

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MC35R8088**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3
Consignes de sécurité importantes	3
Consignes de sécurité générales	6
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	7
Garantie limitée	7
Définition du groupe de produits	8
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	8
Installation	9
Accessoires fournis	9
Accessoires	9
Site d'installation	10
Plateau tournant	10
Entretien	11
Nettoyage	11
Remplacement (réparation)	11
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	11
Avant de commencer	12
Horloge	12
Activation/désactivation du son	12
À propos de l'énergie des micro-ondes	13
Ustensiles pour micro-ondes	13
Opérations	14
Tableau de commande	14
Mode Manuel	16
Mode Auto	21
Fonctions spéciales	22

Cuisiner intelligemment	23
Cuisson automatique	23
Cuisson manuelle	29
Rapide et facile	37
Dépannage	38
Points à contrôler	38
Codes d'information	41
Caractéristiques techniques	41

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type chambre d'hôtes.

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

Garantie limitée

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

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

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four. Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez un service après-vente Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

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

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

Consignes de sécurité

Définition du groupe de produits

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

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

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

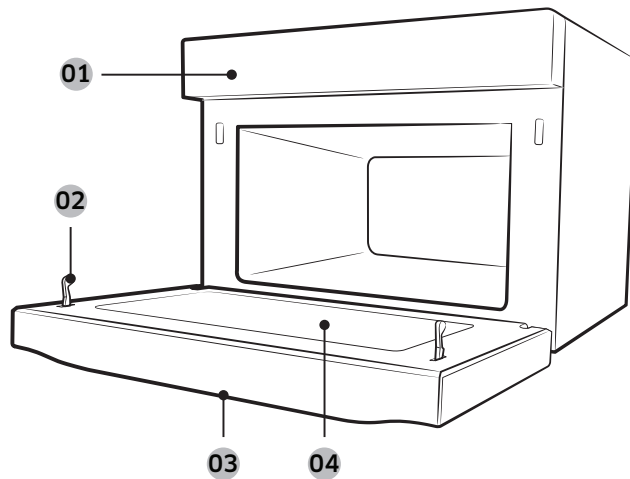
Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux batteries), rendez-vous sur : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installation

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four



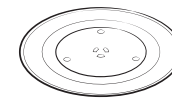
- 01 Tableau de commande
- 02 Verrouillage de sécurité de la porte
- 03 Poignée de la porte
- 04 Porte

Accessoires

Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



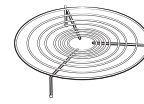
Anneau de guidage



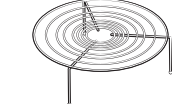
Plateau tournant



Plat croustilleur



Grille inférieure



Grille supérieure



Cuiseur vapeur pro *

REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Anneau de guidage	Placez-le au centre de la base. Il sert de support au plateau tournant.
Plateau tournant	Placez-le sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Il sert de base de cuisson.
Grilles	Utilisez l'une de ces grilles tel qu'approprié pour faire cuire deux plats simultanément. Placez de préférence le plus petit plat sur le plateau tournant et l'autre sur la grille choisie. Vous pouvez utiliser ces grilles avec la cuisson au grill, la cuisson par convection et la cuisson combinée. REMARQUE N'utilisez pas les grilles métalliques en mode Micro-ondes.
Plat croustilleur	Posez-le sur le plateau tournant. Utilisez-le pour faire dorer des aliments ou garder le croustillant des pâtisseries ou pizzas.

Installation

Cuiseur vapeur pro

(Modèles MC35R8088L* uniquement)

- Le cuiseur vapeur pro est composé d'un couvercle en acier inoxydable, d'un plateau vapeur et d'un plat croustilleur, conçu pour la cuisson à la vapeur. Utilisez le cuiseur vapeur pro pour dorer les aliments comme les pâtisseries et la pâte à pizza en mode Micro-ondes. Ne l'utilisez pas avec d'autres modes de cuisson.
- Reportez-vous au **Guide de cuisson à la vapeur** en page 36.

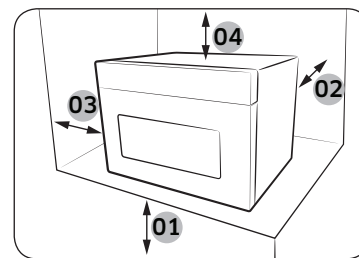
⚠ ATTENTION

- Le cuiseur vapeur pro est dédié à ce modèle. N'utilisez pas le cuiseur vapeur pro avec d'autres modèles ou produits. Un incendie ou des dégâts matériels sont susceptibles de se produire.
- N'utilisez pas le cuiseur vapeur pro sans eau ou aliment à l'intérieur. Avant toute utilisation, remplissez le cuiseur vapeur pro avec au moins 500 ml d'eau. Sinon, la cuisson risque de ne pas être complète, ou un incendie ou des dégâts matériels sont susceptibles de se produire.
- Veillez à utiliser des maniques pour retirer le cuiseur vapeur pro du four car il peut devenir très chaud une fois la cuisson terminée.
- Avant la cuisson, veillez à assembler correctement le cuiseur vapeur pro, couvercle compris. Les œufs ou les châtaignes sont susceptibles d'exploser en l'absence du couvercle ou du plat croustilleur.

📄 REMARQUE

Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau tournant placé sur l'anneau de guidage.

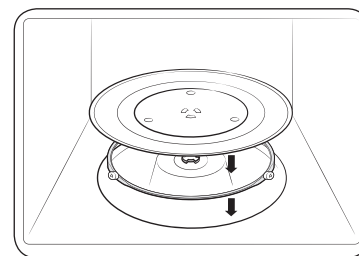
Site d'installation



- 01** 85 cm au-dessus du sol
- 02** 10 cm à l'arrière
- 03** 10 cm sur les côtés
- 04** 20 cm en haut

- 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 tous les éléments d'emballage à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Entretien

Nettoyage

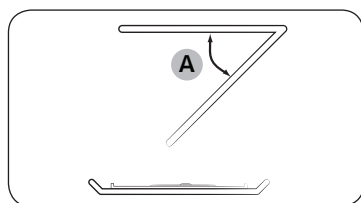
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

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, prenez contact avec un technicien qualifié ou un centre de réparation Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, prenez contact avec un centre de réparation 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.



Avant de commencer

Vous devez connaître certains composants avant de réaliser directement une recette. Avant ou pendant tout mode de cuisson, vous pouvez régler/changer l'heure ou la minuterie, le cas échéant.

Horloge

Il est important de régler l'heure correcte de l'horloge afin de garantir un fonctionnement automatique correct.



1. Activez le four et patientez quelques secondes pour passer à l'état de veille. L'élément correspondant à l'heure clignote.
2. Utilisez les boutons fléchés pour régler les heures, puis appuyez sur **OK**. L'élément correspondant aux minutes clignote.
3. Utilisez les boutons fléchés pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.

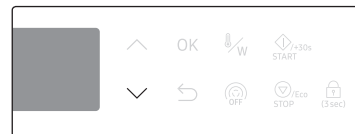


REMARQUE

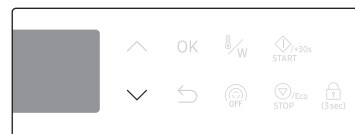
- Pour changer l'heure actuelle après ce réglage initial, maintenez la flèche du haut (↗) enfoncée pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.
- L'heure de l'horloge ne peut pas être modifiée durant les opérations.

Activation/désactivation du son

Vous pouvez activer ou désactiver la tonalité des touches, le signal sonore ou l'alarme. Ce réglage est disponible uniquement en état de veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).

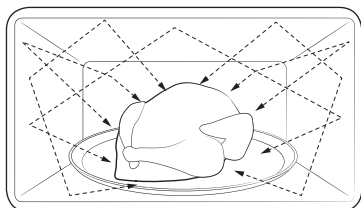


1. Pour désactiver le son, maintenez le bouton **V** enfoncé durant 3 secondes. « **OFF** » s'affiche à l'écran.
2. Pour réactiver le son, maintenez appuyé à nouveau **V** pendant 3 secondes. « **ON** » s'affiche à l'écran.



À propos de l'énergie des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Le four utilise le magnétron intégré pour générer des micro-ondes qui sont utilisées pour cuire ou réchauffer les aliments sans les déformer ou les décolorer.



1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à travers le système de distribution tournant. C'est pourquoi les aliments sont cuits de manière uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. Puis, les micro-ondes se diffusent à l'intérieur des aliments alors que la cuisson se poursuit.
3. Les temps de cuisson dépendent des conditions suivantes des aliments :
 - quantité et densité ;
 - teneur en eau ;
 - température initiale (notamment en cas de congélation).

REMARQUE

Les aliments cuits conservent la chaleur à cœur une fois la cuisson terminée. C'est pourquoi vous devez respecter les temps de repos spécifiés dans ce manuel, qui garantissent une cuisson uniforme jusqu'au cœur.

Ustensiles pour micro-ondes

Les ustensiles utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser les micro-ondes les traverser et pénétrer dans les aliments. Les métaux tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. Par conséquent, n'utilisez pas d'ustensiles composés de matériaux métalliques. Les ustensiles marqués comme adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés en toute sécurité. Pour plus d'informations sur les ustensiles adaptés, référez-vous au guide suivant et placez un verre d'eau ou des aliments sur le plateau tournant.

Exigences :

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Récipient bien équilibré avec des poignées pesant moins lourd que le récipient principal

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Papier aluminium		△	Utilisez pour une petite quantité afin d'éviter la surcuisson des aliments. Des arcs électriques peuvent se former si le papier est trop près des parois ou si vous utilisez une trop grande quantité de papier.
Plat croustillant		○	Ne l'utilisez pas pour un temps de préchauffage supérieur à 8 minutes.
Porcelaine ou 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 aux micro-ondes.
Plats jetables en carton ou en polyester		○	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée risque de les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	×	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	×	Ils peuvent créer des arcs électriques.

Avant de commencer

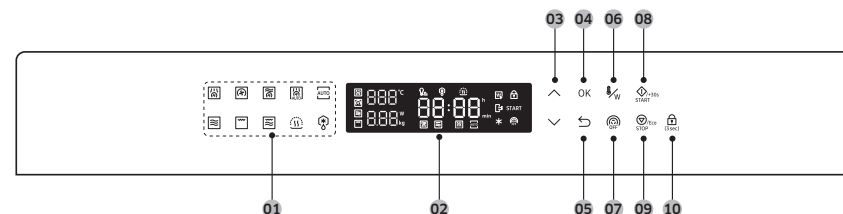
Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Plats en verre	Plats allant du four à la table	○	Adaptés aux micro-ondes sauf s'ils comportent des ornements métalliques.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre en cas de chauffage trop rapide.
	Pots en verre	○	Adaptés au réchauffage uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal	Plats	✗	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Sacs de congélation avec attaches métalliques	✗	
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	○	Utilisez pour une cuisson de courte durée. Ils permettent d'absorber l'excès d'humidité.
	Papier recyclé	✗	Provoque des arcs électriques.
Plastique	Récipients	○	Utilisez des récipients en thermoplastique uniquement. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
	Film étirable	○	Utilisez-le pour conserver l'humidité après la cuisson.
	Sacs de congélation	△	Utilisez des sacs supportant la température d'ébullition ou adaptés à la cuisson au four uniquement.
Papier paraffiné ou sulfurisé		○	Utilisez-le pour conserver l'humidité et éviter les éclaboussures.

○ : adapté aux micro-ondes △ : à utiliser avec précaution ✗ : non adapté aux micro-ondes

Opérations

Tableau de commande

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



01	Panneau de fonctions	Appuyez pour sélectionner le mode de cuisson ou la fonction souhaité(e).
02	Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires concernant la fonction ou les paramètres sélectionnés.
03	Haut/Bas	Utilisez ce bouton pour ajuster la valeur de réglage pour l'élément que vous avez sélectionné.
04	OK	Permet de confirmer vos paramètres.
05	Retour	Appuyez sur ce bouton pour revenir aux paramètres par défaut.
06	Température/ Puissance	Utilisez ce bouton pour changer la température ou la puissance.
07	Plateau tournant	Appuyez sur ce bouton pour activer et désactiver le plateau tournant.
08	START (DÉPART)	Appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson. Ce bouton permet également de préchauffer rapidement le four à la puissance maximale.
09	STOP (ARRÊT)	Appuyez sur ce bouton pour arrêter l'opération. Ce bouton est aussi utilisé pour annuler le mode actuel.
10	Sécurité enfants	Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction. La fonction Sécurité enfants est disponible en état de veille uniquement.

REMARQUE

- **État de veille** : après 5 minutes d'inactivité sur le tableau de commande, le four passe à l'état de veille et seule l'heure actuelle s'affiche. Après 25 minutes supplémentaires d'inactivité, le four passe à l'état d'arrêt.
- **État d'arrêt** : lorsque le four redémarre après sa mise hors tension, seuls les boutons pertinents pour la dernière action de l'utilisateur s'allument.

Vue d'ensemble de la fonction

Fonction			Plage de températures	Température par défaut	Temps maximal
Mode Manuel		Vent chaud	160 à 230 °C	200 °C	60 min
			Le mode Vent chaud est similaire au mode Cuisson par convection. Cependant, les éléments chauffants génèrent une chaleur plus forte et distribuent un courant d'air plus important à l'intérieur du four. Ce mode est conçu pour permettre une cuisson plus rapide tout en conservant ou améliorant le goût.		
		Cuisson par convection	40 à 230 °C	180 °C	60 min
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les aliments surgelés ou la cuisson traditionnelle.		
Mode Manuel		Cuisson combinée par convection	40 à 200 °C 100 à 450 W	180 °C 450 W	60 min
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection répartit la chaleur dans le four, laquelle est renforcée par l'énergie des micro-ondes.		

Fonction			Plage de températures	Température par défaut	Temps maximal
Mode Manuel		Micro-ondes	100 à 900 W	900 W	90 min
			L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.		
		Gril	180 °C	180 °C	60 min
			Utilisez ce mode pour faire cuire au gril des aliments, comme de la viande.		
		Cuisson combinée au gril	180 °C 100 à 600 W	180 °C 600 W	60 min
Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, laquelle est renforcée par l'énergie des micro-ondes.					
Mode Auto		Vent chaud automatique	Pour débiter avec l'utilisation du mode Vent chaud, le four offre 10 programmes automatiques.		
		Automatique	Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 25 programmes de cuisson automatique.		
		Décongélation rapide	Le four offre 5 programmes de décongélation pour plus de facilité.		
Fonctions spéciales		Maintien au chaud	50 à 80 °C	60 °C	3 h
			Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.		



Opérations

Mode Manuel

Étape 1. Sélection du mode



Sur le panneau de fonctions, appuyez sur un **mode Manuel**, par exemple **Cuisson par convection**. La température (ou la puissance) par défaut clignote.

Étape 2. Réglage de la température ou puissance



Utilisez les boutons **Λ / V** pour ajuster la température (ou la puissance) par défaut. Une fois terminé, appuyez sur **OK** pour passer aux éléments de réglage du temps de cuisson.

REMARQUE

Sauf indication contraire, la puissance est ajustée en fonction de la température réglée. Si la puissance ou la température n'est pas spécifiée sous 5 secondes, le four passe au réglage du temps de cuisson.

Étape 3. Réglage de la durée de cuisson



Utilisez les boutons **Λ / V** pour régler la durée de cuisson. Une fois terminé, appuyez sur **START (DÉPART)** (START).

REMARQUE

Vous pouvez régler le temps de cuisson après le préchauffage.

Étape 4. Préchauffage



Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température réglée. Une fois terminé, le four émet un signal sonore et le voyant  disparaît.

ATTENTION

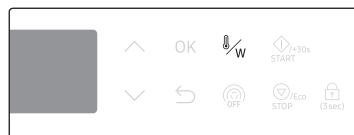
- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- Lorsque la température à l'intérieur du four est élevée après la cuisson, le four à micro-ondes peut tourner pendant 5 minutes pour refroidir.  s'affiche alors.

Pour changer la durée de cuisson pendant la cuisson



Utilisez les boutons **Λ / V** pour ajuster le temps de cuisson. Vos modifications seront appliquées instantanément et le four reprend la cuisson avec les nouveaux réglages.

Pour modifier la température ou la puissance durant la cuisson

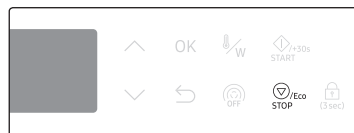


Appuyez sur . L'élément de température (ou de puissance) clignote.



Utilisez les boutons **Λ / V** pour régler la température (ou la puissance), puis appuyez sur **OK** ou sur  pour confirmer les modifications.

Pour arrêter l'opération



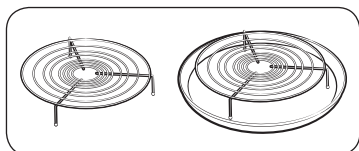
Appuyez une fois sur **STOP (ARRÊT)** (STOP) pour arrêter l'opération, ou deux fois pour annuler le mode actuel et passer à l'état de veille.



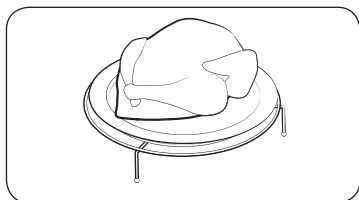
Vent chaud

Le mode Vent chaud est similaire au mode Cuisson par convection. Cependant, les éléments chauffants génèrent une chaleur plus forte et distribuent un flux d'air plus important à l'intérieur du four. Ce mode est conçu pour permettre une cuisson plus rapide tout en conservant ou améliorant le goût. Vous pouvez utiliser la grille inférieure ou la grille inférieure combinée au plat croustilleur sur le plateau tournant.

