekoeld.

(Kamertemperatuur)

Gebruik geen gedistilleerd water. Gebruik alleen kraanwater.



1. Open de deur.
2. Vul de reinigingswaterschaal tot de markering.
3. Bevestig de waterschaal aan de rechterzijde in de oven.
4. Sluit de deur.
5. Druk op de toets **Steam Clean (Stoomreiniging)**. De stoomreiniging start automatisch. (De binnenverlichting functioneert niet tijdens de stoomreiniging.)
6. Wanneer de stoomreiniging is voltooid, klinken vier pieptonen.
7. Verwijder het draaiplateau. Droog de onderzijde van het bovenste rek met een papieren doek. Droog de binnenkant van de magnetronoven met een droge theedoek.

WAARSCHUWING

- Gebruik de waterschaal alleen in de modus Steam Clean (Stoomreiniging).
- Tijdens het bereiden van niet-vloeibare gerechten moet u de waterschaal verwijderen, omdat deze anders beschadigingen en brand in de magnetronoven kan veroorzaken.

Richtlijnen voor kookmaterialen

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

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

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

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-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 speciale tips).

Afdekken tijdens het verwarmen

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

Nagaartijden

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

Bereiding van verse groenten

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

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte.

Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

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

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Aardappelen	500 g	7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Broccoli	250 g	3½-4	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Wortels	250 g	4-4½	3	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	500 g	7-7½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 g	3-3½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.



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.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Witte rijst (snelkook)	250 g	900 W	15-16	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 g	900 W	20-21	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

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.

Richtlijnen voor bereiding

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.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

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

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Dranken (koffie, thee, water)	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	In keramische mokken gieten en niet afdekken: 1 mok in het midden, 2 mokken tegenover elkaar. Laat tijdens het nagaren in de oven staan en roer goed door.
Soep (gekoeld)	250 ml. 450 ml.	900 W	2-2½ 3½-4	2-3	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.
Stoofschotel (gekoeld)	350 g	600 W	4-5	2-3	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.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	3-4	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	4-5	3	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.
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 g 450 g	600 W	4-5 5-6	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

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

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

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

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

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

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

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Vlees				
Gehakt	500 g	10-12	15-30	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd 2 maal omkeren.
	1000 g	20-22		
Varkenslapjes	250 g	7-8		

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Gevogelte				
Kipdelen	500 g (2 stuks)	14-15	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunneren delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1200 g	32-34		
Vis				
Visfilet	200 g	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunneren delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele vis	400 g	11-13		
Fruit				
Bessen	300 g	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 g	4-4½		
Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel)	500 g	7-9		

Richtlijnen voor bereiding

Grill

De grillelementen bevinden zich boven in 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 2-3 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:

Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen.

Plaats het rooster in het midden van het draaiplateau.

Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 2-3 minuten voor in de grillstand.

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Geroosterd brood	4 stuks	Alleen grill	3-4	2-3	De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.
Gegrilde tomaat	400 g	300 W + Grill	5-6	-	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.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Kaastosti met tomaat	4 st. (300 g)	300 W + Grill	4½-5½	-	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	7-8	-	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	8-10	-	Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Kipdelen	500 g (2 stuks)	300 W + Grill	9-10	7-8	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.
Biefstuk (medium)	400 g (2 stuks)	Alleen grill	12-14	6-8	Smeer het rundvlees in met olie. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Geroosterde vis	400-500 g	300 W + Grill	4½-5½	5½-6½	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.

Magnetron + Grill

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

600 W + grill, 450 W + grill en 300 W + grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en grill:

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

Belangrijke opmerking:

Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.

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

Richtlijnen voor grill en hetelucht

U hoeft de oven niet voor te verwarmen. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn. Het grillelement na de bereiding niet meteen aanraken. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Portie	Grill- + Hetelucht-Stand	Tijd (min.)	Instructies
Diepgevroren minibaguettes met topping	250 g	200 °C	14-16	Leg 5-7 diepgevroren stokbroodjes met beleg (tomaat, kaas, ham, enz.) naast elkaar op het lage rooster.
Zelfrijzende pizza (diepvries)	400 g	200 °C	21-23	De diepgevroren pizza op het lage rooster leggen.
Diepvriesloempia's	300 g	200 °C	20-22	De diepvriesloempia's naast elkaar op het lage rooster leggen.
Diepgevroren aardappelkroketten	250-500 g	200 °C	17-23	De aardappelkroketten of -wafels gelijkmatig op het lage rooster verspreiden. Tijdens de bereiding na 2/3 van de tijd omkeren.
Geroosterde eendenfilet	300-400 g	200 °C	28-33	De verse eendenfilet kruiden en/of marinieren. Met het vel omhoog op een platte ovenvaste glazen of keramische schotel leggen. De schaal op het lage rooster zetten.

Richtlijnen voor bereiding

Hete lucht

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt.

Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht wordt gecirculeerd.

Kookmaterialen voor bereiding met hete lucht:

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:

In de stand voor hete lucht kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés bakken.

Richtlijnen voor hete lucht voor bakplaat

Verwarm de heteluchtstand met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat de oven niet hoeft te worden voorverwarmd.

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn voor de bereiding met hete lucht.

Gebruik de bakplaat uitsluitend in de heteluchtstand of in de stand voor grill + hete lucht!

Vers gerecht	Portie	Automatisch voorverwarmen	Plaat-niveau	Temp.	Tijd (min.)	Instructies
Pizza	800 g	200 °C	1	200 °C	20-25	Leg het verse pizzadeeg (300 g) plat op de bakplaat. Verdeel de tomatensaus, groenten en kaas gelijkmatig op het deeg.
Broodjes (gekoeld deeg)	400 g (8 stuks)	180 °C	1	180 °C	14-16	Verdeel de broodjes gelijkmatig over de bakplaat.

Vers gerecht	Portie	Automatisch voorverwarmen	Plaat-niveau	Temp.	Tijd (min.)	Instructies
Croissants (gekoeld deeg)	250 g (6 stuks)	180 °C	1	180 °C	10-13	Verdeel de verse croissants gelijkmatig over de bakplaat.
Cake (marmercake)	700 g	Niet voorverwarmen	1	160 °C	55-60	Doe het verse beslag in een rechthoekige zwartmetalen vorm (lengte 25 cm). Plaats de schaal overdwars in het midden van het rooster.
Hollandse botercake	800 g	Niet voorverwarmen	1	160 °C	55-65	Doe het verse beslag in een rechthoekige, ovenvaste schaal (lengte 28 cm). Plaats de schaal overdwars in het midden van het rooster.
Biscuitgebak	700 g	Niet voorverwarmen	1	160 °C	35-40	Doe het verse beslag in een ronde, glazen, ovenvaste schaal of zwartmetalen vorm. Plaats de cake in de oven in het midden van het rooster.
Hazelnootcake	800 g	Niet voorverwarmen	1	160 °C	60-65	Doe het beslag in een ronde, zwartmetalen cakevorm (Ø 24 cm). Plaats de cake in de oven in het midden van het rooster.
Biscuitgebakbodem (swiss roll)	300 g	180 °C	1	180 °C	10-12	Verdeel het deeg gelijkmatig over het bakpapier op de bakplaat.

Vers gerecht	Portie	Automatisch voorverwarmen	Plaat-niveau	Temp.	Tijd (min.)	Instructies
Gistgebak met appel op bakplaat	1500 g	180 °C	1	180 °C	22-25	Leg het verse deeg (600 g) plat op de bakplaat. Leg de plakjes appel erbovenop. Voeg geschaafde of gekruimelde amandelen toe.
Muffins	500-600 g (12 stuks)	180 °C	1	180 °C	18-21	Doe het muffinbeslag in een metalen muffinvorm voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster.
Koekjes	300 g (30 stuks)	180 °C	1	160-180 °C	12-15	Verdeel de koekjes gelijkmatig over het bakpapier op de bakplaat.

Magnetron + Hete lucht

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 en hete lucht:

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en hete lucht:

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

Verse en bevroren gerechten bereiden met hete lucht

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

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	Tijd	Instructies
PIZZA				
Bevroren pizza's (kant-en-klaar)	300-400 g	1 ^{ste} : 300 W + 200 °C	10-12	Leg de pizza op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.
		2 ^{de} : Grill- + Hetelucht- 200 °C	4-6	

Richtlijnen voor bereiding

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	Tijd	Instructies
PASTA				
Diepvrieslasagne	400 g	300 W + 200 °C	20-23	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.
VLEES				
Geroosterd rundvlees/ lamsvlees (medium)	1200-1300 g	450 W + 180 °C	1 ^{ste} : 19-21 2 ^{de} : 11-13	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. Wikkel het vlees na de bereiding in aluminiumfolie. 10-15 minuten laten staan.
Geroosterde kip	1100-1200 g	450 W + 200 °C	1 ^{ste} : 16-18 2 ^{de} : 12-15	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. 5 minuten laten staan.
BROOD				
Verse broodjes (vers deeg)	4 st. (200 g)	100 W + 200 °C	11-13	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen. 2-3 minuten laten staan.
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 g (1 st.)	180 W + 180 °C	6-7	Zet het gekoelde stokbroodje op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	Tijd	Instructies
CAKE				
Marmercake (vers beslag)	500 g	180 W + 180 °C	20-25	Doe het deeg in een rechthoekige siliconen bakvorm (25 cm lang). De bakvorm op het lage rooster zetten. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten rusten.
Muffins (vers beslag)	6 x 70 g (400-500 g)	100 W + 180 °C	18-22	Giet het verse beslag gelijkmatig in een siliconen muffinvorm voor 6 grote muffins. De bakvorm op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.

Richtlijnen voor de fermentatiestand

Deze stand kan worden gebruikt voor het laten rijzen van gistdeeg en het bereiden van yoghurt. Raadpleeg de tabel en de richtlijnen op deze pagina voor informatie over het gebruik van deze stand. Doe het deeg in een hittebestendige schaal en dek deze af met vershoudfolie.

Wanneer u yoghurt bereidt, giet u 1 liter houdbare melk (kamertemperatuur) in een ondiepe glazen schaal of 6-7 keramische schaaltes. 100 g yoghurt gelijkmatig verdelen over bakjes, goed roeren en afdekken met vershoudfolie.

Voor deze stand wordt hete lucht met een lage temperatuur gebruikt.

Vers gerecht	Portie	Tijd (u:min.)	Instructies
Pizzadeeg	300-500 g	00:30-00:40	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en plaats deze op de bakplaat in de oven. Afdekken met vershoudfolie.
Cakebeslag	500-1000 g	00:40-00:50	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en plaats deze op de bakplaat in de oven. Afdekken met vershoudfolie.

Vers gerecht	Portie	Tijd (u:min.)	Instructies
Brooddeeg	750-1000 g	00:50-1:00	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en plaats deze op de bakplaat in de oven. Afdekken met vershoudfolie.
Yoghurt	500-1000 ml	7:00-9:00	Meng 100 g natuurlijke yoghurt met 1 liter houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Verdeel de yoghurt gelijkmatig over 6-7 keramische bakjes of kleine glazen. Dek de bakjes af met vershoudfolie en zet ze op de bakplaat in de oven. Wanneer u voor het eerst yoghurt maakt, raden we u aan fermentatiepoeder te gebruiken met gedroogde melkzuurbacteriën en de tijd in te stellen op 9 uur. De volgende keer is 8 uur of minder voldoende.

Basisrecepten:

Cake

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

Pizza

Meng 300 g witte bloem, 1 pakje gedroogde gist (7 g), 1 theelepel suiker en 1 theelepel zout. Voeg 200 ml lauwwarm water en 1 eetlepel olijfolie toe en kneed het deeg gedurende 5 minuten met de keukenmachine.

Speciale tips

Boter smelten

Doe 50 g boter in een glazen schaal. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

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 9-11 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/custard bereiden

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 6 tot 7 minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

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.

Probleem	Oorzaak	Actie
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er staan objecten boven op de oven.	Verwijder alle objecten op de oven.
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.
Verwarmen met de functie Warm (Opwarmen) werkt niet naar behoren.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De ontdoofunctie werkt niet.	Er wordt te veel voedsel bereid.	Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw.

Probleem	Oorzaak	Actie
De binnenvverlichting 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 Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren) .
	De binnenvverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijdens het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdoeien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de knop Start/+30s om het bereidingsproces te herstarten.
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijdens de oven-/ontdoofuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
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.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
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.
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.

Probleem	Oorzaak	Actie
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.
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.

Probleem	Oorzaak	Actie
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.
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
SE	Toetsenblok meer dan 10 seconden ingedrukt.	Druk op de toets Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren) en haal de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker na 5 seconden weer in het stopcontact.
E-24	De melding "E-24" verschijnt automatisch voordat de magnetronoven oververhit raakt.	Mocht de melding "E-24" verschijnen, druk dan op de toets Eco/Stop/Cancel (Eco/Stoppen/Annuleren) om het apparaat te resetten.

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		MC455TERC**
Stroombron		230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik	Maximaal vermogen	3100 W
	Magnetron	1550 W
	Grill (verwarmingselement)	1550 W
	Hete lucht (verwarmingselement)	1550 W
Uitgangsvermogen		100 W / 900 W (IEC-705)
Frequentie		2450 MHz
Koeling		Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	Buitenzijde	600 x 350 x 583 mm
	Ovenruimte	418,5 x 261 x 414,5 mm
Volume		45 liter
Gewicht	Netto	Ong. 23,5 kg

Memo

Memo

Memo

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

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

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



DE68-04524A-00

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MC455TERC**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise	3	Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	25
Allgemeine Sicherheitshinweise	6	Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus	26
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	7	Fermentation	27
Eingeschränkte Garantie	8	Sicherheitssperre des Mikrowellengeräts	27
Produktklassifizierung	8	Ausschalten der Signaltöne	28
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	8	Einstellen des Energiesparmodus	28
		Dampfreinigung	28
Aufstellen des Geräts	9	Informationen zum Geschirr	29
Zubehör	9		
Aufstellort	9	Zubereitungshinweise	30
Drehteller	9		
Wartung und Pflege	10	Mikrowellen	30
Reinigung	10	Garen	30
Austausch (Reparatur)	10	Aufwärmen	31
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	10	Aufwärmen von Flüssigkeiten	32
		Abtauen	33
Funktionen des Geräts	11	Grill	34
Gerät	11	Mikrowelle + Grill	35
Bedienfeld	11	Heißluft	36
		Mikrowelle + Heißluft	37
Verwenden des Geräts	12	Hinweise zum fermentationsmodus	38
So funktioniert ein Mikrowellengerät	12	Grundrezepte:	39
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise	12	Kochtipps	39
Einstellen der Uhrzeit	13		
Erhitzen/Aufwärmen	13	Problembehebung	40
Regulieren der Garzeit	14	Problembehebung	40
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	14	Informationscode	43
Verwenden der Aufwärm- bzw. Automatikprogramme	15		
Verwenden der Auftauprogramme	19	Technische Daten	44
Sensorprogramme	20		
Verwenden von Heißluft	23		
Verwenden der Grillfunktion	24		
Kombinierter Heißluft- und Grillmodus	25		

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

NUR MIKROWELLENFUNKTION

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.

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.

Sicherheitshinweise

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 Schanks 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.

NUR BACKOFENFUNKTION – OPTIONAL

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 entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.

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

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

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

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

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

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

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

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

Kinder können versehentlich gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür deshalb darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten.

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich 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 qualifizierter 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)

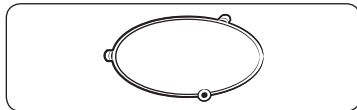
Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile 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 finden Sie unter samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

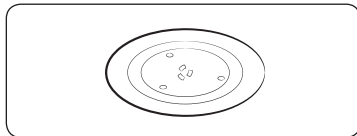
Aufstellen des Geräts

Zubehör

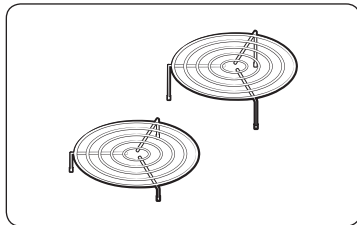
Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



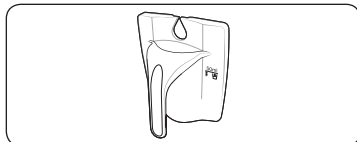
01 Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden. Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



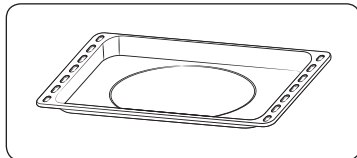
02 Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt. Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



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, der Heißluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.**



04 Wasserbehälter: Muss an der rechten Seite des Garraums befestigt werden. (Siehe Seite 28). Der Wasserbehälter wird für die Reinigung des Garraums verwendet.