Étape 1 > Étape 2 > Étape 3 > Étape 4
Vent chaud > Température > Durée de cuisson > Préchauffage



1. Placez la grille inférieure ou la grille inférieure combinée au plat croustilleur sur le plateau tournant.



2. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur la grille, puis fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Mode Manuel** en page 16.
4. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

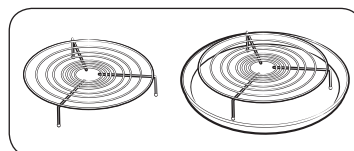
ATTENTION

N'utilisez pas ce mode pour la cuisson du pain ou la pâtisserie. La chaleur plus élevée est susceptible de brûler la surface des aliments.

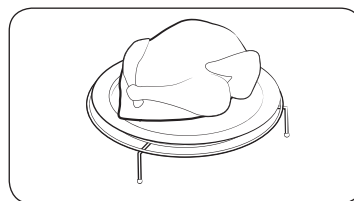
Cuisson par convection

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Vous pouvez utiliser la grille inférieure ou la grille inférieure combinée au plat croustilleur sur le plateau tournant. Utilisez ce mode pour les biscuits, les scones individuels, les roulés et les gâteaux, ainsi que pour les gâteaux aux fruits, les choux et les soufflés.

Étape 1 > Étape 2 > Étape 3 > Étape 4
Cuisson par convection > Température > Durée de cuisson > Préchauffage



1. Placez la grille inférieure ou la grille inférieure combinée au plat croustilleur sur le plateau tournant.



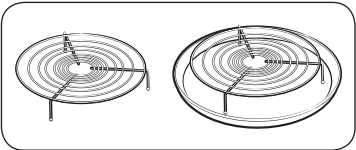
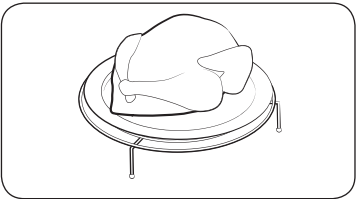
2. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur la grille, puis fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Mode Manuel** en page 16.
4. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.



Opérations

Cuisson combinée par convection

Ce mode combiné associe l'énergie des micro-ondes à de l'air chaud afin de réduire le temps de cuisson et d'obtenir des aliments à la surface dorée et croustillante. Utilisez ce mode pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que pour les ragoûts et gratins, les biscuits de Savoie, les gâteaux aux fruits légers, les tartes et crumbles, les légumes grillés, les scones et le pain.

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Cuisson combinée par convection	Température et puissance	Durée de cuisson	Préchauffage
		1. Placez la grille inférieure ou la grille inférieure combinée au plat croustillant sur le plateau tournant.	2. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur la grille, puis fermez la porte. 3. Suivez les étapes 1 à 4 de la section Mode Manuel en page 16. 4. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

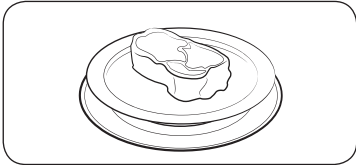
ATTENTION

Utilisez uniquement des plats allant au four, par exemple en verre, poterie, porcelaine tendre sans ornements métalliques.

Micro-ondes

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

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

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Micro-ondes	Puissance	Durée de cuisson	-
	1. Placez les aliments sur un plat allant au four micro-ondes que vous déposez ensuite au centre du plateau tournant. • Pour la cuisson à la vapeur, utilisez le cuiseur vapeur pro. (Reportez-vous à la section Pour utiliser le cuiseur vapeur pro.) 2. Fermez la porte. 3. Suivez les étapes 1 à 3 de la section Mode Manuel en page 16. 4. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.	Départ simple Pour réchauffer simplement les aliments pendant une courte durée à la puissance maximale (900 W), sélectionnez Micro-ondes puis appuyez sur START (DÉPART)  .	

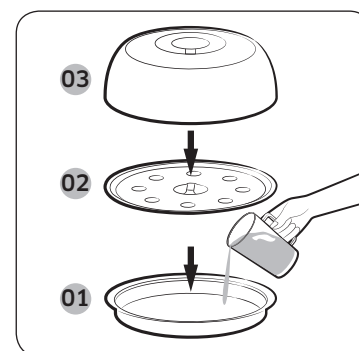


Puissance

Niveau	Pourcentage (%)	Puissance de sortie (W)	Description
ÉLEVÉ	100	900	Utilisez pour réchauffer des liquides.
HAUT FAIBLE	83	750	Utilisez pour réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	
MOYENNE	50	450	Utilisez pour cuire la viande et réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Utilisez pour décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	11	100	Utilisez pour décongeler les légumes.

Pour utiliser le cuiseur vapeur pro

Vous pouvez cuire manuellement vos aliments à la vapeur à l'aide du cuiseur vapeur pro.

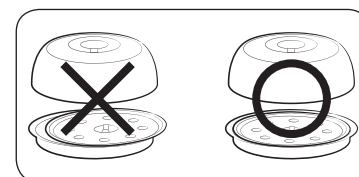


- 01 Plat vapeur / Plat croustilleur
- 02 Plateau vapeur
- 03 Couvercle acier inoxydable

1. Versez 500 ml d'eau froide dans le plat vapeur. Placez le plateau vapeur sur le plat vapeur, posez les aliments sur le plateau, puis fermez le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur pro au centre du plateau tournant.
2. Suivez les étapes 2 à 4 dans la section Micro-ondes pour les autres réglages de la cuisson.
 - Pour des instructions de cuisson détaillées, reportez-vous au **Guide de cuisson à la vapeur** en page 36.)

REMARQUE

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



ATTENTION

Veillez à fermer le couvercle du cuiseur vapeur pro afin de le fixer au plat vapeur/plat croustilleur. Les œufs ou châtaignes sont susceptibles d'exploser si le couvercle n'est pas fermé correctement.

ATTENTION

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur pro avec un produit ou modèle différent. Cela risquerait de provoquer un incendie ou des dommages irréversibles sur le produit.
- N'utilisez pas le cuiseur vapeur pro sans eau ou aliment à l'intérieur. Pour utiliser ce cuiseur vapeur pro, remplissez-le avec au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque de ne pas être complète, ou un incendie ou des dégâts matériels sont susceptibles de se produire sur le produit.
- Après la cuisson, faites preuve de prudence pour retirer le récipient à l'intérieur du cuiseur vapeur pro car il risque d'être très chaud.

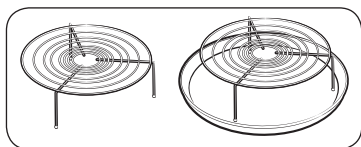


Opérations

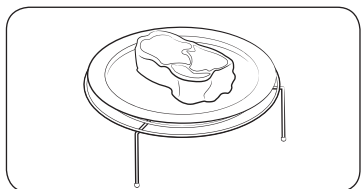
Gril

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur. Assurez-vous qu'ils sont en position horizontale.

Étape 1	>	Étape 2	>	Étape 3	>	Étape 4
Gril		-		Durée de cuisson		-



1. Placez la grille supérieure ou la grille supérieure combinée au plat croustilleur sur le plateau tournant.

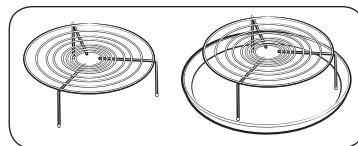


2. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur la grille, puis fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1 et 3 de la section **Mode Manuel** en page 16.
4. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

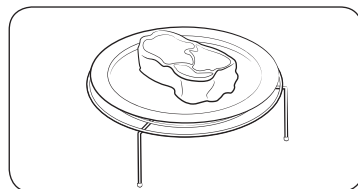
Cuisson combinée au gril

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, laquelle est renforcée par l'énergie des micro-ondes. Utilisez uniquement des récipients allant au micro-ondes, par exemple en verre ou en céramique.

Étape 1	>	Étape 2	>	Étape 3	>	Étape 4
Cuisson combinée au gril		Puissance		Durée de cuisson		-



1. Placez la grille supérieure ou la grille supérieure combinée au plat croustilleur sur le plateau tournant.



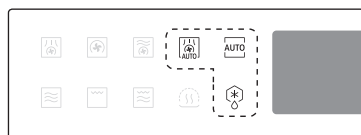
2. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur la grille, puis fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Mode Manuel** en page 16.
4. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.



Mode Auto

Le four offre 3 modes automatiques différents adaptés à vos besoins. **Vent chaud automatique**, **Cuisson automatique** et **Décongélation rapide**. Sélectionnez le mode qui répond le mieux à vos besoins.

Étape 1. Sélection du mode



Sur le panneau de fonctions, appuyez sur un **mode Automatique**, par exemple **Vent chaud automatique**. Le numéro du programme par défaut clignote.

Étape 2. Sélection du programme



Utilisez les boutons **Λ / V** pour sélectionner votre programme préféré, puis appuyez sur **OK**. Le poids par défaut pour le programme clignote.

Étape 3. Réglage de la quantité ou du poids



Utilisez les boutons **Λ / V** pour régler la quantité (ou le poids). Une fois terminé, appuyez sur **START (DÉPART)** (START).

⚠ ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

📖 REMARQUE

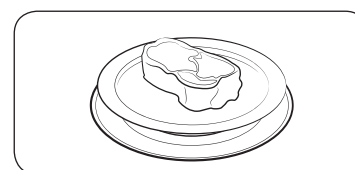
La durée de cuisson est préprogrammée en fonction du mode automatique et ne peut pas être modifiée.

🔥 Vent chaud automatique

Le mode Vent chaud est similaire au mode Cuisson par convection. Cependant, les éléments chauffants génèrent une chaleur plus forte et distribuent un flux d'air plus important à l'intérieur du four. Ce mode est conçu pour permettre une cuisson plus rapide tout en conservant ou améliorant le goût.

Pour débiter avec l'utilisation du mode Vent chaud, le four offre 10 programmes automatiques.

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Vent chaud automatique	1 à 10	Taille de la portion



1. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur le plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Mode Auto** en page 21.
3. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas ce mode pour la cuisson du pain ou la pâtisserie. La chaleur plus élevée est susceptible de brûler la surface des aliments.



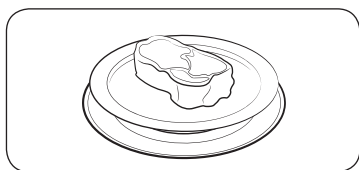
Opérations

Cuisson automatique

Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 25 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.

Étape 1

Automatique



Étape 2

1 à 25

1. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur le plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Mode Auto** en page 21.
3. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Étape 3

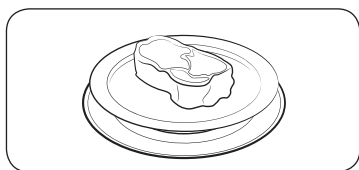
Taille de la portion

Décongélation rapide

Le four offre 5 programmes de décongélation pour plus de facilité. La durée et la puissance sont ajustées automatiquement en fonction du programme sélectionné.

Étape 1

Décongélation rapide



Étape 2

1 à 5

1. Placez les aliments dans un plat adapté que vous déposez sur le plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 de la section **Mode Auto** en page 21.
3. Une fois la cuisson terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Étape 3

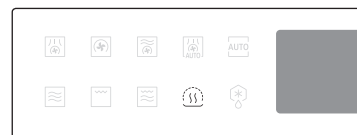
Poids

Fonctions spéciales

Maintien au chaud

Avec cette fonction, seul l'élément chauffant de convection fonctionne et il s'active et se désactive par alternance afin de maintenir les aliments au chaud.

Une fois la cuisson terminée :



1. Sur le panneau de fonctions, appuyez sur . La température par défaut (60 °C) clignote.



2. Utilisez les boutons **Λ** / **∇** pour régler la température, puis appuyez sur **OK** pour passer au réglage du temps de cuisson.



3. Utilisez les boutons **Λ** / **∇** pour régler le temps, puis appuyez sur **START (DÉPART)** (). Le four commence à chauffer.

ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- N'utilisez pas cette fonction pendant plus de 3 heures. Sinon, cela risque d'affecter la qualité des aliments.
- Pour garder le croustillant des aliments, ne les couvrez pas lorsque vous utilisez la fonction Maintien au chaud.

REMARQUE

Pour modifier la température en cours de cycle, appuyez sur  puis recommencez l'étape 2 ci-dessus.



Guide de la fonction Maintien au chaud

Aliment	Température (°C)	Temps de repos (min.)	Instructions
Repas	80	30	Pour maintenir au chaud de la viande, du poulet, un gratin, une pizza, des pommes de terre et des plats préparés.
Boissons	80	30	Pour maintenir au chaud de l'eau, du lait et du café.
Pain/ Pâtisseries	60	30	Pour maintenir au chaud du pain, des toasts, des roulés, des muffins et des gâteaux.
Plats/ Vaisselle	70	30	Pour faire préchauffer des plats et de la vaisselle. Disposez les plats sur le plateau tournant. Ne le surchargez pas. (charge maximale : 7 kg)

Cuisiner intelligemment

Cuisson automatique

Guide du mode Vent chaud automatique

Aliment	Taille de la portion (g)	Instructions
H1 Pizza sur plaque surgelée	400 à 450	Retirez l'emballage et placez la pizza sur la grille inférieure. Placez-la dans le four. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
H2 Pizza maison	500 à 550	Ingrédients - Pâte à pizza (200 à 220 g) 150 g de farine de blé, 3 g de levure en poudre, 0,5 cuillère à soupe d'huile d'olive, 100 ml d'eau chaude, 0,5 cuillère à soupe de sucre et de sel - Garniture 100 g de légumes en morceaux, 100 g de purée de tomate, 80 à 100 g de mozzarella râpée Méthode Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Recouvrez avec un couvercle et laissez lever pendant 30 minutes. Roulez la pâte dans le plat croustillier. Répartissez la purée de tomate sur la pâte et ajoutez les légumes. Saupoudrez uniformément le fromage. Placez sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Cuisiner intelligemment

Aliment	Taille de la portion (g)	Instructions
H3 Lasagnes maison	1000 à 1100	Ingrédients 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 100 g de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de pâtes à lasagnes, 1 oignon (émincé), 1 cuillère à café de feuilles de persil séché, d'origan puis de basilic, 200 g de mozzarella râpée Méthode Sauce : Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 10 minutes. Utilisez des pâtes à lasagnes précuites. Disposez les pâtes, la viande, la sauce et le fromage en plusieurs couches. Répartissez uniformément le reste de mozzarella sur les pâtes et placez le tout sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliment	Taille de la portion (g)	Instructions
H4 Gratin maison	600 à 650 1200 à 1250	Ingrédients (1200 à 1250 g) 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g d'œufs entiers battus, 1 cuillère à café de sel, de poivre puis de muscade, 150 g de mozzarella râpée, beurre, thym *Pour 600 à 650 g, divisez les proportions par deux. Méthode Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin, environ 18 x 28 cm. Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposez les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Placez sur la grille inférieure. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
H5 Frites surgelées	300 à 350 400 à 450	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
H6 Ailes de poulet surgelées	400 à 450 500 à 550	Placez les ailes de poulet surgelées (précuites et épicées) sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille supérieure. Placez-le dans le four. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliment		Taille de la portion (g)	Instructions
H7	Morceaux de poulet rôtis	500 à 600 900 à 1000	Pesez les morceaux de poulet et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Répartissez-les uniformément sur la grille supérieure. Lorsque le signal sonore retentit, retournez le poulet et appuyez sur le bouton START (DÉPART) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
H8	Poulet rôti	1200 à 1300	Badigeonnez entièrement le poulet d'huile et d'épices. Placez-le poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Lorsque le signal sonore retentit, retournez le poulet à l'aide d'une pince et appuyez sur le bouton START (DÉPART) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
H9	Tourte au bifteck	500 à 600	Ingrédients 200 g de bœuf en cubes, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1/2 oignon (émincé), 80 g de champignons, 1 cuillère à soupe de persil et de thym ciselés, 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire, sel et poivre, 2 cuillères à soupe de farine, 100 ml de bouillon de bœuf chaud, 120 g de pâte brisée prête à l'emploi, 1 jaune d'œuf (battu) Méthode Saupoudrez le bœuf de farine, de sel et de poivre. Faites frire dans une poêle avec l'huile tout en remuant jusqu'à ce que la viande soit dorée. Ajoutez l'oignon, les champignons, le persil, le thym, la sauce Worcestershire et le bouillon de bœuf, et portez à ébullition. Après l'ébullition, baissez la température et laissez mijoter pendant une heure. Versez le mélange dans un plat allant au four, recouvrez de la pâte brisée et pressez sur les côtés pour former un couvercle. À l'aide d'un couteau et d'une fourchette, décidez une ouverture sur le dessus et dorez au jaune d'œuf. Placez sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

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

Cuisiner intelligemment

Guide de cuisson automatique

Aliment	Taille de la portion (g)	Instructions
A1 Lasagnes surgelées	400 à 450	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 3 à 4 minutes.
A2 Pizza fine surgelée	300 à 350 400 à 450	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 1 à 2 minutes.
A3 Plateau repas (3 composants)	300 à 350 400 à 450	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). Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A4 Plats préparés (1 composant)	300 à 350 400 à 450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A5 Rôti de poisson	300 à 400 500 à 600	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A6 Rôti de bœuf	800 à 1000 1200 à 1400	Badigeonnez le bœuf d'huile et saupoudrez-le de sel et de poivre. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Une fois la cuisson terminée, enveloppez-le de papier aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
A7 Rôti de porc	800 à 1000 1200 à 1400	Badigeonnez le porc d'huile et saupoudrez-le de sel et de poivre. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Une fois la cuisson terminée, enveloppez-le de papier aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.