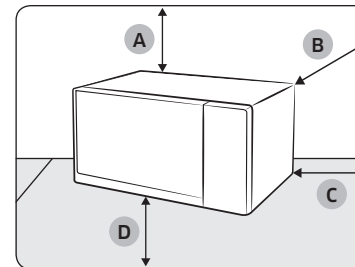


05 Backblech: Muss auf den Backblechhalter gelegt werden. Das Backblech wird verwendet, um größere Mengen von z. B. Keksen und anderem zu backen. Das Backblech kann beim Heißluftgaren verwendet werden.

⚠ VORSICHT

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

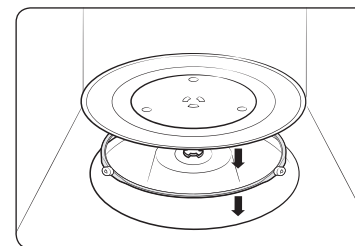
Aufstellort



- 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.

Wartung und Pflege

Reinigung

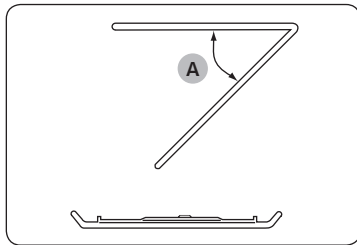
Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle).

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.

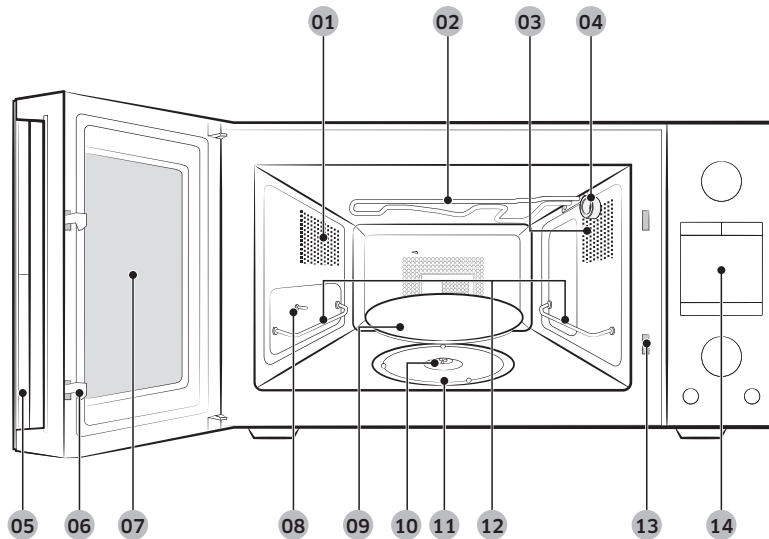
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

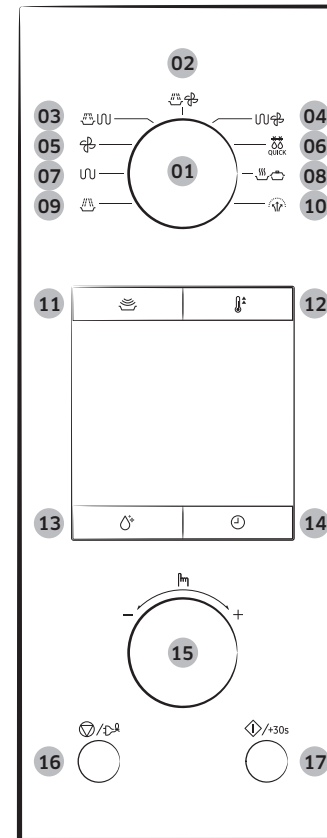
Funktionen des Geräts

Gerät



- | | | |
|--|------------------------|--------------------|
| 01 Entnahmeöffnung | 02 Mantelheizung | 03 Eingabeöffnung |
| 04 Wasserbehälterhalterung | 05 Griff der Gerätetür | 06 Türriegel |
| 07 Gerätetür | 08 Stopper | 09 Drehteller |
| 10 Drehaufsatz | 11 Drehring | 12 Backblechhalter |
| 13 Öffnungen für Sicherheitsverriegelung | 14 Bedienfeld | |

Bedienfeld



- 01 Moduswahlschalter
- 02 Microwave+Convection (Mikrowelle+Heißluft)
- 03 Microwave+Grill (Mikrowelle+Grill)
- 04 Grill+Convection (Grill+Heißluft)
- 05 Convection (Heißluft)
- 06 Quick Defrost (Auftauprogramme)
- 07 Grill
- 08 Auto Reheat+Auto Cook (Aufwärm-/Automatikprogramme)
- 09 Microwave (Mikrowelle)
- 10 Fermentation
- 11 Taste Sensor Cook (Sensorgarprogramme)
- 12 Taste Fast Preheat (Schnell vorheizen)
- 13 Taste Steam Clean (Dampfreinigung)
- 14 Taste Clock (Uhrzeit)
- 15 Funktionswahlschalter
- 16 Taste Eco/Stop/Cancel (Öko/Stopp/Abbrechen)
- 17 Taste Start/+30s

Verwenden des Geräts

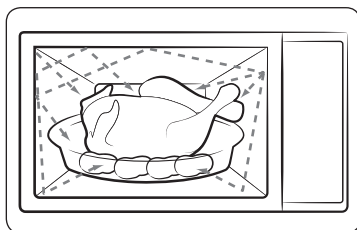
So funktioniert ein Mikrowellengerät

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 Behältnis 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.

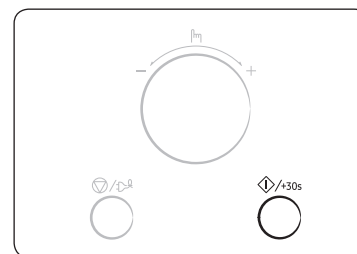
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „**Problembehebung**“ auf Seite 40 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 ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



Drücken Sie die Taste **Start/+30s**, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **Start/+30s** eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten ein. Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

Einstellen der Uhrzeit

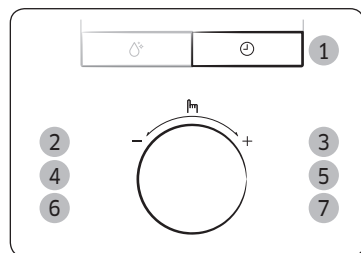
Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheint im Display automatisch die Anzeige „0“, „88:88“ oder „12:00“.

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

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

HINWEIS

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



1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Clock (Uhrzeit)**.
2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die Art der Zeitanzeige aus (12- oder 24-Stundenformat).
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.

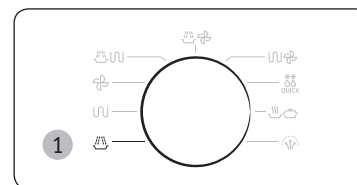
Erhitzen/Aufwärmen

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

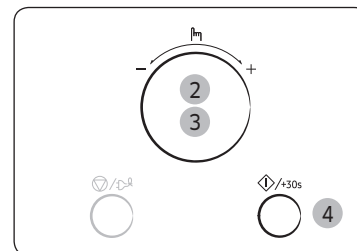
VORSICHT

Überprüfen Sie **STETS** die vorgenommenen Einstellungen, ehe 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. Stellen Sie den **Moduswahlschalter** auf **Microwave (Mikrowelle)** () . Im Display wird Folgendes angezeigt:
 (Mikrowelle)



2. Stellen Sie den **Funktionswahlschalter** auf die gewünschte Leistungsstufe. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Garzeit ein.
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

HINWEIS

- Drücken Sie zum Anzeigen der aktuellen Leistungsstufe ein Mal den **Funktionswahlschalter**. Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe ändern möchten, drehen Sie am **Funktionswahlschalter**.
- **Schnellstart**
Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit ein Mal die Taste **Start/+30s**. Das Gerät wird sofort gestartet.



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.

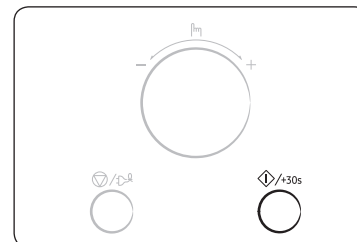
Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	900 W
MITTELHOCH	67 %	600 W
MITTEL	50 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	33 %	300 W
AUFTAUEN	20 %	180 W
NIEDRIG	11 %	100 W

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

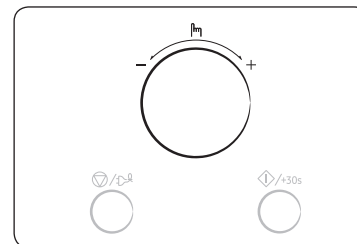
Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** drücken.



Methode 1:

Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden jeweils ein Mal die Taste **Start/+30s**.

- **Beispiel:** Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechs Mal 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 Eco/Stop/Cancel (Öko/Stopp/Abbrechen). Der Garvorgang wird unterbrochen. • Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste Start/+30s, um den Garvorgang fortzusetzen.
Vollständig	• Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie zwei Mal auf die Taste Eco/Stop/Cancel (Öko/Stopp/Abbrechen).



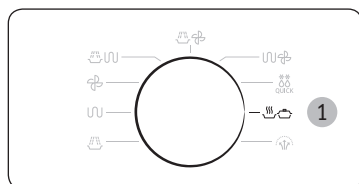
Verwenden der Aufwärm- bzw. Automatikprogramme

Es gibt 27 **Auto Reheat+Auto Cook (Aufwärm-/Automatikprogramme)** (🍲) mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Funktionswahlschalter** können Sie die Portionsgröße angeben.

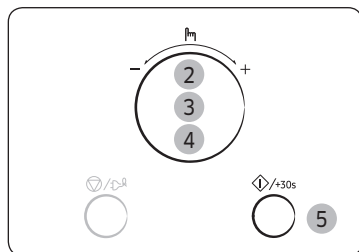
⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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



1. Drehen Sie den **Moduswahlschalter** auf **Auto Reheat+Auto Cook (Aufwärm-/Automatikprogramme)** (🍲).



2. Stellen Sie den **Funktionswahlschalter** auf Aufwärmprogramm (1) oder Automatikprogramm (2). Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter** auf den gewünschten Modus ein.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das entsprechende Gewicht ein. Drücken Sie dann auf den **Funktionswahlschalter**, um das Gericht einzustellen. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
4. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswahlschalters** die Portionsgröße ein.
5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. Die Lebensmittel werden entsprechend den Voreinstellungen erhitzt.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Hinweise und Empfehlungen zu den Aufwärmprogrammen

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Erhitzen und Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben.

- In den Programmen 1-01 bis 1-06 werden die Lebensmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet.
- Das Programm 1-07 wird im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftbetrieb ausgeführt.
- Das Programm 1-08 arbeitet nur mit Konvektion.
- Die Programme 1-09 und 1-10 verwenden den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus.

Code	Gericht	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1-01	Fertiggericht (gekühlt)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 Min.	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellene geeigneter 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).
1-02	Fertiggericht (tiefgefroren)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3-4 Min.	Die Folie einstechen und das tiefgefrorene Fertiggericht auf den Drehteller stellen. Dieses Programm ist für Gerichte mit 2-3 verschiedenen Teilen geeignet (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
1-03	Eintopf (gekühlt)	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 Min.	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schale geben und während des Vorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.

Verwenden des Geräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1-04	Mini-Ravioli (gekühlt)	200-250 g 300-350 g	3 Min.	Die gekühlten Mini-Fertigravioli in einen mikrowelleneigneten Kunststoffbehälter geben, und diesen in die Mitte des Drehtellers stellen. Falls vorhanden, die Folie des Fertiggerichts durchstechen, oder den Kunststoffbehälter mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Dieses Programm ist sowohl für Ravioli als auch für Nudeln mit Soße geeignet.
1-05	Popcorn	100 g	-	Popcorn verwenden, das zum Zubereiten in Mikrowellengeräten geeignet ist. Anhand der Anleitung des Herstellers vorgehen und die Tüte in die Mitte des Drehtellers legen. Während der Laufzeit des Programms knallt das Popcorn, und das Volumen der Tüte vergrößert sich. Die heiße Tüte vorsichtig aus dem Gerät nehmen.
1-06	Nachos	125 g	-	Nachos (Tortillachips) auf einen flachen Keramiksteller legen. 50 g geriebenen Käse und Gewürze darüberstreuen. Auf den Drehteller stellen.
1-07	Tiefgefrorene Hähnchenflügel	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 Min.	Die tiefgefrorenen Hähnchenflügel oder die kleinen Hähnchenschenkel (vorgekocht und gewürzt) mit der Hautseite nach unten auf den hohen Rost legen. Kreisförmig so verteilen, dass die Mitte frei bleibt. Bei Erklingen des Signaltons wenden.

Code	Gericht	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1-08	Tiefgefrorene Backofen- Pommes	200 g 300 g 400 g	-	Die Backofen-Pommes auf dem Emaille-Backblech verteilen. In Einschubhöhe einsetzen.
1-09	Tiefgefrorene Brötchen	100-150 g (2 Stk.) 200-250 g (4 Stk.) 300-350 g (6 Stk.) 400-450 g (8 Stk.)	3-5 Min.	Wir empfehlen, das Gerät im Heißluftmodus 5 Minuten lang auf 180 °C vorzuheizen. 2 bis 6 gefrorene Brötchen (-18 °C) kreisförmig auf dem niedrigen Rost verteilen. 8 gefrorene Brötchen gleichmäßig auf dem niedrigen und dem hohen Rost verteilen. Dieses Programm eignet sich für kleine gefrorene Backwaren, wie z. B. Brötchen, Ciabatta-Brot und kleine Baguettes.
1-10	Tiefgefrorener Kuchen	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-20 Min.	Einen ganzen gefrorenen Kuchen in die Mitte des unteren Rosts legen bzw. gefrorene Kuchenstücke kreisförmig auf dem unteren Rost verteilen. Mittig auf den Drehteller stellen. Durch die Heißluft wird der Kuchen aufgewärmt und zugleich oben knusprig. Dieses Programm ist geeignet für Kuchen (rund) und Kuchensücke, wie z. B. Obstkuchen mit Belag, Streuselkuchen oder für Mohnkuchen. Es ist nicht für Kuchen mit Cremefüllung oder Schokoladenglasur geeignet.

Hinweise und Empfehlungen zu den Automatikprogrammen

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Erhitzen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben.

- In den Programmen 2-01 und 2-04 werden die Lebensmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet.
- Die Programme 2-05 bis 2-08 werden im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus ausgeführt.
- Die Programme 2-09 und 2-10 verwenden den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus.
- Die Programme 2-11 bis 2-17 verwenden nur Heißluft.

Code	Gericht	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
2-01	Reis	200-250 g 300-350 g 400-450 g	5-10 Min.	Weißer Reis (parboiled) abwiegen und die doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Beispiel: Für 0,25 kg Reis ½ Liter kaltes Wasser hinzugeben. In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen.
2-02	Frisches Gemüse	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	1-2 Min.	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Für 200-250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser, für 300-450 g 45 ml (3 Esslöffel) und für 500-750 g 60-75 ml (4-5 Esslöffel) hinzugeben. Nach dem Garvorgang umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren.

Code	Gericht	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
2-03	Tiefgefrorenes Gemüse	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 Min.	Gemüse gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 15-30 ml Wasser (1-2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren.
2-04	Backkartoffeln	200 g 400 g 600 g 800 g	5 Min.	Kartoffeln von je 200 g verwenden. Die Schale einstechen und in die Mitte des Drehtellers legen.
2-05	Bratfisch	200-300 g (1) 400-500 g (2) 600-700 g (3)	3 Min.	Die Oberfläche des Fisches mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
2-06	Fischfilets	200-300 g 400-500 g 600-700 g	2 Min.	Die Fischfilets, wie z. B. Lachs, gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.
2-07	Hähnchenbrust	300 g 400 g 500 g	1-2 Min.	Die marinierten Hühnerbrüste nebeneinander auf den hohen Rost legen.
2-08	Hähnchenteile	200-300 g (1 Stk.) 400-500 g (2 Stk.) 600-700 g (3 Stk.)	2 Min.	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit der Haut nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden.

Verwenden des Geräts

Verwenden des Geräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
2-09	Brathähnchen	1000 g 1100 g 1200 g 1300 g	5 Min.	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. Die Taste für „Start“ drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
2-10	Rinder-/Lammbraten	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 Min.	Den Rinder-/Lammbraten mit Öl beträufeln und würzen (nur Pfeffer; Salz sollte erst nach dem Braten zugegeben werden). Mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Während der Ruhezeit nach dem Braten sollte das Fleisch in Aluminiumfolie eingeschlagen werden.
2-11	Kartoffelecken	200 g 300 g 400 g	-	Kartoffeln in Ecken schneiden und mit einer Mischung aus Gewürzen und Olivenöl bestreichen. Auf das Emaille-Backblech legen. In Einschubhöhe einsetzen.
2-12	Quiche	400 g 500 g 600 g	-	Bereiten Sie die Quiche in einer runden Auflaufform vor. Die Form auf den niedrigen Rost stellen.
2-13	Biskuit	450-550 g	10 Min.	Den Teig in eine schwarze runde Metallform (Durchmesser: 26 cm) geben, die zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde. Die Form auf den niedrigen Rost stellen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
2-14	Muffins	500-600 g	-	Teig für 12 Muffins in die Form geben und auf das Backblech stellen. In Einschubhöhe einsetzen.
2-15	Kekse/Biskuits	100 g 200 g 300 g	-	Kekse gleichmäßig in Reihen auf dem Emaille-Backblech verteilen. In Einschubhöhe einsetzen.
2-16	Hefeteig	400-800 g	-	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Frischhaltefolie abdecken.
2-17	Selbstgemachte Pizza	800-1000 g	-	Pizza mit Backpapier auf Emaille-Backblech zubereiten. In Einschubhöhe einsetzen.