Aliment	Taille de la portion (g)	Instructions
A8 Blancs de poulet grillés	300 à 400 500 à 600	Rincez les blancs de poulet, faites-les mariner puis placez-les sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A9 Filets de saumon grillés	300 à 400 500 à 600	Badigeonnez les filets de saumon d'huile et d'épices. Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A10 Filets de poisson grillés	500 à 600	Badigeonnez les filets de poisson d'huile et d'épices. Placez les filets de poisson uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A11 Petits pains surgelés	400 à 500	Placez les petits pains surgelés sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 1 à 2 minutes.
A12 Brownies	700 à 750	Placez le pré-mélange, l'œuf, l'eau et l'huile de tournesol dans un saladier et mélangez bien. Versez le mélange dans un plateau en verre sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 10 minutes. À votre convenance, vous pouvez ajouter des noix aux brownies.
A13 Légumes grillés	200 à 250 300 à 350	Coupez les légumes frais en rondelles (par ex. morceaux de poivrons, oignons, rondelles de courgettes et champignons), puis badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez le tout sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille supérieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

	Aliment	Taille de la portion (g)	Instructions
A14	Croquettes de pommes de terre surgelées	300 à 350 400 à 450	Répartissez uniformément les croquettes de pomme de terre surgelées sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A15	Frites maison	300 à 350 400 à 450	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans de l'eau froide (pendant 30 minutes). Séchez-les avec une serviette, pesez-les et badigeonnez-les avec 5 g d'huile et d'épices. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A16	Pommes de terre en morceaux	300 à 350 400 à 450	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Placez-les côté chair sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille supérieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A17	Beignets d'oignons frits surgelés	200 à 250 300 à 350	Répartissez uniformément les beignets d'oignons frits surgelés sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A18	Crevettes surgelées	300 à 350 400 à 450	Répartissez uniformément les crevettes surgelées sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A19	Calamars frits surgelés	200 à 250 300 à 350	Répartissez uniformément les calamars frits surgelés sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

	Aliment	Taille de la portion (g)	Instructions
A20	Beignets de poulet surgelés	300 à 350 400 à 450	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Déposez le plat sur la grille supérieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
A21	Pâte à pizza	300 à 500	Placez la pâte dans un saladier adapté et laissez-la lever sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A22	Pâte pour gâteau	500 à 800	Placez la pâte dans un saladier adapté et laissez-la lever sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A23	Pâte à pain	600 à 900	Placez la pâte dans un saladier adapté et laissez-la lever sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A24	Yaourt - Petit pot en céramique	500	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 pots en céramique ou petits pots en verre (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. La première fois, nous vous recommandons d'utiliser des ferments lactiques secs.
A25	Yaourt - Grand saladier en verre	500	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. La première fois, nous vous recommandons d'utiliser des ferments lactiques secs.

REMARQUE

Le plateau tournant ne tourne pas durant la fermentation du yaourt.

Cuisiner intelligemment

Guide du mode Décongélation rapide

Aliment		Taille de la portion (g)	Instructions
d1	Viande	200 à 1500	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
d2	Volaille	200 à 1500	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
d3	Poisson	200 à 1500	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 50 minutes.

Aliment		Taille de la portion (g)	Instructions
d4	Pain/gâteaux	100 à 1000	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le pain sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 10 à 30 minutes.
d5	Fruits	100 à 600	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

Cuisson manuelle

Guide de cuisson au micro-ondes

- N'utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes. Placez toujours les récipients alimentaires sur le plateau tournant.
- Nous vous recommandons de recouvrir les aliments pour un résultat optimal.
- Une fois la cuisson terminée, laissez reposer les aliments dans leur propre vapeur.

Légumes congelés

- Utilisez un récipient en Pyrex muni d'un couvercle.
- Remuez deux fois les légumes pendant la cuisson et une fois après.
- Assaisonnez après la cuisson.

Aliment	Taille de la portion (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Épinards	150	600	5 à 7	2 à 3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Brocolis	300	600	8 à 10	2 à 3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Petits pois	300	600	7 à 9	2 à 3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Haricots verts	300	600	7½ à 9½	2 à 3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300	600	7 à 9	2 à 3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300	600	7½ à 9½	2 à 3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			

Légumes frais

- Utilisez un récipient en Pyrex muni d'un couvercle.
- Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide pour 250 g.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après.
- Assaisonnez après la cuisson.
- Pour une cuisson plus rapide, nous vous recommandons de les couper plus petits, de taille similaire.
- Faites cuire tous les légumes frais en utilisant la puissance maximale (900 W) du micro-ondes.

Aliment	Taille de la portion (g)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Brocolis	250 500	3 à 4 6 à 7	3
	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.		
Choux de Bruxelles	250	5 à 6	3
	Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.		
Carottes	250	4 à 5	3
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.		
Chou-fleur	250 500	4 à 5 7 à 8	3
	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.		
Courgettes	250	3 à 4	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.		
Aubergines	250	3 à 4	3
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Taille de la portion (g)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Poireaux	250	3 à 4	3
	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.		
Champignons	125 250	1 à 2 2 à 3	3
	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.		
Oignons	250	4 à 5	3
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.		
Poivrons	250	4 à 5	3
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 500	4 à 5 7 à 8	3
	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.		
Chou-rave	250	5 à 6	3
	Coupez le chou-rave en petits dés.		

Riz et pâtes

Remuez de temps en temps, pendant et après la cuisson.

Faites cuire sans couvrir et fermez le couvercle pendant le temps de repos. Ensuite, videz bien toute l'eau.

- **Riz** : utilisez un grand plat en Pyrex muni d'un couvercle contre le riz doublant de volume.
- **Pâtes** : utilisez un grand plat en Pyrex.

Aliment	Taille de la portion (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250	900	16 à 18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18 à 20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	900	22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		24 à 25		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250	900	17 à 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	900	19 à 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	11 à 13	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

Réchauffage

- Ne faites pas réchauffer des aliments de grande taille, tels que de grosses pièces de viande, car ils sont sujets à une surcuisson.
- Il est plus sûr de faire réchauffer les aliments à puissance faible.
- Remuez bien ou retournez les aliments pendant et après la cuisson.
- Faites attention avec les liquides ou aliments pour bébé. Remuez bien avant, pendant et après la cuisson à l'aide d'une cuillère en plastique ou un ustensile à mélanger en verre, afin d'éviter toute projection de liquide bouillant et donc toute brûlure. Laissez-les dans le four pendant le temps de repos. Vous pouvez augmenter le temps de réchauffage par rapport aux autres types d'aliment.
- Le temps de repos recommandé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes. Reportez-vous au tableau ci-dessous à titre de référence.

Liquides

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Boissons (café, thé, eau)	250 ml (1 grande tasse)	900	1 ½ à 2	1 à 2
	500 ml (2 grandes tasses)		3 à 3 ½	
	Versez la boisson dans de grandes tasses et réchauffez sans couvrir : 1 tasse au centre, 2 tasses côte à côte. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.			
Soupe (réfrigérée)	250 g	900	3 à 4	2 à 3
	450 g		4 à 5	
	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.			
Plat mijoté (réfrigéré)	450 g	600	5 ½ à 6 ½	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	4 ½ à 5 ½	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.			

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600	5½ à 6½	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.			
Plat préparé (réfrigéré)	450 g	600	6 à 7	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.			

Lait et aliments pour bébé

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (secondes)	Temps de repos (min.)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30	2 à 3
	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190 g	600	20	2 à 3
	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Lait pour bébé	100 ml	300	30 à 40	2 à 3
	200 ml		60 à 70	
	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.			

Cuisiner intelligemment

Décongélation

Placez les aliments surgelés dans un plat allant au micro-ondes, sans recouvrir. Retournez-les pendant la décongélation. Videz le liquide produit et retirez les abats une fois la décongélation terminée. Pour une décongélation plus rapide, coupez les aliments en petits morceaux et enveloppez-les de papier aluminium avant de commencer la décongélation. Lorsque la surface extérieure des aliments surgelés commence à fondre, arrêtez la décongélation et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Ne changez pas la puissance par défaut (180 W) pour la décongélation.

Aliment		Taille de la portion (g)	Temps de décongélation (min.)	Temps de repos (min.)
Viande	Viande hachée	250	4 à 6	15 à 30
		500	9 à 11	
	Escalopes de porc	250	7 à 8	
Placez la viande sur la plaque en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.				
Volaille	Morceaux de poulet	500 (2 escalopes)	12 à 14	15 à 60
	Poulet entier	1200	28 à 32	
	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 en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Poisson	Filets de poisson	200	6 à 7	10 à 25
	Poisson entier	400	11 à 13	
	Placez le poisson surgelé au centre de la plaque 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.			
Fruits	Baies	300	6 à 7	5 à 10
	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).			

Aliment		Taille de la portion (g)	Temps de décongélation (min.)	Temps de repos (min.)
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 parts	1 à 1½	5 à 20
		4 parts	2½ à 3	
	Tartine/sandwich	250	4 à 4½	
	Pain complet	500	7 à 9	
Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant sur la plaque en céramique. Retournez à la moitié du temps de décongélation.				

Guide pour la cuisson au gril

Les éléments chauffants du gril sont situés sous la paroi supérieure du four. Ils fonctionnent uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne.

Lors de la cuisson au gril, placez les aliments sur la grille supérieure, sauf instructions contraires.

Préchauffez le gril pendant 2 à 3 minutes en mode Gril et, hormis dans le cas des instructions ci-dessous, faites cuire les aliments au gril sur la grille supérieure. Une fois la cuisson au gril terminée, utilisez des maniques pour retirer vos plats.

Récipient

Gril : Utilisez des récipients résistants aux flammes pouvant contenir des parties métalliques. N'utilisez jamais d'ustensiles en plastique.

Micro-ondes + Gril : N'utilisez jamais d'ustensiles composés de substances en métal ou en plastique.

Type d'aliment

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

Faire griller

Aliment	Taille de la portion	Mode	Durée de cuisson (1er côté) (min.)	Durée de cuisson (2ème côté) (min.)
Tartines grillées	4 tartines (25 g/tartine)	Gril uniquement	3½ à 4½	2 à 2½
	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	2 tartines (400 g)	300 W + Gril	6 à 7	-
	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine tomate + fromage	4 tartines (300 g)	180 W + Gril	5 à 6	-
	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes			
Tartine Hawaï	4 tartines (500 g)	300 W + Gril	5 à 6	-
	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	450 W + Gril	14 à 16	-
	Coupez les pommes de terre en deux. Badigeonnez les pommes de terre d'huile et saupoudrez de persil. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Pommes au four	2 pommes	300 W + Gril	6 à 7	-
	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.			

Aliment	Taille de la portion	Mode	Durée de cuisson (1er côté) (min.)	Durée de cuisson (2ème côté) (min.)
Poulet rôti	1200 à 1300 g	450 W + Gril	19 à 23	20 à 24
	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. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 5 minutes.			
Morceaux de poulet	500 g (2 pains)	300 W + Gril	9 à 11	8 à 10
	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 pains)	Gril uniquement	8 à 12	6 à 10
	Badigeonnez d'huile les biftecks. Placez-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	6 à 8	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.			

Cuisiner intelligemment

Plat croustillant

Nous vous recommandons de préchauffer le plat croustillant pendant 3 à 4 minutes lorsqu'il se trouve sur le plateau tournant.

Aliment	Taille de la portion (g)	Préchauffage		Cuisson	
		Mode	Temps (min.)	Mode	Temps (min.)
Bacon	80 (4 à 6 tranches)	600 W + Gril	3	600 W + Gril	3 à 4
	Faites préchauffer le plat croustillant. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustillant. Placez le plat sur la grille supérieure.				
Tomates grillées	200	600 W + Gril	3	300 W + Gril	3½ à 4½
	Faites préchauffer le plat croustillant. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur la plat et placez-les sur la grille supérieure.				
Pommes de terre en morceaux	250	600 W + Gril	4	450 W + Gril	8 à 10
	Rincez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux ou en cubes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les cubes uniformément sur le plat. Placez le plat sur la grille supérieure. Retournez après 5 à 7 minutes.				
Beignets de poulet	300	600 W + Gril	4	600 W + Gril	6 à 8
	Faites préchauffer le plat croustillant. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat croustillant. Placez le plat sur la grille supérieure. Retournez après 4 à 5 minutes.				

Guide du mode Vent chaud

La cuisson avec le mode Vent chaud combine l'élément chauffant intérieur du gril et l'élément chauffant de l'anneau de cuisson par convection avec le ventilateur latéral. L'air chaud est soufflé depuis le haut du compartiment à travers les orifices du four. L'élément chauffant en haut et sur le côté, et le ventilateur sur la paroi latérale permettent une circulation uniforme de l'air chaud.

Utilisez ce mode pour les biscuits, les scones individuels, les roulés et les gâteaux, ainsi que pour les gâteaux aux fruits, les choux et les soufflés.

Tous les plats classiques allant au four, les moules et feuilles à pâtisserie, tout ce que vous utiliserez dans un four à convection classique, peuvent être utilisés.

Aliment	Taille de la portion (g)	Mode (°C)	Temps de cuisson (min.)
Mini-tartes/mini-pizzas surgelées	250	200	9 à 12
	Placez les mini-pizzas sur le plat croustillant. Placez le plat sur la grille inférieure.		
Frites au four surgelées	300	200	13 à 16
	Répartissez les frites au four surgelées sur le plat croustillant. Placez le plat sur la grille inférieure.		
Beignets de poulet surgelés	300	200	6 à 9
	Disposez les beignets surgelés sur le plat croustillant. Placez le plat sur la grille supérieure.		
Pizza surgelée	300	200	13 à 15
	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.		
Lasagnes maison / Gratin de pâtes	500	180	25 à 30
	Placez les pâtes dans un plat allant au four. Posez le plat sur la grille inférieure.		
Légumes grillés	300	200	6 à 10
	Rincez et coupez les légumes en rondelles (par ex. : courgette, aubergine, poivron, potiron). Badigeonnez-les d'huile d'olive et ajoutez des épices. Placez sur le plat croustillant sur la grille inférieure.		

Guide de cuisson par convection

Cuisson par convection

En mode Cuisson par convection, l'élément chauffant et le ventilateur latéral fonctionnent ensemble pour faire circuler la chaleur dans le four. Utilisez ce mode pour les biscuits, les scones individuels, les roulés et les gâteaux, ainsi que pour les gâteaux aux fruits, les choux et les soufflés. Tous les plats classiques allant au four, les moules et feuilles à pâtisserie, tout ce que vous utiliseriez dans un four à convection classique, peuvent être utilisés.

Micro-ondes + Cuisson par convection

Ce mode combiné associe l'énergie des micro-ondes à de l'air chaud afin de réduire le temps de cuisson et d'obtenir des aliments à la surface dorée et croustillante. Le four offre 5 modes combinés différents adaptés à vos besoins. Utilisez ce mode pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que pour les ragoûts et gratins, les biscuits de Savoie, les gâteaux aux fruits légers, les tartes et crumbles, les légumes grillés, les scones et le pain. Utilisez uniquement des plats allant au four, par exemple en verre, poterie, porcelaine tendre sans ornements métalliques.

Préchauffez le four en mode Préchauffage rapide et patientez jusqu'à la fin du cycle. Réglez la puissance et le temps de cuisson selon les instructions ci-dessous. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliment	Taille de la portion (g)	Mode	Temps de cuisson (min.)
Pizza surgelée (précuite)	300 à 400	200 °C uniquement	15 à 17
	Placez la pizza sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Lasagnes surgelées	400	450 W + 200 °C	16 à 18
	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes surgelées sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Aliment	Taille de la portion (g)	Mode	Temps de cuisson (min.)
Rôti de bœuf/ d'agneau (à point)	1000 à 1200	450 W + 160 °C	18 à 20 (premier côté) 15 à 17 (deuxième côté)
	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.		
Petits pains surgelés	350 (6 escalopes)	100 W + 160 °C	6 à 8
	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Gâteau marbré	700	180 °C uniquement	70 à 80
	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.		
Gâteaux de petite taille	30 gâteaux	Seulement 165 °C	25 à 35
	Placez 12 à 15 petits gâteaux/muffins dans des caissettes en papier sur le plat croustillant. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.		
Croissants/petits pains (pâte fraîche)	200 à 250	Seulement 200 °C	13 à 18
	Placez les croissants ou les petits pains réfrigérés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.		
Gâteau surgelé	1000	180 W + 160 °C	16 à 18
	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Après la décongélation et le réchauffage, laissez reposer 15 à 20 minutes.		
Gratin de pommes de terre maison	500	600 W 180 °C	5 à 7 (premier côté) 12 à 16 (deuxième côté)
	Placez le gratin dans un plat allant au four. Déposez-le sur la grille inférieure.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Taille de la portion (g)	Mode	Temps de cuisson (min.)
Quiche maison (taille moyenne)	500 à 600	170 °C	40 à 42
	Préchauffez le four à 170 °C en utilisant le mode de cuisson par convection. Préparez la quiche à l'aide d'un plat en métal de taille moyenne et placez-la sur la grille inférieure. Reportez-vous à la recette figurant dans le guide de cuisson en mode Vent chaud automatique.		
Quiche maison (grande taille)	900 à 1000	180 W + 170 °C	38 à 40
	Préchauffez le four à 170 °C en utilisant le mode de cuisson par convection sans le plat croustillleur. Préparez la quiche à l'aide du plat croustillleur et placez-la sur la grille inférieure. Reportez-vous à la recette figurant dans le guide de cuisson en mode Vent chaud automatique.		

Guide de cuisson à la vapeur

Le temps de cuisson dépend de la taille, de l'épaisseur et du type d'aliment. Nous vous recommandons de réduire la durée lors de la cuisson à la vapeur de tranches fines ou de petits morceaux. Vous pouvez ajouter du temps lors de la cuisson à la vapeur de tranches épaisses ou de gros morceaux d'aliments. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de cuisson à la vapeur adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments frais	Portion (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Temps (min.)	Consignes
Fleurettes de brocolis	400	500	900	12 à 18	Rincez et lavez le brocoli. Coupez en fleurettes de tailles égales. Répartissez les fleurettes de manière uniforme sur le plateau vapeur.
Carottes	400	500	900	15 à 20	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Placez les tranches sur le plateau vapeur.