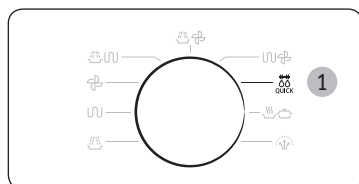
Verwenden der Auftauprogramme

Mit den **Quick 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.

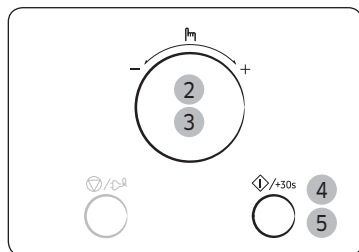
VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf einem Glas- oder Keramiksteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Stellen Sie den **Moduswahlschalter** auf **Quick Defrost (Auftauprogramme)** ().



2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das entsprechende Gewicht ein. Drücken Sie dann auf den **Funktionswahlschalter**, um das Gericht einzustellen. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswahlschalters** die Portionsgröße ein.
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
 - Der Auftauvorgang wird gestartet.
 - Während des Auftaus werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s** erneut, um den Auftauvorgang abzuschließen.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Hinweise und Empfehlungen zu den Auftauprogrammen

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Auftauprogramme mit den zugehörigen Mengen und Ruhezeiten sowie den entsprechenden Empfehlungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial.

Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramiksteller bzw. Brot und Kuchen auf Küchenpapier.

Code	Gericht	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1	Fleisch	200-2000 g	20-90 Min.	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
2	Geflügel	200-2000 g	20-90 Min.	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
3	Fisch	200-2000 g	20-80 Min.	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.



Verwenden des Geräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
4	Brot/Kuchen	125-1000 g	10-60 Min.	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. 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.
5	Obst	100-600 g	5-20 Min.	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten.

Sensorprogramme

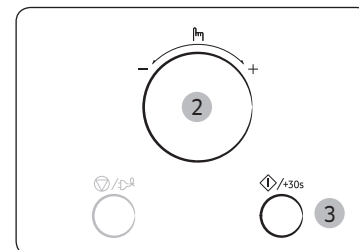
Es gibt acht Funktionen für **Sensor Cook (Sensorgarprogramme)** (🍳) mit vorprogrammierten Garzeiten.

Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** das gewünschte Sensorgarprogramm aus. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



1. Drücken Sie die Taste **Sensor Cook (Sensorgarprogramme)**.
2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das entsprechende Gewicht ein. Drücken Sie dann auf den **Funktionswahlschalter**, um das Gericht einzustellen. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

📖 HINWEIS

- Wenn die Temperatur im Innern des Geräts über 60 °C liegt, wird in der Anzeige die Meldung **Hot (Heiß)** angezeigt und der Kühlungsventilator für 3 Minuten eingeschaltet. Solange der Ofen nicht auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, können Sie die Taste **Sensor Cook (Sensorgarprogramme)** nicht verwenden.
- Der Hinweis „E-15“ erscheint, wenn bei Sensor Cooking (Sensorprogramme) die Tür geöffnet oder die Taste **Eco/Stop/Cancel (Öko/Stopp/Abbrechen)** gedrückt wird. Drücken Sie auf die Taste **Eco/Stop/Cancel (Öko/Stopp/Abbrechen)**, um „E-15“ vom Display zu löschen.



Hinweise und Empfehlungen für die Sensorgarprogramme

In der folgenden Tabelle werden die 8 Sensorgarprogramme beschrieben. Es sind die entsprechenden Gewichtsangaben, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zu Beginn des Programms wird im Display die Laufzeit des Sensorprogramms angezeigt. Nach Ablauf dieser Zeit werden automatisch die Garzeit und die Leistungsstufe berechnet, und die verbleibende Garzeit wird angezeigt. Der Garvorgang wird für mehr Benutzerfreundlichkeit über das Sensorsystem gesteuert.

- Die Programme 1 bis 6 werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.
- Die Programme 7 und 8 werden im kombinierten Mikrowellen- und Grill- oder Heißluftmodus ausgeführt.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

Code	Gericht	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1	Getränke	150-250 g	1-2 Min.	Die Getränke (Raumtemperatur) in Keramikbecher oder -tassen geben. Ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend im Gerät stehen lassen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten).
2	Brokkoli-Röschen	200-500 g	1-2 Min.	Frisches Gemüse wie Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30-45 ml Wasser (2-3 Esslöffel) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika.

Code	Gericht	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
3	Möhrenscheiben	200-500 g	1-2 Min.	Frisches Gemüse wie Möhren waschen, schälen und in gleich große Scheiben schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 30-45 ml Wasser (2-3 Esslöffel) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für in Scheiben geschnittene Möhren sowie Blumenkohlröschen oder gewürfelten Kohlrabi.
4	Gekühlte Suppen	250-500 g	2-3 Min.	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
5	Tiefgefrorene Suppe (-18 °C)	250-500 g	2-3 Min.	Die Folie der tiefgefrorenen Suppe einstechen und diese in die Mitte des Drehtellers stellen. Die Suppe in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
6	Geschälte Kartoffeln	200-800 g	2-3 Min.	Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen.
7	Tiefkühlpizza (-18° C)	300-500 g	-	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
8	Tiefgefrorene Lasagne (-18 °C)	400-600 g	3-4 Min.	Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Die Form auf den tiefen Rost stellen.

Verwenden des Geräts



Verwenden des Geräts

Anweisungen zu den Sensorgarprogrammen

Mit Hilfe der Sensorgarprogramme können Sie Speisen automatisch zubereiten. Der Sensor misst die Mengen an Dämpfen, die von den Lebensmitteln während des Garvorgangs aufsteigen.

- Beim Garen von Nahrungsmitteln entstehen eine Vielzahl von Dämpfen. Das Sensor Cook (Sensorgarprogramm) ermittelt anhand der aufsteigenden Dämpfe die richtige Garzeit und die geeignete Leistungsstufe, sodass Sie diese nicht mehr selbst einstellen müssen.
- Wenn Sie die Sensorgarprogramme verwenden und einen Behälter mit dem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken, misst das Mikrowellengerät die entstandenen Dämpfe erst, nachdem der Behälter vollständig mit Dampf gefüllt ist.
- Kurz vor Abschluss des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, um die Speisen für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.
- Bevor Sie ein Sensor Cook (Sensorgarprogramm) verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Beachten Sie dabei jedoch, dass Salz und Zucker braune Flecken auf den Lebensmitteln hinterlassen und deshalb erst nach dem Garen hinzugefügt werden sollten.

Geschirr und Deckel für die Sensorgarprogramme

- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieser Bedienungsanleitung, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den zugehörigen Deckeln oder mit Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Frischhaltefolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Lebensmitteln.
- Speisen, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.

Wichtig

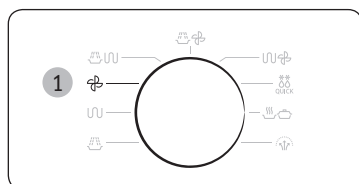
- Ziehen Sie nicht mehr das Netzkabel aus der Steckdose, nachdem Sie das Gerät aufgestellt und das Kabel eingesteckt haben. Der Dampfsensor benötigt einige Zeit, um sich zu stabilisieren und ein befriedigendes Garergebnis zu erzielen.
- Es wird davon abgeraten, die Sensor Cook (Sensorgarprogramme) im Dauerbetrieb zu verwenden, d. h. einen Garvorgang direkt nach dem anderen zu starten.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf, um eine angemessene Kühlung und Luftzirkulation sowie die genaue Funktionsweise des Sensors zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die Sensor Cook (Sensorgarprogramme) nicht bei besonders hoher oder niedriger Raumtemperatur, da das Garergebnis sonst unbefriedigend ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine flüchtigen Reinigungsmittel. Die durch diese Reinigungsmittel erzeugten Dämpfe können die Funktionsweise des Sensors beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten auf, die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder viele Dämpfe erzeugen, da dies die ordnungsgemäße Leistung der Sensor Cook (Sensorgarprogramme) beeinträchtigen kann.
- Halten Sie den Garraum stets sauber. Wischen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch ab. Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt bestimmt.