Aliments frais	Portion (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Temps (min.)	Consignes
Chou-fleur entier	600	500	900	20 à 25	Nettoyez le chou-fleur entier et placez-le sur le plateau vapeur.
Maïs en épis	400 (2 parts)	500	900	23 à 28	Rincez et nettoyez les épis de maïs. Placez les épis de maïs côte à côte sur le plateau vapeur.
Courgettes	400	500	900	10 à 15	Rincez les courgettes et coupez-les en rondelles de tailles égales. Placez-les uniformément sur le plateau vapeur.
Mélange de légumes surgelés	400	500	900	18 à 23	Répartissez uniformément le mélange de légumes surgelés (-18 °C) (par ex. : brocoli, chou-fleur, rondelles de carottes) sur le plateau vapeur.
Pommes de terre (petites)	500	500	900	25 à 30	Rincez et nettoyez les pommes de terre, et percez la peau à l'aide d'une fourchette. Placez uniformément les pommes de terre entières sur le plateau vapeur.
Pommes	800 (4 pommes)	500	900	15 à 20	Rincez et évidez les pommes. Placez les pommes droites et côte à côte sur le plateau vapeur.
Œufs	4 à 6 œufs	500	900	15 à 20	Percez 4 à 6 œufs frais (taille M) et placez-les dans les petits orifices du plateau vapeur. Après la cuisson à la vapeur, laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.

Aliments frais	Portion (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Temps (min.)	Consignes
Gambas	250 (5 à 6 pièces)	500	900	10 à 15	Arrosez les gambas de 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron. Placez-les de manière uniforme sur le plateau vapeur.
Filets de poisson (cabillaud, sébaste)	500 (2 à 3 pièces)	500	900	12 à 17	Arrosez les filets de poisson de 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez des herbes et des épices (par ex. : romarin). Placez les filets de manière uniforme sur le plateau vapeur.
Filets de poitrine de poulet	400 (2 filets)	500	900	20 à 25	Rincez et nettoyez les filets de poitrine de poulet. Placez les filets de poitrine de poulet côte à côte sur le plateau vapeur.

Nettoyage du cuiseur vapeur pro

- Lavez le cuiseur vapeur pro à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.
- Le cuiseur vapeur pro ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.

Rapide et facile

Faire fondre du beurre

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat

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

Faire fondre du miel cristallisé

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

Faire fondre de la gélatine

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

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

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

Faire de la confiture

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

Faire cuire du pudding

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

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

Dépannage

Vous pouvez rencontrer des problèmes lors de l'utilisation du four. Si tel est le cas, vérifiez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si le problème persiste, ou si un code d'information continue à s'afficher à l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

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

Problème	Cause	Action
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.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Cancel (Annuler).
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton START (DÉPART) 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.

Problème	Cause	Action
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.
- De l'eau goutte. - De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. - De l'eau reste dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

Dépannage

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

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

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-A1	Ce code s'affiche lorsque le four ne détecte pas l'amortisseur d'ouverture ou de fermeture pendant 1 minute.	
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre le MICOM principal et le MICOM secondaire.	
C-21	Ce code s'affiche lorsque la température du four est trop élevée. En cas d'élévation de la température au-delà de la limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Incendie détecté.)	
C-F2	Dysfonctionnement du clavier tactile.	Appuyez sur STOP (ARRÊT) (STOP) pour réessayer.
C-d0		Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis nettoyez le bouton. (Poussière, eau) Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service 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.

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	Puissance maximale	2950 W
	Micro-ondes	1450 W
	Gril	2250 W
	Cuisson par convection	2500 W
	Vent chaud	2750 W
Puissance de sortie		100 W / 900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (20)
Méthode de refroidissement		Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions (l x H x P)	Unité principale (poignée incluse)	528 x 404 x 481 mm
	Compartiment de cuisson	400 x 219 x 396,5 mm
Capacité		35 litres
Poids	Net	Environ 27,5 kg

Notes

Notes

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

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

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



DE68-04603A-00

Magnetronoven

Gebruikershandleiding

MC35R8088**



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies	3
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen	3
Algemene veiligheid	6
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron	7
Beperkte garantie	8
Definitie van de productgroep	8
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	8
Installatie	9
Geleverde onderdelen	9
Accessoires	9
Installatielocatie	10
Draaiplateau	10
Onderhoud	11
Reinigen	11
Onderdelen vervangen (reparatie)	11
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	11
Voor u begint	12
Klok	12
Geluid aan/uit	12
Over microgolvenenergie	13
Kookgerei voor de magnetron	13
Gebruik	14
Bedieningspaneel	14
Handmatige bediening	16
Automatische bereiding	21
Speciale functies	22

Slim koken	23
Automatisch bereiden	23
Handmatige bereiding	29
Snel en eenvoudig	37
Probleemoplossing	38
Controlepunten	38
Informatiecodes	41
Technische specificaties	41

Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

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

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

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

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

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;

- B&B-achtige omgevingen.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.

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

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

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

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

De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

Veiligheidsinstructies

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

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht (vrijstaand) en mag niet in een kast worden geplaatst.

Het gebruik van metalen containers voor voedsel en dranken is niet toegestaan in de magnetron.

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

Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gebruik geen stoomreiniger.

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

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

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

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.

Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

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

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

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

De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.

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

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op ze wordt gehouden.

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

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd. Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie. Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen. De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken; op een oneffen oppervlak. Deze oven moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften. Verwijder vreemde stoffen regelmatig met een droge doek uit de klemmen en contacten van de stekker. Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zware voorwerpen op. Ventileer onmiddellijk als er sprake van een gaslek is (propana, LP, enz.). Raak de stroomkabel niet aan. Raak de stroomkabel niet met natte handen aan. Schakel de oven niet uit door de stekker uit het stopcontact te halen wanneer deze in bedrijf is. Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen in de oven komen, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Oefen geen buitensporige druk op de oven uit. Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen. Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters, verlengsnoeren of elektrische transformatoren. Bevestig de stroomkabel niet aan metalen voorwerpen. Zorg dat de kabel zich tussen voorwerpen of achter de oven bevindt. Gebruik geen beschadigde stekker, stroomkabel of los stopcontact. Neem voor beschadigde stekkers of stroomkabels contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.

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

Waarschuwing magnetron

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

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

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



Voorzorgsmaatregelen voor magnetronoven

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

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

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

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

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

Verwarm geen eieren in de schil of hardgekookte eieren om explosies te voorkomen. Verwarm geen luchtdichte of vacuüm afgesloten containers, noten, tomaten, enz.

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

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een gerecht verwijderd.

Roer vloeistoffen halverwege tijdens de 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.

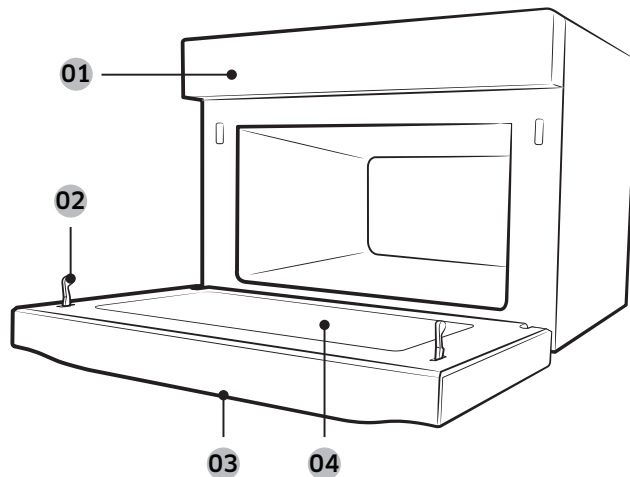
Ga voor informatie over de milieuvverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, batterijen) naar: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installatie

Geleverde onderdelen

Controleer of alle onderdelen en accessoires in de productverpakking aanwezig zijn. Als u een probleem hebt met de oven of accessoires, kunt u contact opnemen met een plaatselijke klantenservice van Samsung of met de winkel.

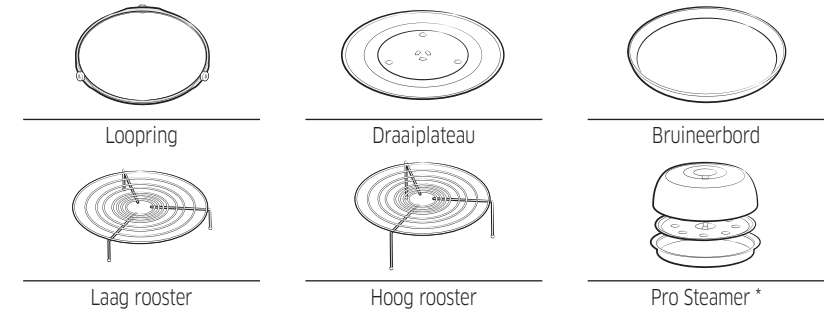
Overzicht van de oven



- 01 Bedieningspaneel
- 02 Veiligheidsvergrendeling deur
- 03 Deurgreep
- 04 Deur

Accessoires

De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.



OPMERKING

De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

Loopring	Plaats deze in het midden van de basis. De loopring ondersteunt het draaiplateau
Draaiplateau	Plaats het draaiplateau zodanig op de loopring dat het midden is uitgelijnd met de koppeling. Het draaiplateau dient als kookoppervlak.
Roosters	Gebruik een van deze roosters om twee gerechten tegelijkertijd te bereiden. Een klein gerecht op het draaiplateau en het andere gerecht op het geselecteerde rooster. U kunt deze roosters gebruiken in de grill- en combinatiestand OPMERKING Gebruik de roosters niet in de magnetronstand.
Bruineerbord	Zet het bord op het draaiplateau. Gebruik het bord om het voedsel een bruin korstje te geven of om gebak en pizza knapperig te houden.

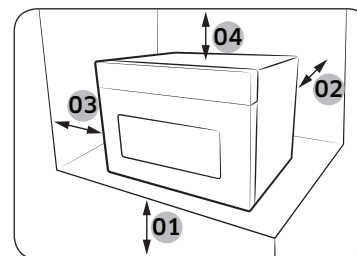
Installatie

Stomer	(Alleen MC35R8088L*-modellen) - De Pro Steamer is een set van de roestvrijstalen deksel, stoomlade en het bruineerbord, ontworpen voor het koken met stoom. Gebruik de Pro Steamer voor het bruineren van gerechten zoals gebak en pizzadeeg in de stand Magnetron. Gebruik deze niet bij andere bereidingsstanden. - Zie de Stoombereidingsgids op pagina 36. ⚠ LET OP - De Pro Steamer is speciaal bedoeld voor dit model. Gebruik de Pro Steamer niet met andere modellen of producten. Daardoor zou brand of schade kunnen ontstaan. - Gebruik de stomer niet zonder water of voedsel erin. Voor gebruik van de Pro Steamer altijd minstens 500 ml water in de stomer gieten. Anders wordt de bereiding mogelijk niet helemaal uitgevoerd, of kan brand of schade ontstaan. - Draag altijd ovenwanten bij het uitnemen van de Pro Steamer, aangezien deze bij de bereiding zeer heet wordt. - Zorg dat de Pro Steamer voorafgaand aan het bereiden op de juiste wijze in elkaar is gezet, met inbegrip van de deksel. Bij afwezigheid van de deksel of het bruineerbord kunnen eieren en kastanjes ontploffen.
--------	--

OPMERKING

gebruik de oven niet zonder het draaiplateau op de loopring.

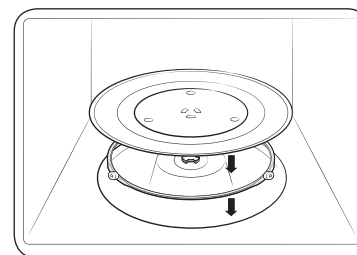
Installatielocatie



- 01 85 cm van de vloer
- 02 10 cm van de achterwand
- 03 10 cm van de zijkant
- 04 20 cm van de bovenkant

- Kies een vlak, horizontaal oppervlak op ongeveer 85 cm boven de vloer. Het oppervlak moet het gewicht van de oven kunnen dragen.
- Zorg voor voldoende ventilatieruimte met aan de achterkant en zijkanten minimaal 10 cm en aan de bovenkant 20 cm vrije ruimte.
- 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

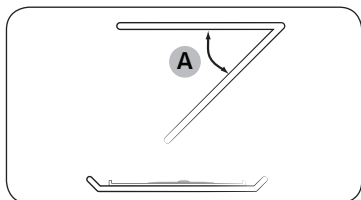
Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

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.

⚠ LET OP

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

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

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

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

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

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

Voor u begint

Voordat u rechtstreeks naar een recept gaat, moet u een aantal dingen weten. Voor of tijdens een bereiding, kun u de klok of de keukentimer instellen/wijzigen op basis van uw behoeften.

Klok

Voor een correcte automatische werking is het belangrijk dat de klok goed wordt ingesteld.



1. Schakel de oven in en wacht enkele seconden totdat de stand-bystand is ingeschakeld. De instelling voor de uren knippert.



2. Gebruik de pijltoetsen om de uren in te stellen en druk vervolgens op **OK**. De instelling voor de minuten knippert.



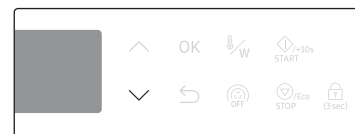
3. Gebruik de pijltoetsen om de minuten te stellen en druk vervolgens op **OK**.

OPMERKING

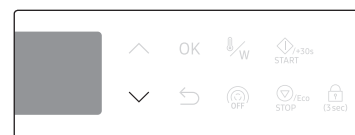
- Als u de huidige tijd later wilt wijzigen, houdt u de pijl-omhoog (↗) 3 seconden ingedrukt en volgt u de bovenstaande stappen.
- De kloktijd kan niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

Geluid aan/uit

U kunt het geluidssignaal voor de toetsen, de pieptoon of het alarm in of uit te schakelen. Deze instelling is alleen beschikbaar in de stand-bystand (wanneer de huidige tijd wordt weergegeven).



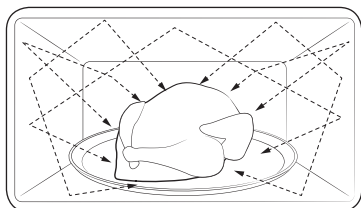
1. As u het geluid wilt dempen, houdt u **✓** 3 seconden ingedrukt. Op de display wordt 'OFF' (Uit) weergegeven.



2. As u het dempen ongedaan wilt maken, houdt u **✓** nogmaals 3 seconden ingedrukt. Op het display wordt 'ON' (AAN) weergegeven.

Over microgolfenergie

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De oven gebruikt de ingebouwde magnetron om microgolven te genereren die ervoor zorgen dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het werveldistributiesysteem. Hierdoor wordt het voedsel gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Vervolgens wordt het voedsel door middel van doorgifte van de microgolven ook van binnen verwarmd.
3. De bereidingstijd van het voedsel is afhankelijk van de volgende factoren.
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Vochtgehalte
 - Begintemperatuur (met name bij bevroren voedsel)

OPMERKING

Het verwarmde voedsel houdt de warmte in de kern vast nadat de bereiding is voltooid. Daarom moet u de gespecificeerde standtijd in deze handleiding in acht nemen om het voedsel gelijkmatig tot in de kern te verwarmen.

Kookgerei voor de magnetron

Kookgerei dat de magnetronstand wordt gebruikt, moet microgolven doorlaten zodat ze in het voedsel kunnen dringen. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen kookgerei van dat is vervaardigd metaal. Kookgerei dat als magnetronbestendig is gemarkeerd, kan altijd veilig worden gebruikt. Meer informatie over geschikt kookgerei vindt u in de volgende gids en plaats een glas water of wat etenswaren op het draaiplateau.

Vereisten:

- Platte bodem en rechte zijanten
- Strak aansluitend deksel
- Goed uitgebalanceerde pan met handvatten die minder wegen dan de pan zelf

Materiaal		Magnetronbestendig	Beschrijving
Aluminiumfolie		△	Kan worden gebruikt om te voorkomen dat kleine porties 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 doorgaans magnetronbestendig, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton		○	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen	Polystyreen bekers of containers	○	Deze kunnen door oververhitting smelten.
	Papieren zakken en kranten	×	Kunnen vlam vatten.
	Kringlooppapier en metalen garneringen	×	Deze kunnen vonken veroorzaken.

Voor u begint

Materiaal		Magnetronbestendig	Beschrijving
Glas	Van oven tot-tafel	○	Magnetronbestendig, tenzij gedecoreerd met een metalen rand.
	Fijn glaswerk	○	Fijn glaswerk kan als gevolg van een snelle verhitting breken of scheuren.
	Glazen potten	○	Alleen geschikt voor opwarmen. Verwijder het deksel voordat u de bereiding begint.
Metaal	Schalen	✗	Dezen kunnen vonken of brand veroorzaken.
	Diepvrieszakken met binddraadjes	✗	
Papier	Borden, bekers, servetten en keukenrol	○	Voor korte bereidingstijden Deze absorberen het overtollige vocht.
	Kringlooppapier	✗	Veroorzaakt vonken.
Plastic	Containers	○	Gebruik alleen thermoplastische containers. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen.
	Plasticfolie	○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden na de bereiding.
	Diepvrieszakken	△	Gebruik alleen kookvaste of ovenbestendige zakken.
Vetvrij papier		○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

○ : Magnetronbestendig

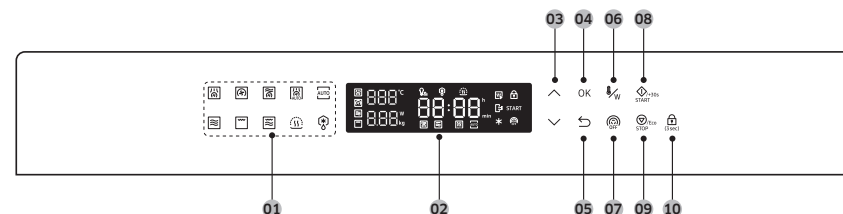
△ : Wees voorzichtig

×

Gebruik

Bedieningspaneel

Het voorpaneel is beschikbaar in verschillende materialen en kleuren. Om de kwaliteit te verbeteren, kan het uiterlijk van de oven zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



01	Functietoetsen	Selecteer hiermee de gewenste bereidingsstand of de gewenste functie.
02	Display	Hier wordt de benodigde informatie voor de geselecteerde functie of instellingen weergegeven.
03	Omhoog/omlaag	Gebruik deze toets om de waarde voor de geselecteerde instelling aan te passen.
04	OK	Druk op deze toets om de instellingen te bevestigen.
05	Terug	Druk op deze toets om terug te keren naar de standaardinstelling.
06	Temperatuur/vermogensniveau	Gebruik deze toets om de temperatuur of het vermogensniveau aan te passen.
07	Draaiplateau	Druk op deze toets om het draaiplateau in of uit te schakelen.
08	START	Druk op de startknop om de bereiding te starten. Deze toets wordt ook gebruikt om de oven snel op maximaal vermogen voor te verwarmen.
09	STOP	Druk op deze toets om te stoppen. Deze toets wordt ook gebruikt om de huidige stand te annuleren.
10	Kinderslot	Houd deze toets 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren of te deactiveren. Het kinderslot is alleen beschikbaar in de stand-bystand.