Verwenden von Heißluft

Mit **Convection (Heißluft)** können Sie die Lebensmittel wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die Temperatur in sechs vorgegebenen Stufen in einem Bereich zwischen 40 °C und 200 °C einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

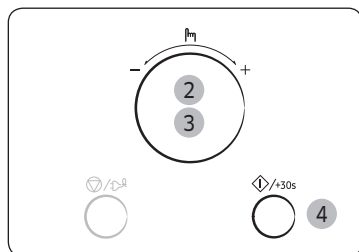
Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement sich in horizontaler Position befindet und der Drehteller ordnungsgemäß aufliegt. Öffnen Sie die Gerätetür, und stellen Sie das Gefäß auf den niedrigen Rost. Stellen Sie diesen auf den Drehteller.



1. Stellen Sie den **Moduswahlschalter** auf **Convection (Heißluft)** (flame) ein.

Im Display wird Folgendes angezeigt:

flame (Heißluftmodus)
200 °C (Temperatur)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Temperatur ein. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur anschließend durch Drücken des **Funktionswahlschalters**.
(Temperaturstufen: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Garzeit ein.
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

⚠ VORSICHT

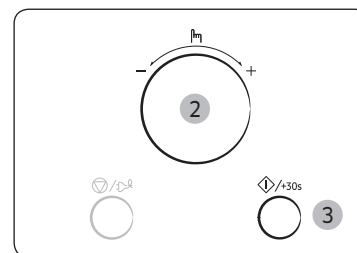
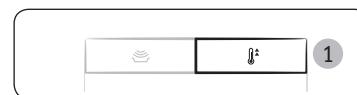
Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.

📖 HINWEIS

Auf dem niedrigen Rost können Sie die Lebensmittel noch besser garen und bräunen.

Schnelles Vorheizen

Bei Verwendung des Heißluftmodus wird empfohlen, das Gerät auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, bevor die Nahrungsmittel hinein gegeben werden. Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, hält er die Temperatur für 10 Minuten bei und wird dann automatisch ausgeschaltet. Vergewissern Sie sich, dass sich das Heizelement in der richtigen Position für die gewünschte Zubereitungsart befindet.

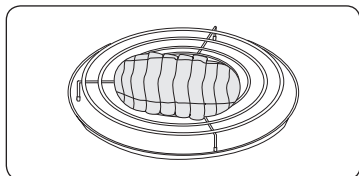


1. Drücken Sie die Taste **Fast Preheat (Schnell vorheizen)** (flame).
Im Display wird Folgendes angezeigt:
200 °C (Temperatur)
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Temperatur ein. (Temperaturstufen: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
Das Gerät wird auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt.
 - Wenn das Mikrowellengerät die Temperatur erreicht, ertönt 6 Mal der Signalton und das Mikrowellengerät hält die Temperatur für 10 Minuten.
 - Nach Ablauf der 10 Minuten ist der Signalton 4 Mal zu hören, und der Heizvorgang wird abgebrochen.



Verwenden des Geräts

Auswahl des Zubehörs

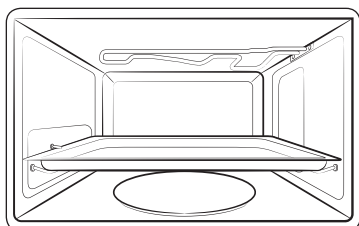


Sie benötigen Kochgeschirr zum Garen im Heißluftmodus. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch mit Ihrem normalen Backofen verwenden.

- Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw.
- Wenn Sie einen der Kombinationsmodi („Mikrowelle + Grill“ oder „Mikrowelle + Heißluft“) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr und den Kochutensilien finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 29.

Verwenden des Backblechs

Das Backblech wird verwendet, um größere Mengen von z. B. Keksen und anderem zu backen. Das Backblech kann beim Heißluftgaren verwendet werden.



Legen Sie das Backblech auf den Backblechhalter.

⚠ VORSICHT

- Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- Verwenden Sie das Backblech auf keinen Fall mit einem anderen Produkt oder Modell. Das Gerät kann sonst schwer beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

Verwenden der Grillfunktion

Mit dem **Grill** können Sie Lebensmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

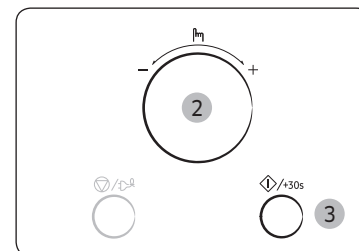
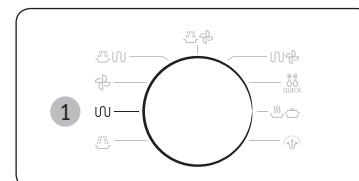
⚠ VORSICHT

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät **STETS** ofenfestes Geschirr und fassen Sie die Behälter nur mit Ofenhandschuhen an, da sie sehr heiß sind.

📖 HINWEIS

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. Stellen Sie den **Moduswahlschalter** auf **Grill** (🌀) ein.
Im Display wird Folgendes angezeigt:
🌀 (Grillmodus)
 - Sie können die Temperatur nicht einstellen.
2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Grillzeit ein.
 - Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



Kombinierter Heißluft- und Grillmodus

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

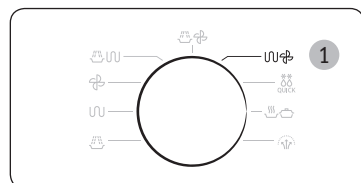
⚠ VORSICHT

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät **STETS** ofenfestes Geschirr und fassen Sie die Behälter nur mit Ofenhandschuhen an, da sie sehr heiß sind.

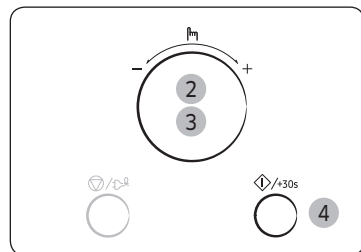
📖 HINWEIS

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. Stellen Sie den **Moduswahlschalter** auf **Grill+Convection (Grill+Heißluft)** (Grillgabel-Symbol) ein. Im Display wird Folgendes angezeigt:
Grill+Heißluft
200 °C (Temperatur)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswahlschalter** die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie dann auf den **Funktionswahlschalter**. (Temperaturstufen: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Garzeit ein.
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

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

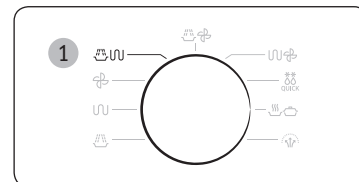
⚠ VORSICHT

- 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.

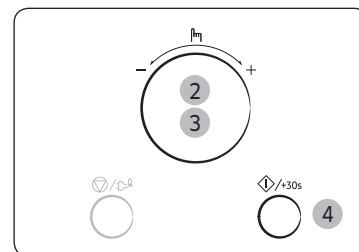
📖 HINWEIS

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. Stellen Sie den **Moduswahlschalter** auf **Microwave+Grill (Mikrowelle+Grill)** (Mikrowellen-Symbol) ein. Im Display wird Folgendes angezeigt:
Mikrowelle+Grill (kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)
600 W (Ausgangsleistung)

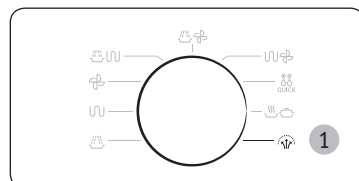


2. Stellen Sie den **Funktionswahlschalter** auf die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300 W) ein. Drücken Sie dann den **Funktionswahlschalter**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.
 - Sie können die Temperatur nicht einstellen.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Garzeit ein.
 - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Fermentation

Dieser Modus kann verwendet werden, um Hefeteig gehen zu lassen oder um Joghurt zuzubereiten.

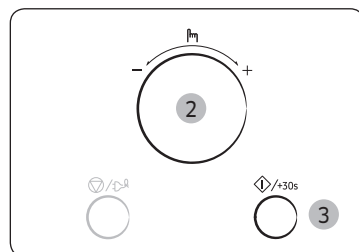
Weitere Angaben zum Fermentieren finden Sie im Abschnitt „Hinweise zum fermentationsmodus“ auf Seite 38.



1. Stellen Sie den **Moduswahlschalter** auf **Fermentation** (🍄).

Im Display wird Folgendes angezeigt:

🍄 (Fermentation)



2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Garzeit ein.

3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.

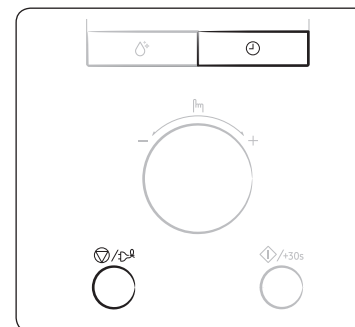
Der Garvorgang wird gestartet:

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Sicherheitssperre des Mikrowellengeräts

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.

Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.

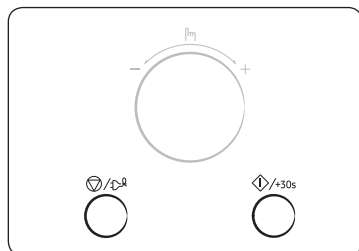


- Halten Sie die Tasten **Clock (Uhrzeit)** und **Eco/Stop/Cancel (Öko/Stop/Abbrechen)** gleichzeitig etwa eine Sekunde lang gedrückt.
 - Das Gerät ist gesperrt.
 - Im Display wird „🔒“ angezeigt:
- Um das Mikrowellengerät wieder freizugeben, halten Sie die Tasten **Clock (Uhrzeit)** und **Eco/Stop/Cancel (Öko/Stop/Abbrechen)** erneut gleichzeitig etwa eine Sekunde lang gedrückt. Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

Verwenden des Geräts

Ausschalten der Signaltöne

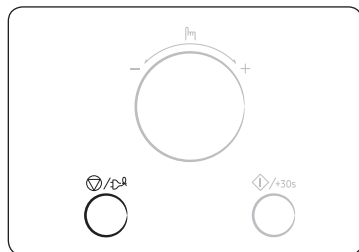
Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



- Halten Sie die Tasten **Start/+30s** und **Eco/Stop/Cancel (Öko/Stopp/Abbrechen)** gleichzeitig gedrückt. Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
- Halten Sie zum erneuten Einschalten der Signaltöne wieder die Tasten **Start/+30s** und **Eco/Stop/Cancel (Öko/Stopp/Abbrechen)** gleichzeitig gedrückt. Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.



- Drücken Sie die Taste **Eco/Stop/Cancel (Öko/Stopp/Abbrechen)**.
- Wenn Sie den Energiesparmodus deaktivieren möchten, betätigen Sie eine beliebige Taste oder einen Drehknopf. 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 beendet, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.

Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

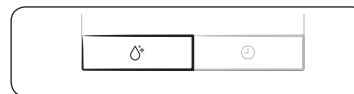
Dampfreinigung

Durch den von der Dampfreinigungsfunktion erzeugten Dampf wird die Oberfläche des Garraums von einer Kondenswasserschicht überzogen.

Anschließend kann der Garraum mühelos gereinigt werden.

Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist (Raumtemperatur).

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser. Verwenden Sie nur normales Wasser.



1. Öffnen Sie die Gerätetür.
2. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur seiner Fülllinie.
3. Befestigen Sie den Wasserbehälter an der rechten Seite des Garraums.
4. Schließen Sie die Gerätetür.
5. Drücken Sie die Taste **Steam Clean (Dampfreinigung)**. Die Dampfreinigung startet automatisch. (Die Innenbeleuchtung funktioniert während der Dampfreinigung nicht.)
6. Nach Beendigung der Dampfreinigung erklingt viermal ein Signalton.
7. Entfernen Sie den Drehteller. Verwenden Sie Papiertücher, um den Bereich darunter abzutrocknen. Wischen Sie den Garraum mit einem Geschirrtuch trocken.

WARNUNG

- Der Wasserbehälter darf nur in Verbindung mit der Funktion Steam Clean (Dampfreinigung) verwendet werden.
- Entnehmen Sie beim Erhitzen fester Lebensmittel unbedingt den Wasserbehälter, da er sonst beschädigt wird und das Mikrowellengerät in Brand geraten kann.

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.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
• 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 Temperatúrausgleich in den Lebensmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel 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.

Tipp: Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellengeräts (900 W) gegart werden.

Gericht	Portionsgröße	Uhrzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Kartoffeln	500 g	7-8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Brokkoli	250 g	3½-4	3	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Möhren	250 g	4-4½	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	500 g	7-7½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Zucchini	250 g	3-3½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen.

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	Uhrzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 g	900 W	15-16	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	900 W	20-21	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	900 W	10-11	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

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 Speisen ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).

Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vollkommen aufgewärmt sind.

Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein 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.

Zubereitungshinweise

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatúrausgleich 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 Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	In Keramikbecher füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Becher in die Mitte und 2 Becher nebeneinander stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 ml 450 ml	900 W	2-2½ 3½-4	2-3	In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4-5	2-3	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.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3-4	3	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5	3	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.
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g	600 W	4-5 5-6	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.

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 bis -20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Gericht	Portionsgröße	Uhrzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	500 g	10-12	15-30	Das Fleisch auf einen flachen Keramiksteller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Während der Auftauzeit 2 Mal wenden!
	1000 g	20-22		
Schweinesteaks	250 g	7-8		

Gericht	Portionsgröße	Uhrzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	14-15	15-60	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramiksteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Ganzes Hähnchen	1200 g	32-34		
Fisch				
Fischfilets	200 g	6-7	10-25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramikstellers 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!
Ganzer Fisch	400 g	11-13		
Obst				
Beeren	300 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
Roggen- und Weizenbrot	500 g	7-9		

Zubereitungshinweise

Grill

Die Heizelemente für den Grill befinden 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 2 bis 3 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, dass die Lebensmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

Den Rost in der Mitte auf den Drehteller stellen.

Richtlinien zum Grillen von frischen Lebensmitteln

Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Lebensmittel.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	1. Seite - Dauer (Min.)	2. Seite - Dauer (Min.)	Anleitung
Toastscheiben	4 Stk.	Nur Grill	3-4	2-3	Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.
Gegrillte Tomaten	400 g	300 W + Grill	5-6	-	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.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	1. Seite - Dauer (Min.)	2. Seite - Dauer (Min.)	Anleitung
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	4½-5½	-	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	7-8	-	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen.
Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	8-10	-	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.
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	9-10	7-8	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.
Rindersteaks (medium)	400 g (2 Stk.)	Nur Grill	12-14	6-8	Die Rindersteaks mit Öl einpinseln. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	4½-5½	5½-6½	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.

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:

Die Lebensmittel müssen auf den hohen Rost gelegt werden, sofern nicht anders angegeben. Anderenfalls können Sie direkt auf den Drehteller gelegt werden. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die Lebensmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Hinweise und Empfehlungen zum Grill+Heißluftbetrieb

Ein Vorheizen des Garraums ist nicht erforderlich. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung im Kombinationsmodus Grill+Heißluft. Berühren Sie das heiße Heizaggregat nicht direkt nach der Zubereitung. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Gericht	Portionsgröße	Grill+Heißluft Betriebsart	Zeit (in Min.)	Anleitung
Tiefgefrorene belegte Mini-Baguettes	250 g	200 °C	14-16	Legen Sie 5-7 tiefgefrorene belegte Baguettes (z. B. mit Tomaten, Käse, Schinken usw.) nebeneinander auf den niedrigen Rost.
Tiefgefrorene Rohteigpizza	400 g	200 °C	21-23	Die tiefgefrorene Rohteigpizza auf den niedrigen Rost legen.
Tiefgefrorene Frühlingsrollen	300 g	200 °C	20-22	Legen Sie die tiefgefrorenen Frühlingsrollen auf den niedrigen Rost.
Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	250-500 g	200 °C	17-23	Verteilen Sie die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten oder Kartoffelwaffeln gleichmäßig auf dem niedrigen Rost. Nach 2/3 der Garzeit wenden.
Gebratene Entenbrust	300-400 g	200 °C	28-33	Die frische Entenbrust würzen und/oder marinieren. Legen Sie sie mit der Haut nach oben in eine flache ofenfeste Glas- oder Keramikschale. Die Form auf den tiefen Rost stellen.

Zubereitungshinweise

Heißluft

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Backofen.
Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann.

Geschirr für das Garen mit Heißluft:

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

Für das Garen mit Heißluft geeignete Lebensmittel:

Plätzchen, Brötchen und Kuchen können in diesem Modus zubereitet werden, ebenso Obstkuchen, Teig und Soufflés.

Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb mit dem Backblech

Heizen Sie den Herd mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Heißluftbetrieb vor (sofern in der Tabelle nicht anders angegeben).
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Garzeiten und Anweisungen als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft.
Verwenden Sie das Backblech nur im Heißluftmodus oder im Betrieb mit Heißluft und Grill!