OPMERKING

- **Stand-bystand:** wanneer het bedieningspaneel langer dan 5 minuten niet wordt gebruikt, schakelt de oven naar de stand-bystand en wordt alleen de huidige tijd weergegeven. Na 25 minuten inactiviteit, schakelt de oven automatisch naar de stopstand.
- **Stopstand:** Wanneer de oven wordt uitgeschakeld en opnieuw wordt gestart, branden alleen de relevante toetsen voor de laatste actie die de gebruiker heeft uitgevoerd.

Functieoverzicht

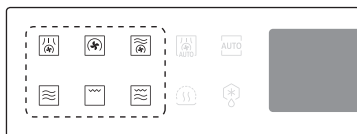
Functie			Temperatuurbereik	Standaardtemperatuur	Max. tijd
Handmatige bediening		Hot Blast	160 - 230 °C	200 °C	60 min.
			Hot Blast is vergelijkbaar met de heteluchtstand. De verwarmingselementen genereren echter meer warmte en verspreiden een sterkere luchtstroom door de oven. Deze stand is ontwikkeld voor een snellere bereiding, terwijl de smaak wordt behouden of verbeterd.		
		Hete lucht	40 - 230 °C	180 °C	60 min.
			De verwarmingselementen genereren warmte, die gelijkmatig wordt gedistribueerd door de heteluchtventilator. Gebruik deze stand om te ontdooien of te bakken.		
		Heteluchtcombinatie	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
			De verwarmingselementen genereren warmte en de heteluchtventilator verspreidt de warmte door de oven, waarbij de warmte nog wordt versterkt door microgolven.		

Functie			Temperatuurbereik	Standaardtemperatuur	Max. tijd
Handmatige bediening		Magnetron	100-900 W	900 W	90 min.
		De energie die deze microgolven genereren, zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.			
		Grill	180 °C	180 °C	60 min.
		Gebruik deze stand om gerechten, zoals vlees, te grillen.			
		Grillcombinatie	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
De verwarmingselementen genereren warmte, die nog wordt versterkt door microgolven.					
Automatische bereiding		Automatische Hot Blast	Voor gebruikers die niet bekend zijn met de Hot Blast-stand biedt de oven 10 automatische programma's.		
		Automatisch	De oven biedt in totaal 25 automatische kookprogramma's voor beginners.		
		Automatisch ontdooien	De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's		
Speciale functies		Warm houden	50-80 °C	60 °C	3 uur
			Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.		

Gebruik

Handmatige bediening

Stap 1. Modus selecteren



Druk op een van de functietoetsen voor een **handmatige bereiding**, bijvoorbeeld **Hete lucht**. De standaardtemperatuur (of het standaardvermogensniveau) knippert.

Stap 2. De temperatuur of het vermogensniveau instellen



Gebruik de toetsen **^** / **V** om de standaardtemperatuur (of het standaardvermogensniveau) aan te passen. Wanneer u klaar bent, drukt u op **OK** om door te gaan met het instellen van de tijd.

OPMERKING

Tenzij anders vermeld, wordt het vermogensniveau aangepast op basis van de ingestelde temperatuur. Als het vermogensniveau of de temperatuur niet binnen 5 seconden wordt opgegeven, schakelt de oven naar de bereidingstijd van de sessie.

Stap 3. Bereidingstijd instellen



Gebruik de toetsen **^** / **V** om de bereidingstijd in te stellen. Druk daarna op **START** (START).

OPMERKING

U kunt bereidingstijd instellen nadat de oven is voorverwarmd.

Stap 4. Voorverwarmen



De oven wordt voorverwarmd totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Zodra de oven is voorverwarmd, klinkt er een piepsignaal en verdwijnt de indicator

LET OP

- Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.
- Nadat de bereiding is voltooid, blijft de magnetron bij een hoge ovenruimtetemperatuur nog 5 minuten koelen. * wordt weergegeven.

De bereidingstijd tijdens de bereiding wijzigen



Gebruik de toetsen **^** / **V** om de bereidingstijd aan te passen. Uw wijzigingen worden meteen toegepast en de bereiding wordt hervat met de nieuwe instellingen.

De temperatuur of het vermogensniveau tijdens de bereiding aanpassen

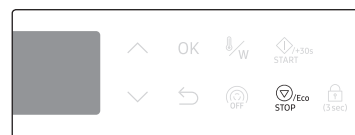


Druk op **W**. De toets voor de temperatuur (of het vermogensniveau) knippert.



Gebruik de toetsen **^** / **V** om de temperatuur (of het vermogensniveau) aan te passen en druk vervolgens op **OK** of **W** om de wijzigingen te bevestigen.

Bereidingsproces stoppen



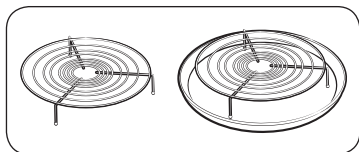
Druk één keer op **STOP** (STOP) om het bereidingsproces te stoppen. Als u twee keer drukt, wordt het huidige bereidingsproces geannuleerd en schakelt de oven naar de stand-bystand.

Hot Blast

Hot Blast is vergelijkbaar met de heteluchtstand. De verwarmingselementen genereren echter meer warmte en verspreiden een sterkere luchtstroom door de oven. Deze stand is ontwikkeld voor een snellere bereiding, terwijl de smaak wordt behouden of verbeterd. U kunt het lage rooster of een combinatie van het lage rooster en het bruineerbord op het draaiplateau gebruiken.

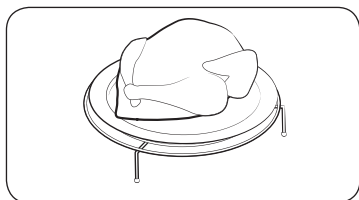
Stap 1

Hot Blast



Stap 2

Temperatuur



Stap 3

Bereidingstijd

1. Plaats het lage rooster of een combinatie van het lage rooster en het bruineerbord op het draaiplateau.
2. Gebruik een geschikte houder voor het voedsel, plaats deze op het rooster en sluit de deur.
3. Volg stap 1-4 in de **Handmatige bediening** op pagina 16.
4. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Stap 4

Voorverwarmen

LET OP

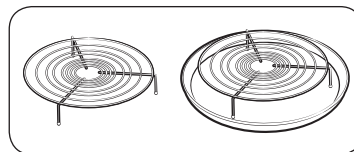
Gebruik deze stand niet om broden of banket te bakken. Door de sterke warmte kan de bovenkant van het voedsel verbranden.

Hete lucht

De verwarmingselementen genereren warmte, die gelijkmatig wordt gedistribueerd door de heteluchtventilator. U kunt het lage rooster of een combinatie van het lage rooster en het bruineerbord op het draaiplateau gebruiken. Gebruik deze stand voor allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés.

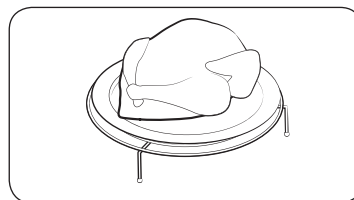
Stap 1

Hete lucht



Stap 2

Temperatuur



Stap 3

Bereidingstijd

1. Plaats het lage rooster of een combinatie van het lage rooster en het bruineerbord op het draaiplateau.
2. Gebruik een geschikte houder voor het voedsel, plaats deze op het rooster en sluit de deur.
3. Volg stap 1-4 in de **Handmatige bediening** op pagina 16.
4. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Stap 4

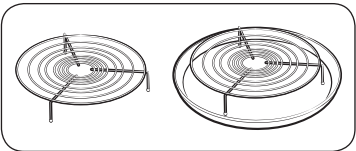
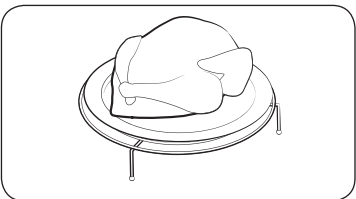
Voorverwarmen



Gebruik

Heteluchtcombinatie

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht, wat resulteert in een kortere bereidingstijd en een bruin, knapperig korstje. Gebruik deze stand voor allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.

- | Stap 1 | > | Stap 2 | > | Stap 3 | > | Stap 4 |
|---|---|--|---|----------------|---|---------------|
| Heteluchtcombinatie | | Temperatuur en vermogensniveau | | Bereidingstijd | | Voorverwarmen |
|  | | 1. Plaats het lage rooster of een combinatie van het lage rooster en het bruineerbord op het draaiplateau. | | | | |
|  | | 2. Gebruik een geschikte houder voor het voedsel, plaats deze op het rooster en sluit de deur.
3. Volg stap 1-4 in de Handmatige bediening op pagina 16.
4. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen. | | | | |

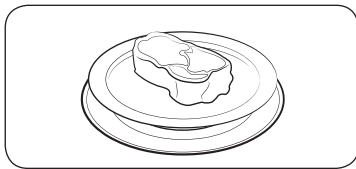
LET OP

Gebruik alleen ovenvast kookgerei, zoals glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden.

Magnetron

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

- Gebruik magnetronbestendig kookgerei.

- | Stap 1 | > | Stap 2 | > | Stap 3 | > | Stap 4 |
|--|---|--|---|----------------|---|--------|
| Magnetron | | Vermogensniveau | | Bereidingstijd | | - |
|  | | 1. Doe het voedsel in een magnetronbestendige schaal en plaats deze in het midden van het draaiplateau. <ul style="list-style-type: none">• Gebruik Pro Steamer voor het koken met stoom. (Zie het gedeelte Pro Steamer gebruiken.) | | | | |
| | | 2. Sluit de deur. | | | | |
| | | 3. Volg stap 1-3 in de Handmatige bediening op pagina 16. | | | | |
| | | 4. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen. | | | | |
| Eenvoudig starten | | | | | | |
| Als u een gerecht een korte periode met vol vermogen (900 W) wilt verwarmen, selecteert u Magnetron en drukt u op START (). | | | | | | |

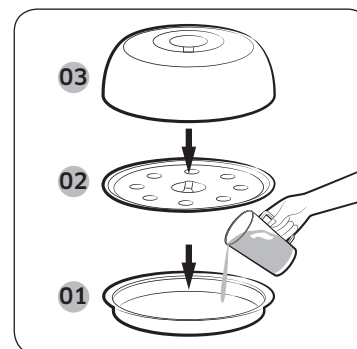


Vermogensniveau

Niveau	Percentage (%)	Uitgangsvermogen (W)	Beschrijving
HOOG	100	900	Verwarmen van vloeistoffen.
HOOG/LAAG	83	750	Verwarmen en bereiden.
MIDDELHOOG	67	600	
GEMIDDELD	50	450	Bereiden van vlees en verwarmen van groenten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Ontdooien.
LAAG	11	100	Ontdooien van groenten.

Pro Steamer gebruiken

U kunt uw voedsel handmatig met stoom bereiden met Pro Steamer.

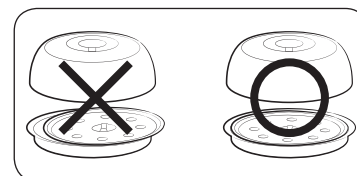


- 01 Stoomschaal/bruineerbord
- 02 Stoomplateau
- 03 Roestvrijstalen deksel

1. Giet 500 ml koud water in de stoomschaal. Plaats het stoomplateau in de stoomschaal, voeg het gerecht toe en sluit vervolgens het roestvrijstalen deksel. Plaats Pro Steamer in het midden van het draaiplateau.
2. Volg stap 2-4 in het gedeelte Magnetron voor de rest van de oveninstellingen.
 - Raadpleeg voor gedetailleerde bereidingsinstructies de **Stoombereidingsgids** op pagina 36.)

OPMERKING

Controleer altijd de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.



LET OP

Sluit het deksel op de Pro Steamer om de stoomschaal/ het bruineerbord goed af te sluiten. De eieren of de kastanjes kunnen ontploffen als het deksel niet goed is afgesloten.

LET OP

- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven. Dit kan brand en onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.
- Gebruik de stomer niet zonder water of voedsel erin. Voor gebruik van de stomer altijd minstens 500 ml water in de stomer gieten. Als minder dan 500 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat.
- Wees voorzichtig wanneer u de schaal na de bereiding uit de stomer haalt, want deze kant zeer heet worden.

Gebruik

Grill

De verwarmingselementen genereren warmte. Zorg dat de verwarmingselementen in de horizontale positie staan.

Stap 1 > Stap 2 > Stap 3 > Stap 4

Grill

Stap 2

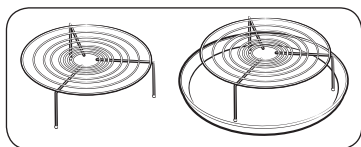
-

Stap 3

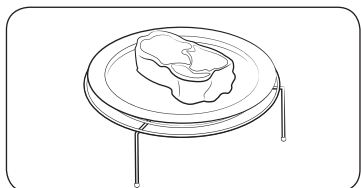
Bereidingstijd

Stap 4

-



1. Plaats het hoge rooster of een combinatie van het hoge rooster en het bruineerbord op het draaiplateau.



2. Gebruik een geschikte houder voor het voedsel, plaats deze op het rooster en sluit de deur.
3. Volg stap 1 en 3 in de **Handmatige bediening** op pagina 16.
4. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Grillcombinatie

De verwarmingselementen genereren warmte, die nog wordt versterkt door microgolven. Gebruik alleen magnetronbestendig kookgerei, zoals glazen of keramisch kookgerei.

Stap 1 > Stap 2 > Stap 3 > Stap 4

Grillcombinatie

Stap 2

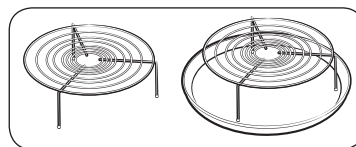
Vermogensniveau

Stap 3

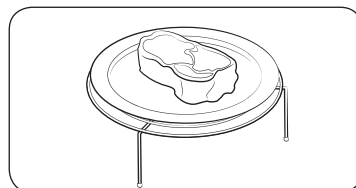
Bereidingstijd

Stap 4

-



1. Plaats het hoge rooster of een combinatie van het hoge rooster en het bruineerbord op het draaiplateau.

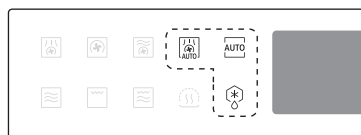


2. Gebruik een geschikte houder voor het voedsel, plaats deze op het rooster en sluit de deur.
3. Volg stap 1-3 in de **Handmatige bediening** op pagina 16.
4. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Automatische bereiding

De oven biedt voor het gemak 3 modi voor een automatische bereiding: **Automatische Hot Blast**, **Automatisch bereiden** en **Automatisch ontdooien**. Selecteer de stand die het beste aan uw behoeften voldoet.

Stap 1. Modus selecteren



Druk op een van de functietoetsen voor een automatische bereiding, bijvoorbeeld **Automatische Hot Blast**. Het nummer van het standaardprogramma knippert.

Stap 2. Programma selecteren



Selecteer een voorkeursprogramma met de toetsen **^** / **V** en druk vervolgens op **OK**. Het standaardgewicht voor het programma knippert.

Stap 3. Portiegrootte of gewicht instellen



Gebruik de toetsen **^** / **V** om de portiegrootte (of het gewicht) in te stellen. Druk daarna op **START** (START).

⚠ LET OP

Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

📖 OPMERKING

De bereidingstijd wordt voorgeprogrammeerd op basis van de automatische modus en kan niet worden gewijzigd.

📖 Automatische Hot Blast

Hot Blast is vergelijkbaar met de heteluchtstand. De verwarmingselementen genereren echter meer warmte en verspreiden een sterkere luchtstroom door de oven. Deze stand is ontwikkeld voor een snellere bereiding, terwijl de smaak wordt behouden of verbeterd.

Voor gebruikers die niet bekend zijn met de Hot Blast-stand, biedt de oven 10 automatische programma's.

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Automatische Hot Blast	1 tot 10	Portie
1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het rooster en sluit de deur. 2. Volg stap 1-3 in de Automatische bereiding op pagina 21. 3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.		

⚠ LET OP

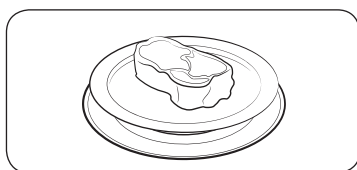
Gebruik deze stand niet om broden of banket te bakken. Door de sterke warmte kan de bovenkant van het voedsel verbranden.

Gebruik

Automatisch bereiden

De oven biedt in totaal 25 automatische kookprogramma's voor beginners. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en -temperatuur worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde recept.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3
Automatisch		1 tot 25		Portie

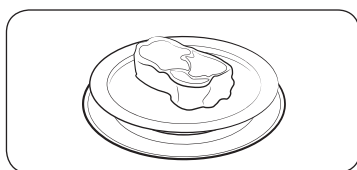


1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het rooster en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in de **Automatische bereiding** op pagina 21.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Automatisch ontdooien

De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's. De tijd en het vermogensniveau worden automatisch aangepast op basis van het geselecteerde programma.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3
Automatisch ontdooien		1 tot 5		gewicht



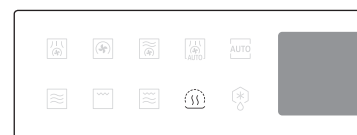
1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het rooster en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in de **Automatische bereiding** op pagina 21.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Speciale functies

Warm houden

Voor deze functie wordt alleen gebruikgemaakt van het verwarmingselement voor hete lucht. Het element wordt in- en uitgeschakeld om het gerecht warm te houden.

Wanneer de bereidingstijd is verstreken:



1. Druk op de functietoets . De standaardtemperatuur (60 °C) knippert.



2. Gebruik de toetsen  /  om de temperatuur aan te passen en druk op **OK** om de tijd in te stellen.



3. Gebruik de toetsen  /  om de tijd in te stellen en druk vervolgens op **START** . De oven wordt verwarmd.

LET OP

- Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.
- Gebruik de functie niet om koude gerechten op te warmen. Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.
- Gebruik deze functie niet langer dan 3 uur. Als u dit wel doet, kan dit ten koste gaan van de kwaliteit van het voedsel.
- Om het gerecht knapperig te houden, moet u het voedsel niet afdekken wanneer u de functie Warm houden gebruikt.

OPMERKING

Als u de temperatuur tijdens het proces wilt wijzigen, drukt u op  en herhaalt u stap 2 hierboven.

Richtlijnen voor Warm houden

Voedsel	Temperatuur (°C)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Maaltijden	80	30	Vlees, kip, gegratineerde gerechten, pizza, aardappelen en kant-en-klaarmaaltijden warm houden.
Dranken	80	30	Water, melk en koffie warm houden.
Brood en deegwaren	60	30	Brood, geroosterd brood, broodjes, muffins en cake warm houden.
Servies/aardewerk	70	30	Voorverwarmen van servies en aardewerk. Verdeel het servies over het draaiplateau. Niet overbeladen. (maximale lading: 7 kg)

Slim koken

Automatisch bereiden

Richtlijnen voor Hot Blast Auto

	Voedsel	Portiegrootte (g)	Aanwijzingen
H1	Bevroren panpizza	400-450	Verwijder de verpakking en leg de pizza op het lage rooster. Plaats het rooster in de oven. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
H2	Zelfgemaakte pizza	500-550	Ingrediënten - Pizzadeeg (200-220 g) 150 g sterke bloem voor witbrood, 3 g gedroogde gist, 0,5 eetlepel olijfolie, 100 ml warm water, 0,5 eetlepel suiker en zout - Topping 100 g gesneden groenten, 100 g tomatenpuree, 80-100 g geraspte mozzarella Methode Doe de bloem, gist, olie, zout en warm water in een kom en meng het geheel tot een vochtig deeg. Kneed het deeg in een mixer of 5-10 min. met de hand. Dek het deeg af en laat het ongeveer 30 min. rijzen. Rol het deeg uit en bekleed het bruineerbord. Verdeel de tomatenpuree over het deeg en voeg de groenten toe. Strooi de kaas erover. Plaats het bord op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Slim koken

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanwijzingen
H3	Zelfgemaakte lasagne	1000-1100	Ingrediënten 2 eetlepels olijfolie, 500 g gehakt, 100 g tomatensaus, 100 ml runderbouillon, 150 g gedroogde lasagnevellen, 1 ui (fijngesnipperd), 1 theelepel gedroogde peterselie, oregano en basilicum, 200 g geraspte mozzarella Methode Saus: Verhit de olie in een koekenpan, bak het gehakt en de fijngesnipperde ui in ongeveer 10 minuten bruin. Giet de tomatensaus en de runderbouillon erover en voeg de gedroogde kruiden toe. Breng het geheel aan de kook en laat het 10 minuten sudderen. Gebruik gedroogde, voorgekookte lasagnebladeren. Maak een laagje lasagne, vleessaus en kaas en herhaal dit vervolgens. Strook de overgebleven mozzarella gelijkmatig over de lasagne en plaats de lasagne op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanwijzingen
H4	Zelfgemaakte gratin	600-650 1200-1250	Ingrediënten (1200-1250 g) 800 g aardappelen, 100 ml melk, 100 ml room, 50 g geklopt ei, 1 theelepel zout, peper en nootmuskaat, 150 g geraspte mozzarella, boter, tijm * In het geval van 600-650 g gebruikt u de halve hoeveelheid. Methode Schil de aardappelen snijd ze in schijfjes van 3 mm dik. Gebruik een schaal van ongeveer 18 x 28 cm en smeer deze in met de boter. Verdeel de plakjes aardappel over een schone theedoek en dek ze met het theedoek af terwijl u de overige ingrediënten bereidt. Meng de rest van de ingrediënten, behalve de geraspte kaas, in een grote schaal. Goed roeren. Leg de aardappelschijfjes een beetje overlappend in de schaal en giet het mengsel over de aardappels. Verdeel de geraspte kaas over de top en bak het geheel. Plaats de schaal op het lage rooster. Zodra het gerecht klaar is, strooit u er wat verse tijmblaadjes over. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
H5	Bevroren Franse frietjes	300-350 400-450	Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
H6	Bevroren kippenvleugels	400-450 500-550	Leg de bevroren kant-en-klare kippenvleugels (voorgekookt en gekruid) op het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Plaats ze in de oven. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
H7	Geroosterde kippdelen	500-600 900-1000	Weeg de stukken kip en bestrijk ze met olie en kruiden. Leg ze gelijkmatig verspreid op het hoge rooster. Wanneer het piepsignaal klinkt, keert u de kip om en drukt u op start om de bereiding te hervatten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanwijzingen
H8	Geroosterde kip	1200-1300	Bestrijk de kip volledig met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Wanneer het piepsignaal klinkt, keert u de kip met een tang om en drukt u op start om de bereiding te hervatten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
H9	Rundvleespastei	500-600	Ingrediënten 200 g rundvlees, in blokjes, 1 eetlepel olijfolie, 1/2 ui (gesneden), 80 g champignons (gesneden), 1 eetlepel peterselie en tijm, fijngenhakt, 1 eetlepel worcestershiresaus, zout en peper, 2 eetlepels bloem, 100 ml hete runderbouillon, 120 g kant-en-klaar gebaksdeeg, 1 eierdooier (geklopt) Methode Bestrooi het rundvlees met bloem, zout en peper. Bak het vlees in een koekenpan met olie bruin en roer het regelmatig door. Voeg de ui, champignons, peterselie, tijm, worcestershiresaus en de runderbouillon toe en breng dit aan de kook. Verlaag het vuur en laat het geheel vervolgens een uur sudderen. Doe de vulling in een ovenschaal bedek deze met het filodeeg. Druk de randen samen om het geheel goed af te sluiten. Decoreer met deegresten. Maak een inkeping aan de bovenkant. Bestrijk met opgeklopte eierdooier. Plaats de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

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

Slim koken

Richtlijnen voor Automatisch bereiden

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanwijzingen
A1	Diepvrieslasagne	400-450	Leg de diepvrieslasagne in een ovenvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 3-4 minuten nagaren.
A2	Dunne diepvriespizza	300-350 400-450	Leg de diepgevroren pizza op het lage rooster. Laat ze na de bereiding 1-2 minuten rusten.
A3	Kant-en-klaarmaaltijd (3 componenten)	300-350 400-450	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). Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A4	Kant-en-klaarmaaltijd (1 component)	300-350 400-450	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A5	Geroosterde vis	300-400 500-600	Smeer de buitenkant van de vis (forel of brasem) in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A6	Geroosterd rundvlees	800-1000 1200-1400	Bestrijk het vlees met olie en kruid het met peper en zout. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten rusten.
A7	Geroosterd varkensvlees	800-1000 1200-1400	Bestrijk het varkensvlees met olie en kruid het met peper en zout. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten rusten.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanwijzingen
A8	Gegrilde kipfilet	300-400 500-600	Spoel de kipfilet af, marineer deze en leg ze op het hoge rek. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A9	Gegrilde zalmfilets	300-400 500-600	Bestrijk de zalmfilets in met olie en kruiden. Verdeel de moten gelijkmatig over het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A10	Gegrilde visfilet	500-600	Bestrijk de visfilets in met olie en kruiden. Verdeel de visfilet gelijkmatig over het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A11	Bevroren broodjes	400-500	Plaats de bevroren broodjes op het lage rooster. Na de bereiding 1-2 minuten laten staan.
A12	Brownies	700-750	Doe het voormengsel, het ei, het water, de zonnebloemolie in een kom en meng dit goed. Giet het mengsel in een glazen schaal op het lage rooster. Na de bereiding, 10 minuten laten staan. Desgewenst kunt u de brownie van noten voorzien.
A13	Ovengroenten	200-250 300-350	Snijd verse groenten (bijv. paprika, ui, courgette en champignons) en bestrijk deze met olie en specerijen. Leg ze op het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A14	Diepgevroren aardappelkroketten	300-350 400-450	Verdeel de diepgevroren aardappelkroketten gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanwijzingen
A15	Zelfgemaakte Franse frietjes	300-350 400-450	Schil de aardappelen en snij ze in reepjes met een dikte van 10 x 10 mm. Laten weken in koud water (gedurende 30 min.). Dep ze droog met een handdoek, wegen en bestrijken met 5 g olijfolie en kruiden. Verdeel de zelfgemaakte frites gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A16	Aardappelpartjes	300-350 400-450	Was aardappelen van normaal formaat en snij deze in partjes. Bestrijken met olijfolie en kruiden. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A17	Bevroren uienringen	200-250 300-350	Verdeel de bevroren uienringen gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A18	Diepgevroren garnalen	300-350 400-450	Verdeel de bevroren garnalen gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A19	Bevroren gebakken inktvis	200-250 300-350	Verdeel de bevroren gebakken inktvis gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A20	Bevroren kipnuggets	300-350 400-450	Verdeel de diepgevroren kipnuggets gelijkmatig over het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A21	Pizzadeeg	300-500	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met aluminiumfolie.
A22	Cakebeslag	500-800	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met aluminiumfolie.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanwijzingen
A23	Brooddeeg	600-900	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met aluminiumfolie.
A24	Yoghurt - Kleine keramische bak	500	Verdeel 150 g natuurlijke yoghurt gelijkmatig over 5 keramische bakjes of kleine glazen potjes (elk 30 g). Voeg 100 ml melk toe aan elk bakje. Gebruik houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Bedek elk bakje met vershoufolie en zet ze in een cirkel op het draaiplateau. Na afloop 6 uur in de koelkast laten staan. We raden aan de eerste keer gedroogde yoghurtbacteriën te gebruiken.
A25	Yoghurt - Grote glazen schaal	500	Meng 150 g natuurlijke yoghurt met 500 ml houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Gelijkmatig in een grote glazen schaal gieten. Afdekken met vershoufolie en op het draaiplateau zetten. Na afloop 6 uur in de koelkast laten staan. We raden aan de eerste keer gedroogde yoghurtbacteriën te gebruiken.

OPMERKING

Het draaiplateau draait niet tijdens het fermenteren van de yoghurt.

Slim koken

Richtlijnen voor automatisch ontdooien

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanwijzingen
d1	Vlees	200-1500	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. 20-60 minuten laten staan.
d2	Gevogelte	200-1500	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. 20-60 minuten laten staan.
d3	Vis	200-1500	Scherf de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. 20-50 minuten laten staan.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanwijzingen
d4	Brood/gebak	100-1000	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. 10-30 minuten laten staan.
d5	Fruit	100-600	Verdeel fruit gelijkmatig over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit. 5-20 minuten laten staan.

Handmatige bereiding

Richtlijnen voor Magnetron

- Gebruik in de magnetronstand geen metalen kookgerei. Zet voedselcontainer altijd op het draaiplateau.
- Voor de beste resultaten adviseren we het voedsel af te dekken.
- Laat het voedsel na de bereiding rusten in de eigen stoom.

Diepvriesgroenten

- Gebruik een ovenvaste container met deksel.
- Roer de groenten tijdens de bereiding twee keer en na de bereiding één keer door.
- Breng het geheel na de bereiding op smaak met kruiden.

Voedsel	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Spinazie	150	600	5-7	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.			
Erwten	300	600	7-9	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			
Sperziebonen	300	600	7½-9½	2-3
	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.			
Gemengde groenten (wortelen, erwten, maïs)	300	600	7-9	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			
Gemengde groenten (Chinees)	300	600	7½-9½	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			

Verse groenten

- Gebruik een ovenvaste container met deksel.
- Voeg voor elke 250 g 30-45 ml koud water toe.
- Roer het gerecht tijdens de bereiding één keer door en na afloop nog een keer.
- Breng het geheel na de bereiding op smaak met kruiden.
- Voor een snellere bereiding adviseren we kleinere gelijkmatige stukken snijden.
- Bereid alle verse groenten op het volle vermogen van de magnetron (900 W).

Voedsel	Portiegrootte (g)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Broccoli	250	3-4	3
	500	6-7	
Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.			
Spruitjes	250	5-6	3
	Voeg 60-75 ml (4-5 eetlepels) water toe.		
Wortels	250	4-5	3
	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.		
Bloemkool	250	4-5	3
	500	7-8	
Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.			
Courgette	250	3-4	3
	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.		
Aubergine	250	3-4	3
	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.		
Prei	250	3-4	3
	Snijd de prei in dikke plakken.		

Slim koken

Voedsel	Portiegrootte (g)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Champignons	125	1-2	3
	250	2-3	
De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.			
Uien	250	4-5	3
	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.		
Paprika	250	4-5	3
	Snijd de paprika in reepjes.		
Aardappelen	250	4-5	3
	500	7-8	
Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.			
Koolraap	250	5-6	3
	Snijd de koolraap in kleine blokjes.		

Rijst en pasta

Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren.

Onafgedekt bereiden en met deksel erop laten rusten. Giet het water goed af.

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

Voedsel	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250	900	16-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		18-20		Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250	900	22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		24-25		Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst en wilde rijst)	250	900	17-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250	900	19-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	900	11-13	5	Voeg 1000 ml warm water toe.

Opwarmen

- Warm geen grote producten op, zoals grote stukken vlees, aangezien makkelijk te gaar kunnen worden gekookt.
- Het is veiliger om voor het opwarmen van voedsel een lager vermogensniveau te gebruiken.
- Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren en omkeren.
- Wees voorzichtig met vloeistoffen en babyvoeding. Zowel voor, tijdens en na het bereidingsproces goed doorroeren met een plastic lepel of glazen roerstok om overkoken en verbranden te voorkomen. Laat de vloeistoffen tijdens de standtijd in de oven staan. Gebruik een langere opwarmtijd dan bij andere soorten voedsel.
- De aanbevolen standtijd na het opwarmen is 2 tot 4 minuten. Zie de onderstaande tabel ter referentie.

Vloeistoffen

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Dranken (koffie, thee, water)	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	900	1½-2 3-3½	1-2
	In mokken gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen naast elkaar. Laat tijdens het nagaren in de oven staan en roer goed door.			
Soep (gekoeld)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	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)	450 g	600	5½-6½	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.			
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600	4½-5½	3
	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.			

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 g	600	5½-6½	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)	450 g	600	6-7	3
	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.			

Babyvoeding en -melk

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (sec.)	Nagaartijd (min.)
Babyvoeding (Groente en vlees)	190 g	600	30	2-3
	Op een diep keramisch bord leggen. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			
Babypap (Graan + melk + fruit)	190 g	600	20	2-3
	Op een diep keramisch bord leggen. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			
Babymelk	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			

Slim koken

Ontdooien

Gebruik voor bevroren etenswaren een magnetronbestendige container zonder deksel. Keer de etenswaren tijdens het ontdooien om, giet het vocht af en verwijder na het ontdooien eventueel afval. Om sneller te ontdooien, kunt u de etenswaren in kleine stukken snijden en ze in aluminiumfolie wikkelen. Wanneer de buitenkant van bevroren voedsel begint te smelten, stopt u met ontdooien en laat u de etenswaren rusten, zoals aangegeven in de onderstaande tabel. Wijzig het standaard vermogensniveau (180 W) voor het ontdooien niet.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Ontdooitijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Vlees	Gehakt	250	4-6	15-30
		500	9-11	
	Varkenslapjes	250	7-8	
Leg het vlees op de keramische plaat. Dunne randen afscheren met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!				
Gevogelte	Kipdelen	500 (2 stuks)	12-14	15-60
	Hele kip	1200	28-32	
	Leg de kipdelen eerst met het vel naar beneden, de hele kip eerst met de borst naar beneden op een keramisch bord. De dunneren delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!			
Vis	Visfilet	200	6-7	10-25
	Hele vis	400	11-13	
	De diepgevroren vis midden op de keramische plaat leggen. Dunneren delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afscheren met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!			
Fruit	Bessen	300	6-7	5-10
	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.			

Voedsel		Portiegrootte (g)	Ontdooitijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Brood	Broodjes	2 stuks	1-1½	5-20
	(elk ca. 50 g)	4 stuks	2½-3	
	Boterhammen	250	4-4½	
	Duits brood	500	7-9	
Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!				

Richtlijn voor Grillen

De grillelementen bevinden zich boven in de ovenruimte. Deze elementen werken alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait.

Wanneer u etenswaren grilt, plaatst u deze op het hoge rooster, tenzij anders wordt aangegeven. Verwarm de grill in de grillstand 2-3 minuten voor en grill de etenswaren op het hoge rooster, tenzij anders wordt aangegeven. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het grillen is voltooid.

Kookmateriaal

Grill: gebruik vuurvaste containers. Deze mogen metalen onderdelen bevatten. Gebruik geen plastic kookgerei.

Magnetron + Grill: gebruik geen kookgerei dat is gemaakt van metalen of plastic materialen.

Voedseltype

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

Grilling

Voedsel	Portie	Stand	Bereidingstijd (kant 1) (min.)	Bereidingstijd (kant 2) (min.)
Geroosterd brood	4 stuks (25 g per stuk)	Alleen grill	3½-4½	2-2½
	De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.			
Gegrilde tomaat	2 stuks (elk 400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.			
Kaastosti met tomaat	4 stuks (elk 300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Tosti Hawai	4 stuks (elk 500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
In de schil gebakken aardappelen	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Aardappelen doormidden snijden. Bestrijk de aardappelen met olie en peterselie. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.			
Gebakken appel	2 appels	300 W + Grill	6-7	-
	Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. De schotel op het lage rooster zetten.			