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Automatisch vorheizen	Einschubhöhe	Temp.	Zeit (in Min.)	Anleitung
Pizza	800 g	200 °C	1	200 °C	20-25	Frischen Pizzateig (300 g) flach auf das Backblech legen. Gleichmäßig belegen, z. B. mit Tomatensauce, Gemüse und Käse.
Brötchen (gekühlter Hefeteig)	400 g (8 Stk.)	180 °C	1	180 °C	14-16	Brötchen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Automatisch vorheizen	Einschubhöhe	Temp.	Zeit (in Min.)	Anleitung
Croissants (gekühlter Teig)	250 g (6 Stk.)	180 °C	1	180 °C	10-13	Frische Croissants gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
Kuchen aus der Form (Marmorkuchen)	700 g	Kein Vorheizen	1	160 °C	55-60	Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge 25 cm) geben. Quer in der Mitte auf den Ofenrost stellen.
Holländischer Butterkuchen	800 g	Kein Vorheizen	1	160 °C	55-65	Den frischen Teig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge 28 cm) geben. Quer in der Mitte auf den Ofenrost stellen.
Biskuit	700 g	Kein Vorheizen	1	160 °C	35-40	Den frischen Teig in eine kleine runde schwarze Metallbackform geben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums auf Rost stellen.
Haselnusskuchen	800 g	Kein Vorheizen	1	160 °C	60-65	Den Frischteig in eine kleine runde schwarze Metallbackform (Ø 24 cm) geben. Den Kuchen mittig auf den Ofenrost stellen.

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Automatisch vorheizen	Einschubhöhe	Temp.	Zeit (in Min.)	Anleitung
Biskuitboden (Schweizer Rolle)	300 g	180 °C	1	180 °C	10-12	Den Teig gleichmäßig auf dem Backpapier und dem Blech verteilen.
Hefekuchen in der Form mit Äpfeln	1500 g	180 °C	1	180 °C	22-25	Den frischen Teig (600 g) flach auf das Backblech legen. Mit Apfelscheiben belegen. Mandelspalten oder Streusel darüber geben.
Muffins	500-600 g (12 Stk.)	180 °C	1	180 °C	18-21	Den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für 12 Muffins geben. Die Form auf den Rost stellen.
Kekse	300 g (30 Stk.)	180 °C	1	160-180 °C	12-15	Die Kekse gleichmäßig auf dem Backpapier und dem Blech verteilen.

Mikrowelle + Heißluft

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 für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus

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.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignete Lebensmittel:

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

Heizen Sie das Gerät mit der schnellen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Heißluftbetrieb vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft.

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Anleitung
PIZZA				
Tiefkühlpizza (gebacken)	300-400 g	1. : 300 W + 200 °C	10-12	Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
		2. : Grill + Heißluft 200 °C	4-6	

Zubereitungshinweise

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Anleitung
NUDELN				
Tiefgefrorene Lasagne	400 g	300 W + 200 °C	20-23	Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste 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.
FLEISCH				
Rind/Lamm (Medium)	1200-1300 g	450 W + 180 °C	1. : 19-21 2. : 11-13	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. Vor dem Verzehr 10-15 Minuten lang ruhen lassen.
Brathähnchen	1100-1200 g	450 W + 200 °C	1. : 16-18 2. : 12-15	Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.
BROT				
Brötchen (Frischteig)	4 Stk. (200 g)	100 W + 200 °C	11-13	Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Ziehen Sie beim Entnehmen stets Ofenhandschuhe an! Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stk.)	180 W + 180 °C	6-7	Das tiefgefrorene Baguette auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Anleitung
KUCHEN				
Marmorkuchen (Frischteig)	500 g	180 W + 180 °C	20-25	Den frischen Teig in eine kleine rechteckige Silikonbackform (Länge: 25 cm) geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen.
Muffins (Frischteig)	6 x 70 g (400-500 g)	100 W + 180 °C	18-22	Den Teig gleichmäßig in eine Muffinform aus Silikon für 6 große Muffins geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.

Hinweise zum fermentationsmodus

Dieser Modus kann verwendet werden, um Hefeteig gehen zu lassen oder um Joghurt zuzubereiten.

Informationen zur Verwendung des Modus auf dieser Seite finden Sie in der Tabelle und in den Hinweisen.

Den Teig in ein hitzebeständiges Gefäß geben und mit Frischhaltefolie abdecken.

Zur Zubereitung von Joghurt 1 Liter H-Milch (Raumtemperatur) in eine flache Glasschale oder in 6-7 Keramikschalen gießen. 100 g Joghurt gleichmäßig auf Tassen verteilen, gut umrühren und mit Klarsichtfolie abdecken.

Bei dieser Funktion arbeitet mit niedriger Temperatur.

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Zeit (h:Min)	Anleitung
Pizzateig	300-500 g	00:30-00:40	Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben, auf das Backblech stellen und in Schubhöhe einsetzen. Mit Frischhaltefolie abdecken.
Kuchenteig	500-1000 g	00:40-00:50	Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben, auf das Backblech stellen und in Schubhöhe einsetzen. Mit Frischhaltefolie abdecken.

FrISChe Lebensmittel	Portionsgröße	Zeit (h:Min)	Anleitung
Brotteig	750-1000 g	00:50-1h:00	Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben, auf das Backblech stellen und in Einschubhöhe einsetzen. Mit Frischhaltefolie abdecken.
Joghurt	500-1000 ml	7h:00-9h:00	100 g Naturjoghurt mit 1 Liter H-Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig auf 6-7 Keramikbecher oder kleine Gläser verteilen. Jeweils mit Klarsichtfolie abdecken, auf das Backblech legen und in Einschubhöhe einsetzen. Wenn Sie erstmals Joghurt herstellen, empfehlen wir die Verwendung von Fermentationspulver mit getrockneten Milchsäurebakterien und eine Fermentationszeit von 9 Stunden. Spätere Fermentationen können mit einer normalen Zeit von 8 Stunden oder weniger durchgeführt werden.

Grundrezepte:

Kuchen

500 g Mehl, 1 Packung Trockenhefe (7 g), 50 g Zucker und ¼ Teelöffel Salz mischen. 250 ml warme Milch hinzufügen (gekühlte Milch 30 bis 40 Sekunden bei 900 W erwärmen) und gut umrühren. 100 g weiche Butter (harte Butter 30 bis 40 Sekunden bei 900 W erwärmen) und 1 frisches Ei hinzufügen (Raumtemperatur).

Den Teig mit der Knetfunktion Ihrer Küchenmaschine 5 Minuten lang durchkneten.

Pizza

300 g Mehl, 1 Packung Trockenhefe (7 g), 1 Teelöffel Zucker und 1 Teelöffel Salz mischen. 200 ml lauwarmes Wasser und 1 EL Olivenöl hinzufügen. Den Teig mit der Knetfunktion Ihrer Küchenmaschine 5 Minuten lang durchkneten.

Kochtipps

Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 20 bis 30 Sekunden lang bei 900 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

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 9-11 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/Eiercreme kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) entsprechend der Anleitung des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei 900 W 6 bis 7 Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

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.
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 Vorgang zu starten.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das nicht vorgeheizte Gerät legen.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.

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 mikrowellengeeigneten 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 Eco/Stop/Cancel (Öko/Stopp/Abbrechen) .
	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 Vorgang 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.

Problembehebung

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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden.

Informationscode

Prüfcode	Ursache	Abhilfemaßnahme
SE	Eine Taste wurde 10 Sekunden lang gedrückt.	Drücken Sie die Taste Eco/Stop/Cancel (Öko/Stopp/Abbrechen) und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Stecker nach 5 Minuten wieder ein.
E-24	Vor einer Überhitzung des Mikrowellengeräts wird automatisch die Meldung „E-24“ angezeigt.	Wenn die Meldung „E-24“ angezeigt wird, drücken Sie die Taste Eco/Stop/Cancel (Öko/Stopp/Abbrechen) , um den Initialisierungsmodus aufzurufen.

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		MC455TERC**
Eingangsspannung und Frequenz		230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	3100 W
	Mikrowelle	1550 W
	Grill (Heizelement)	1550 W
	Heißluft (Heizelement)	1550 W
Ausgangsleistung		100 W / 900 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Kühlverfahren		Motor des Kühlventilators
Abmessungen (B x H x T)	Gehäuse	600 x 350 x 583 mm
	Garraum	418,5 x 261 x 414,5 mm
Fassungsvermögen		45 Liter
Gewicht	Netto	ca. 23,5 kg

Notizen

Notizen

Notizen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

FRAGEN ODER HINWEISE?

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



DE68-04524A-00