Voedsel	Portie	Stand	Bereidingstijd (kant 1) (min.)	Bereidingstijd (kant 2) (min.)
Geroosterde kip	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
	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. Na de bereiding 5 minuten laten staan.			
Kipdelen	500 g (2 stuks)	300 W + Grill	9-11	8-10
	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	8-12	6-10
	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	6-8	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.			

Slim koken

Bruineerbord

We adviseren het bruneerbord 3-4 minuten voor te verwarmen op het draaiplateau.

Voedsel	Portiegrootte (g)	Voorverwarmen		Bereiding	
		Stand	Tijd (min.)	Stand	Tijd (min.)
Bacon	80 (4-6 plakjes)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Bruineerbord voorverwarmen. Plakjes naast elkaar op het bruneerbord leggen. Plaats het bord op het hoge rooster.				
Gegrilde tomaat	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Bruineerbord voorverwarmen. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. Leg in een cirkel op het bord en plaats op het hoge rooster.				
Aardappelpartjes	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Snijd ze in partjes of blokjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Blokjes gelijkmatig over het bord verdelen. Plaats het bord op het hoge rooster. Na 5-7 minuten omkeren.				
Kipnuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Bruineerbord voorverwarmen. Bord met 1 eetlepel olie bestrijken. De kipnuggets op het bruneerbord leggen. Plaats het bord op het hoge rooster. Na 4-5 minuten omkeren.				

Richtlijnen voor Hot Blast

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

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

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

Voedsel	Portiegrootte (g)	Stand (°C)	Bereidingstijd (min.)
Bevroren miniquiche/ pizzasnacks	250	200	9-12
	Leg de pizzasnacks op het bruneerbord. Het bord op het lage rooster zetten.		
Diepvriesovenfrites	300	200	13-16
	Verdeel de ovenfrites gelijkmatig over het bruneerbord. Het bord op het lage rooster zetten.		
Bevroren kipnuggets	300	200	6-9
	Leg de bevroren nuggets op het bruneerbord. Plaats het bord op het hoge rooster.		
Ingevroren pizza	300	200	13-15
	Leg de diepvriespizza op het lage rooster.		
Zelfgemaakte lasagne/ gegratineerde pasta	500	180	25-30
	Doe de pasta in een ovensafe schaal. De schaal op het lage rooster zetten.		
Ovengroenten	300	200	6-10
	Spoel de groenten af en snijd ze in stukjes (bijv. courgette, aubergine, peper, pompoen). Bestrijk de groenten met olijfolie en voeg kruiden toe. Leg ze op het bruneerbord en plaats deze op het lage rooster.		

Richtlijnen voor Hete lucht

Hete lucht

In de heteluchtstand zorgen de verwarmingselementen en de ventilator aan de zijkant voor een goede circulatie van de warmte in de ovenruimte. Gebruik deze stand voor allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés. Het ovenvaste kookgerei dat u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier, enzovoort) is ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Magnetron + Hete lucht

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hete lucht, wat resulteert in een kortere bereidingstijd en een bruin, knapperig korstje. De oven biedt voor het gemak 5 combinatiestanden: Gebruik deze stand voor allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood. Gebruik alleen ovenvast kookgerei, zoals glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden.

Verwarm de grill voor met Snel voorverwarmen en wacht totdat de cyclus is voltooid. Stel het vermogensniveau en de bereidingstijd in conform de onderstaande instructies. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Portiegrootte (g)	Stand	Bereidingstijd (min.)
Bevroren pizza's (kant-en-klaar)	300-400	Alleen 200 °C	15-17
	Leg de pizza op het lage rooster. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.		
Diepvrieslasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking zitten (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). Zet de diepvrieslasagne op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.		
Geroosterd rundvlees/lamsvlees (medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (eerste kant) 15-17 (tweede kant)
	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten rusten.		

Voedsel	Portiegrootte (g)	Stand	Bereidingstijd (min.)
Bevroren broodjes	350 (6 stuks)	100 W + 160 °C	6-8
	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.		
Marmercake	700	Alleen 180 °C	70-80
	Doe het deeg in een kleine, rechthoekige, zwarte metalen vorm (25 cm). De bakvorm op het lage rooster zetten. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten rusten.		
Klein gebak	elk 30	Alleen 165 °C	25-35
	Plaats maximaal 12-15 cakejes/muffins in papieren bakvormpjes op het bruineerbord. Het bord op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.		
Croissants/broodjes (vers beslag)	200-250	Alleen 200 °C	13-18
	Leg de gekoelde croissants of broodjes op bakpapier op het lage rooster.		
Diepvriesgebak	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.		
Zelfgemaakte aardappelgratin	500	600 W 180 °C	5-7 (eerste kant) 12-16 (tweede kant)
	Doe de gratin in een ovenvaste schaal. Zet de schaal op het lage rooster.		
Zelfgemaakte quiche (middelgroot)	500-600	170 °C	40-42
	Gebruik de heteluchtfunctie de oven voor te verwarmen op 170 °C. Gebruik een metalen middelgrote pan voor de bereiding van de quiche en plaats de pan op het lage rooster. Raadpleeg een recept in de richtlijnen voor een automatisch bereiding met Hot Blast.		

Slim koken

Voedsel	Portiegrootte (g)	Stand	Bereidingstijd (min.)
Zelfgemaakte quiche (groot)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
Gebruik de heteluchtfunctie zonder bruineerbord om de oven voor te verwarmen op 170 °C. Gebruik het bruineerbord voor de quiche en plaats het bord op het lage rooster. Raadpleeg een recept in de richtlijnen voor een automatisch bereiding met Hot Blast.			

Stoombereidingsgids

De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het gerecht en het soort gerecht. Bij het stomen van dunne schijfjes of kleine stukjes is het raadzaam de bereidingstijd te verkorten. Als u dikke plakken of grote stukken stoomt, kunt u tijd toevoegen. Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie (gr.)	Koud water (ml)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Instructies
Broccolirosjes	400	500	900	12-18	De broccoli afspoelen en schoonmaken. In roosjes van ongeveer gelijke grootte snijden. De roosjes gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden.
Wortels	400	500	900	15-20	De wortelen afspoelen en schoonmaken en in gelijke plakjes snijden. De plakjes gelijkmatig op het stoomplateau verspreiden.
Bloemkool heel	600	500	900	20-25	De bloemkool schoonmaken en op het stoomplateau leggen.
Maïskolven	400 (2 stuks)	500	900	23-28	Maïskolf afspoelen en schoonmaken. Maïskolven naast elkaar op het stoomplateau leggen.

Vers gerecht	Portie (gr.)	Koud water (ml)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Instructies
Courgette	400	500	900	10-15	De courgette afspoelen en in gelijke plakken snijden. Gelijkmatig op het stoomplateau verspreiden.
Gemengde groenten (diepvries)	400	500	900	18-23	De gemengde diepvriesgroenten (-18 °C), bijv. broccoli, bloemkool, schijfjes wortel, verspreiden over het stoomplateau.
Aardappelen (klein)	500	500	900	25-30	De aardappelen afspoelen en schoonmaken en met een vork gaatjes in de schil maken. De hele aardappelen gelijkmatig verspreiden over het stoomplateau.
Appels	800 (4 appels)	500	900	15-20	Appels afspoelen en klokhuisen uitboren. De appels rechtop naast elkaar op het stoomplateau zetten.
Eieren	4-6 eieren	500	900	15-20	Maak een gaatje in 4-6 verse eieren (middel) en zet deze in de kleine kuiltjes het stoomplateau. Na het stomen 2-5 minuten afgedekt laten staan.
Blauwe garnalen	250 (5-6 st.)	500	900	10-15	Besprenkel de garnalen met 1-2 eetl. citroensap. De garnalen gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden.
Visfilet (kabeljauw, koolvis)	500 (2-3 st.)	500	900	12-17	Besprenkel de visfilet met 1-2 eetl. citroensap en voeg kruiden toe (bijv. rozemarijn). De filet gelijkmatig op het stoomplateau leggen.

Vers gerecht	Portie (gr.)	Koud water (ml)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Instructies
Kipfilet	400 (2 filets)	500	900	20-25	De kipfilet afspoelen en schoonmaken. Leg de kipfilet naast elkaar op het stoomplateau.

De Pro Steamer reinigen

- Reinig de Pro Steamer in een warm sopje en spoel deze af met schoon water.
- Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.
- De Pro Steamer is niet geschikt voor de afwasmachine.

Snel en eenvoudig

Boter smelten

Doe 50 g boter in een glazen schaal. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

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

Gekristalliseerde honing smelten

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

Gelatine smelten

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

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

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

Jam maken

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

Pudding maken

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

Geschaafde amandel bruinen

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

Probleemoplossing

Het is mogelijk dat u problemen ondervindt met het gebruik van de oven. Raadpleeg in dat geval de onderstaande tabel en probeer de suggesties. Als het probleem aanhoudt of als er een code op het display blijft verschijnen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Controlepunten

Als u problemen met de oven ondervindt, raadpleegt u de onderstaande tabel en probeert u de suggesties.

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 startknop om het bereidingsproces te hervatten.

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

Probleem	Oorzaak	Actie
Verwarmen met de functie Opwarmen werkt niet naar behoren.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De ontdoofunctie werkt niet.	Er wordt te veel voedsel bereid.	Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit de deur en open deze weer of druk op de toets Annuleren.
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijdens het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooiën.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de startknop om het proces te hervatten.
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijdens de oven-/ontdoofuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.

Probleem	Oorzaak	Actie
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
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.

Probleemoplossing

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

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

Informatiecodes

Als de oven niet werkt, verschijnt er mogelijk een informatiecode op het display. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Beschrijving	Actie
C-20	De temperatuursensor is open.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
	De temperatuursensor maakt kortsluiting.	
C-A1	Deze code wordt weergegeven wanneer de oven langer dan niet 1 minuut niet detecteert of de demper moet worden geopend of gesloten.	
C-F0	Als er geen communicatie tussen de hoofd- en sub-MICOM plaatsvindt.	
C-21	Deze code wordt weergegeven wanneer de temperatuur in de oven te hoog is. Als de temperatuur tijdens het gebruik van een bepaalde stand de maximale temperatuur overschrijdt. (Brand gedetecteerd.)	
C-F2	De aanraaktoets is defect.	Druk op STOP (⏏) om het nogmaals te proberen.
C-d0		Trek de stekker uit het stopcontact, laat de oven afkoelen en reinig de toets. (stof, water) Wanneer hetzelfde probleem zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Technische specificaties

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

Voedingsbron		230 V - 50 Hz
Opgenomen vermogen	Maximaal vermogen	2950 W
	Magnetron	1450 W
	Grill	2250 W
	Hete lucht	2500 W
	Hot Blast	2750 W
Afgegeven vermogen		100 W / 900 W (IEC-705)
Frequentie		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Koelmethode		Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	Hoofdeenheid (inclusief handgreep)	528 x 404 x 481 mm
	Ovenruimte	400 x 219 x 396,5 mm
Volume		35 liter
Gewicht	Netto	Circa 27,5 kg

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



DE68-04603A-00

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MC35R8088**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise	3
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	7
Eingeschränkte Garantie	8
Produktklassifizierung	8
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	8
Aufstellen des Geräts	9
Lieferumfang	9
Zubehör	9
Aufstellort	10
Drehteller	10
Wartung und Pflege	11
Reinigung	11
Austausch (Reparatur)	11
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	11
Vor der ersten Verwendung	12
Uhrzeit	12
Ton ein/aus	12
Informationen zur Mikrowellen-Energie	13
Mikrowellengeeignetes Geschirr	13
Bedienung	14
Bedienfeld	14
Manueller Betrieb	16
Automatikbetrieb	21
Sonderfunktionen	22

Verwendung	23
Garprogramme	23
Manuelles Garen	29
Praktische Tipps	37
Problembehebung	38
Problembeschreibungen	38
Informationscodes	41
Technische Daten	41

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

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

Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schrankes aufgestellt werden.

Verwenden Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Behälter aus Metall, um Lebensmittel und Getränke zu erhitzen.

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

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

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

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

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

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

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

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

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

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

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

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

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

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

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.



Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder 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 Behälter und Zubehöreile. 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 stets Ofenhandschuhe. Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden. Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.

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

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

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

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

Sicherheitshinweise

Eingeschränkte Garantie

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

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

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

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

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

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

Produktklassifizierung

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

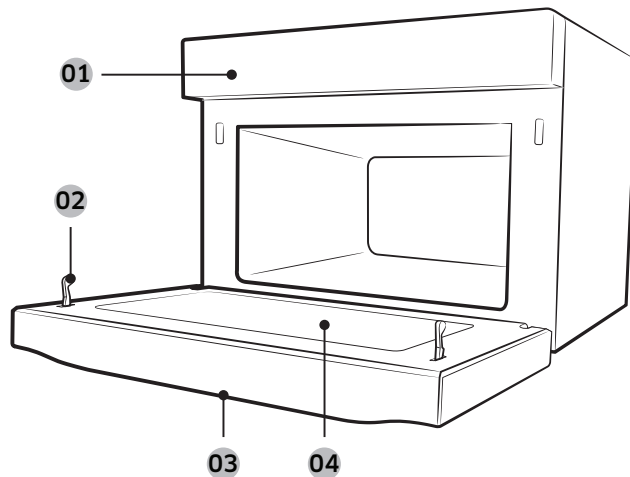
Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Aufstellen des Geräts

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

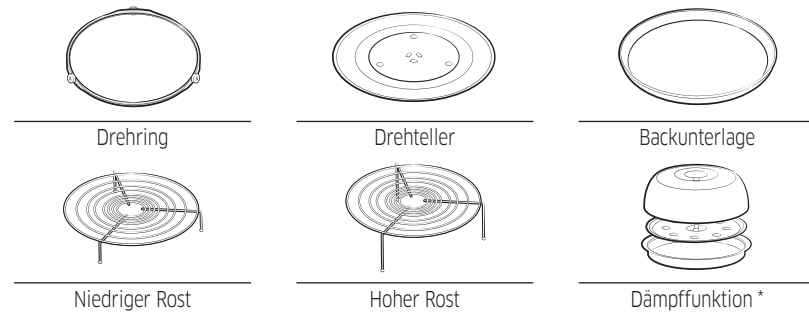
Überblick über das Gerät



- 01 Bedienfeld
- 02 Türverriegelung
- 03 Griff der Gerätetür
- 04 Gerätetür

Zubehör

Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.



HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Drehring	In die Mitte des Gerätebodens legen. Er trägt den Drehteller.
Drehteller	Setzen Sie den Drehring so ein, dass sein Mittelpunkt in den Drehaufsatz passt. Er dient zum Aufstellen des Garguts.
Rost	Verwenden Sie einen der Roste, um bei Bedarf zwei Gerichte gleichzeitig zu garen. Eine kleinere Schüssel kommt auf den Drehteller und eine andere auf den ausgewählten Rost. Sie können diese Roste in Verbindung mit Heißluftgrillen oder im Kombinationsmodus einsetzen. HINWEIS Verwenden Sie die Drahtroste nicht im Mikrowellenmodus.
Backunterlage	Auf den Drehteller stellen. Hiermit können Sie Lebensmittel bräunen und Gebäck oder Pizza knusprig halten.

Aufstellen des Geräts

Dämpfeinsatz

(nur Modelle der Baureihe MC35R8088L*)

- Beim Dämpfeinsatz handelt es sich um ein Set mit Edelstahldeckel, einer Dampfschale und einer Backunterlage, die speziell für das Dampfgaren vorgesehen sind. Verwenden Sie den Dämpfeinsatz, um Lebensmittel wie Gebäck oder Pizzateig im Mikrowellenmodus zu bräunen. Verwenden Sie ihn nicht in anderen Garmodi.
- Siehe **Hinweise zum Dampfgaren** auf Seite 36.

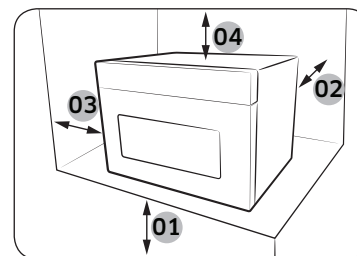
VORSICHT

- Der Dämpfeinsatz ist nur für dieses Modell geeignet. Verwenden Sie ihn nicht in Verbindung mit anderen Modellen oder Produkten. Andernfalls können Brände oder Sachschäden auftreten.
- Verwenden Sie den Dämpfeinsatz niemals ohne Wasser oder Lebensmittel darin. Füllen Sie vor der Verwendung mindestens 500 ml Wasser in den Dämpfeinsatz. Andernfalls werden die Lebensmittel möglicherweise nur unvollständig gegart oder es können Brände oder Sachschäden auftreten.
- Verwenden Sie zum Entnehmen des Dampfgarers aus dem Gerät stets Ofenhandschuhe, da er während des Garvorgangs sehr heiß wird.
- Setzen Sie den Dämpfeinsatz vor dem Garen ordnungsgemäß mit Deckel zusammen. Eier oder Kastanien können ohne Deckel oder Backunterlage explodieren.

HINWEIS

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Drehteller auf dem Drehring.

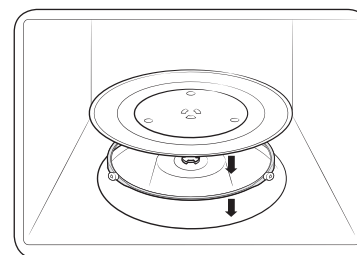
Aufstellort



- 01 85 cm über dem Boden
- 02 10 cm Abstand nach hinten
- 03 10 cm Abstand an den Seiten
- 04 20 cm Abstand nach oben

- 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 gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellengeräts. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.

Wartung und Pflege

Reinigung

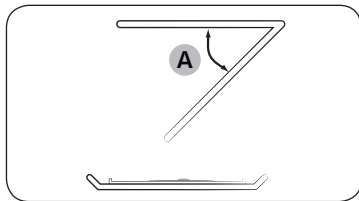
Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle).

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.



Vor der ersten Verwendung

Es gibt eine Reihe von Komponenten, die Sie kennen sollten, ehe Sie sich den Rezepten zuwenden. Vor oder während eines Vorgangs können Sie die Uhr oder den Küchentimer in jeder Betriebsart entsprechend Ihren Wünschen einstellen.

Uhrzeit

Es ist wichtig, die richtige Uhrzeit einzustellen, damit die Automatik-Vorgänge ordnungsgemäß ablaufen können.



1. Schalten Sie das Gerät ein, und warten Sie einige Sekunden, bis es in den Standby-Modus wechselt. Das Anzeigeelement für die Stunden blinkt.



2. Stellen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten die Stunden ein, und drücken Sie dann auf **OK**. Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.



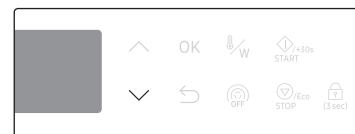
3. Stellen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten die Minuten ein, und drücken Sie dann auf **OK**.

HINWEIS

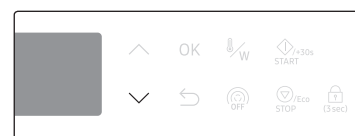
- Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die nach oben weisende Pfeiltaste (↗) 3 Sekunden lang gedrückt, und gehen Sie gemäß den oben beschriebenen Schritten vor.
- Während des Garvorgangs kann die Zeit der Uhr nicht verändert werden.

Ton ein/aus

Sie können die Tasten-, Signal- und Alarmtöne je nach Wunsch aktivieren oder deaktivieren. Diese Einstellung steht nur im Standby-Modus zur Verfügung (wenn die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird).



1. Zum Ausschalten der Töne halten Sie die Taste **V** 3 Sekunden lang gedrückt. Der Hinweis „OFF (AUS)“ erscheint im Display.

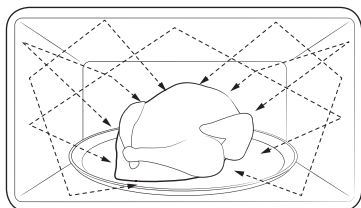


2. Halten Sie zum Einschalten der Töne die Taste **V** erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Der Hinweis „ON (EIN)“ erscheint im Display.



Informationen zur Mikrowellen-Energie

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Das Gerät erzeugt mit dem vorgefertigten Magnetron Mikrowellen, die verwendet werden, um Lebensmittel ohne Verformung oder Verfärbung zu garen oder aufzuwärmen.



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Wirbel-Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. Deshalb werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von ca. 2,5 cm absorbiert. Beim Garen wird die Energie der Mikrowellen innerhalb der Lebensmittel in Wärme umgesetzt.
3. Die Garzeit wird durch die folgenden Bedingungen der Lebensmittel beeinflusst.
 - Menge und Dichte
 - Feuchtigkeitsgehalt
 - Anfangstemperatur (besonders bei Gefriergut)

HINWEIS

Die gegarten Lebensmittel speichern Wärme auch nach dem Ende des Garvorgangs in ihrem Kern. Deshalb müssen Sie die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten einhalten, denn damit wird sichergestellt, dass die Lebensmittel bis in den Kern gleichmäßig gegart werden.

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass die Mikrowellen in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Hinweisen. Es wird außerdem empfohlen, stets ein Glas Wasser oder Lebensmittel auf den Drehteller zu stellen.

Anforderungen:

- Flacher Boden und geraden Seiten
- Dicht schließender Deckel
- Gut ausbalancierte Pfanne mit Griffen, die leichter als der eigentliche Pfannenkörper sind

Material		Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Aluminiumfolie		△	Für kleine Portionen zum Schutz gegen übermäßiges Garen verwenden. 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 zum Vorheizen verwenden.
Porzellan oder Steingut		○	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe		○	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen	Styroporbecher und -behälter	○	Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
	Papiertüten oder Papier	×	Können Feuer fangen.
	Recyclingpapier oder Metallverzierungen	×	Können zu Lichtbogenbildung führen.

Vor der ersten Verwendung

Material		Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Glasgeschirr	Ofenfestes Geschirr	○	Mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
	Feines Glasgeschirr	○	Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
	Einmachgläser	○	Nur zum Aufwärmen geeignet. Entfernen Sie den Deckel, bevor der Garvorgang gestartet wird.
Metall	Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
	Gefrierbeutel mit Verschlussdraht	✗	
Papier	Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	○	Nur zum kurzzeitigen Garen verwenden. Sie nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf.
	Recyclingpapier	✗	Verursacht Lichtbögen.
Kunststoff	Behälter	○	Verwenden Sie nur thermoplastische Behälter. Manche Kunststoffe verformen oder verfärben sich bei hohen Temperaturen möglicherweise.
	Frischhaltefolie	○	Verwenden, um die Feuchtigkeit nach dem Garen zu halten.
	Gefrierbeutel	△	Nur koch- oder ofenfeste Beutel verwenden.
Wachs- oder Butterbrotpapier		○	Verwenden, um die Feuchtigkeit zu halten und zu Spritzer zu verhindern.

○: Mikrowellengeeignet

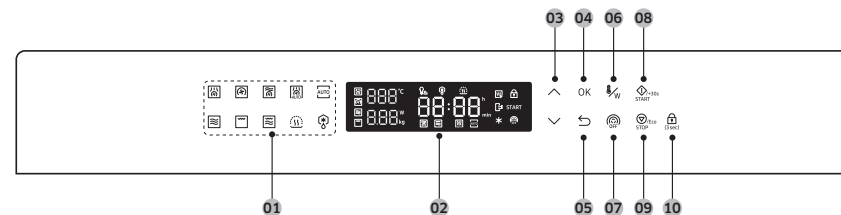
△: Mit Vorsicht

✗: Nicht mikrowellengeeignet

Bedienung

Bedienfeld

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung sind vorbehalten.



01 Funktionsbereich	In diesem Bereich können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02 Anzeige	Hier werden die jeweils ausgewählten Funktionen und Einstellungen angezeigt.
03 Auf/Ab	Hiermit ändern Sie die Einstellungen für die aktuelle Auswahl.
04 OK	Hiermit bestätigen Sie zuvor programmierte Einstellungen.
05 Zurück	Hiermit stellen Sie die Standardeinstellung wieder her.
06 Temperatur/Leistungsstufe	Stellen Sie hiermit die Temperatur (bzw. die Leistungsstufe) ein.
07 Drehteller	Tippen Sie auf diese Sensortaste, um den Drehteller ein- bzw. auszuschalten.
08 START	Hiermit starten Sie den Betrieb. Mit dieser Taste können Sie den Garraum schnell bei maximaler Leistungsstufe vorheizen.
09 STOP (STOPP)	Hiermit halten Sie den Betrieb an. Mit dieser Taste können Sie außerdem den aktuell eingestellten Modus stornieren.
10 Kindersicherung	Halten Sie diese Sensortaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren/deaktivieren. Die Kindersicherung ist nur in Standby-Modus verfügbar.

HINWEIS

- **Standby-Modus:** Nach 5 Minuten ohne Aktivität auf dem Bedienfeld wechselt das Gerät in den Standby-Modus, in dem nur die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird. Nach 25 Minuten ohne Aktivität wechselt das Gerät in den ausgeschalteten Zustand.
- **Stopp-Modus:** Wenn das Gerät erneut in Betrieb genommen wird, nachdem es ausgeschaltet war, leuchten nur die Tasten, die der vom Benutzer zuletzt ausgewählten Einstellung entsprechen.

Funktionsübersicht

Funktion			Temperaturbereich:	Standardtemperatur	Max. Zeit
Manueller Betrieb		Heißluft Plus	160-230 °C	200 °C	60 Min.
			Der Schnellgarmodus ist mit der Betriebsart Heißluft vergleichbar. Der Unterschied besteht darin, dass die Heizelemente eine größere Wärme erzeugen und die warme Luft schneller im Garraum zirkuliert. Auf diese Weise werden Gerichte in kürzerer Zeit gegart, während gleichzeitig der Geschmack erhalten bleibt oder sogar verbessert wird.		
		Heißluft	40-230 °C	180 °C	60 Min.
			Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Tiefkühlkost und beim Backen.		
		Heißluft-Kombi	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 Min.
			Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt und durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.		

Funktion			Temperaturbereich:	Standardtemperatur	Max. Zeit
Manueller Betrieb		Mikrowelle	100-900 W	900 W	90 Min.
			Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.		
		Grill	180 °C	180 °C	60 Min.
			Verwenden Sie diese Funktion zum Grillen von Lebensmitteln (z. B. Fleisch).		
		Grill-Kombi	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 Min.
			Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.		
Automatikbetrieb		Heißluft Plus-Autoprogramme	Für Benutzer, die den Schnellgarmodus zum ersten Mal verwenden möchten, stehen 10 Automatikprogramme zur Auswahl.		
		Automatikprogramme	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 25 Garprogramme.		
		Auftauprogramme	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.		
Sonderfunktionen		Warmhalten	50-80 °C	60 °C	3 Stunden.
			Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.		



Bedienung

Manueller Betrieb

Schritt 1: Modus wählen



Wählen Sie im Funktionsbereich einen der **manuellen Modi** aus, z. B. **Heißluft**. Das Standardtemperatur (oder Standardleistung) blinkt.

Schritt 2: Temperatur bzw. Leistungsstufe einstellen



Stellen Sie mit Hilfe der Tasten **^** / **v** die gewünschte Temperatur (bzw. die Leistungsstufe) ein. Drücken Sie anschließend auf **OK**, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren.

HINWEIS

Die Leistungsstufe wird, soweit nicht anders angegeben, an die eingestellte Temperatur angepasst. Wenn Sie die Leistungsstufe bzw. die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden angeben, fährt das Gerät automatisch mit dem Einstellen der Garzeit fort.

Schritt 3: Garzeit einstellen



Stellen Sie durch Drücken der Tasten **^** und **v** die Garzeit ein. Drücken Sie nach Abschluss des Vorgangs auf **START** ().

HINWEIS

Sie können die Kochzeit nach dem Vorheizen festlegen.

Schritt 4: Vorheizen



Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Anschließend erklingt ein Signalton und die Anzeige  wird gelöscht.

VORSICHT

- Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.
- Das Mikrowellengerät bleibt nach einem Garvorgang möglicherweise noch bis zu 5 Minuten eingeschaltet, bis der heiße Garraum abgekühlt ist.  wird angezeigt.

Ändern der Garzeit im Betrieb



Passen Sie durch Drücken der Tasten **^** und **v** die Garzeit an. Ihre Änderungen werden sofort angewendet, und das Gerät setzt den Garvorgang mit den neuen Einstellungen fort.

Ändern der Temperatur oder der Leistungsstufe im Betrieb

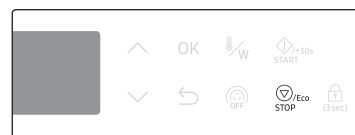


Drücken Sie auf . Das Anzeigeelement für die Temperatur (oder Leistung) blinkt.



Passen Sie durch Drücken der Tasten **^** und **v** die Temperatur (oder Leistungsstufe) an, und drücken Sie dann auf **OK** oder , um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Unterbrechen des Betriebs



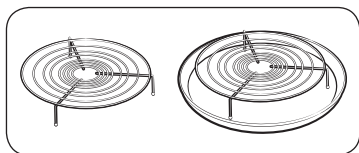
Drücken Sie einmal die Taste **STOP (STOPP)** ()_{STOP}, um den aktuellen Vorgang anzuhalten bzw. zweimal, um den aktuellen Vorgang abzubrechen und in den Standby-Modus zu wechseln.



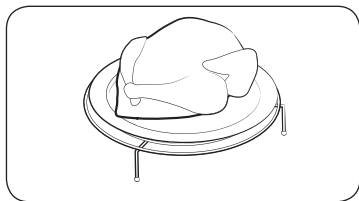
Heißluft Plus

Der Schnellgarmodus ist mit der Betriebsart Heißluft vergleichbar. Der Unterschied besteht darin, dass die Heizelemente mehr Wärme erzeugen und die warme Luft schneller im Garraum zirkuliert. Auf diese Weise werden Gerichte in kürzerer Zeit gegart, während gleichzeitig der Geschmack erhalten bleibt oder sogar verbessert wird. Sie können den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller stellen.

Schritt 1 > Schritt 2 > Schritt 3 > Schritt 4
Heißluft Plus **Temperatur** **Garzeit** **Vorheizen**



1. Stellen Sie den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.



2. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf den Rost. Schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Befolgen Sie im **Manueller Betrieb** die Schritte 1 bis 4 von Seite 16.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

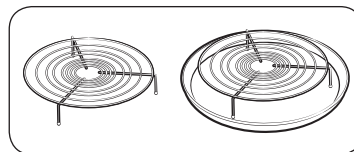
VORSICHT

Diese Betriebsart eignet sich nicht zum Backen von Brot oder Backwaren. Durch die hohe Wärme kann die Oberseite der Gerichte anbrennen.

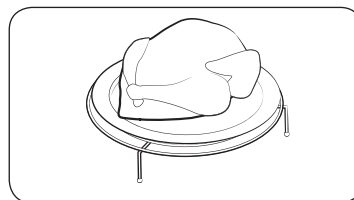
Heißluft

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Sie können den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller stellen. Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

Schritt 1 > Schritt 2 > Schritt 3 > Schritt 4
Heißluft **Temperatur** **Garzeit** **Vorheizen**



1. Stellen Sie den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.



2. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf den Rost. Schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Befolgen Sie im **Manueller Betrieb** die Schritte 1 bis 4 von Seite 16.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

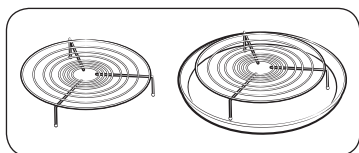


Bedienung

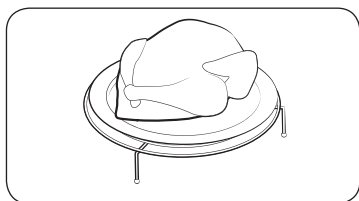
Heißluft-Kombi

Bei diesem Kombinationsmodus wird die Mikrowellen-Energie mit heißer Luft kombiniert. Das ermöglicht kürzere Garzeiten und sorgt für eine braune, knusprige Oberfläche der Lebensmittel. Verwenden Sie diesen Modus für Fleisch und Geflügel, Gratins sowie für Gerichte in Kasserollen und Auflaufformen, für Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Heißluft-Kombi	Temperatur und Leistungsstufe	Garzeit	Vorheizen



1. Stellen Sie den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.



2. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf den Rost. Schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Befolgen Sie im **Manueller Betrieb** die Schritte 1 bis 4 von Seite 16.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

VORSICHT

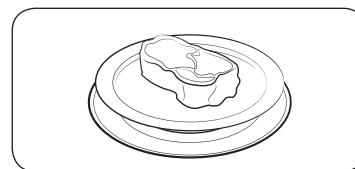
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.

Mikrowelle

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Mikrowelle	Leistungsstufe	Garzeit	-



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und stellen Sie diesen dann in die Mitte des Drehtellers.
 - Verwenden Sie zum Dampfgaren den Dämpfeinsatz. (Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt **So verwenden Sie den Dämpfeinsatz**.)
2. Schließen Sie die Gerätetür.
3. Befolgen Sie im **Manueller Betrieb** die Schritte 1 bis 3 von Seite 16.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Einfacher Start

Um Lebensmittel einfach für eine kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) zu erhitzen, wählen Sie den **Mikrowellenmodus** aus und drücken Sie dann die Taste **START** .

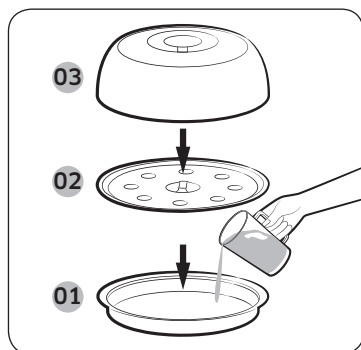


Leistungsstufe

Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	900	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	83	750	Hiermit können Sie erhitzen und garen.
MITTELHOCH	67	600	
MITTEL	50	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse garen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
NIEDRIG	11	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.

So verwenden Sie den Dämpfeinsatz

Sie können Ihre Speisen mit dem Dämpfeinsatz manuell dampfgaren.

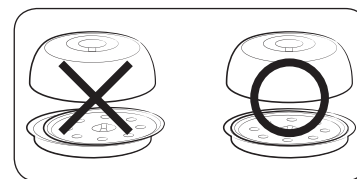


- 01 Dämpfteller/Backunterlage
- 02 Dämpfplatte
- 03 Edelstahldeckel

1. Gießen Sie 500 ml kaltes Wasser in den Dämpfteller. Legen Sie die Dämpfplatte auf den Dämpfteller, legen Sie die Lebensmittel darauf und verschließen Sie den Dämpfeinsatz danach mit dem Edelstahldeckel. Stellen Sie den Dämpfeinsatz in der Mitte des Drehtellers.
2. Befolgen Sie die Schritte 2-4 im Abschnitt „Mikrowelle“, um die restlichen Einstellungen für das Kochen vorzunehmen.
 - Ausführliche Kochanweisungen finden Sie im Abschnitt **Hinweise zum Dampfgaren** auf Seite 36.)

HINWEIS

Überprüfen Sie stets die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.



VORSICHT

Setzen Sie den Deckel so auf den Dämpfeinsatz auf, dass er mit dem Dämpfteller/der Backunterlage abschließt. Eier oder Kastanien können explodieren, wenn der Deckel nicht richtig verschlossen ist.

VORSICHT

- Verwenden Sie den Dämpfeinsatz auf keinen Fall mit einem anderen Gerät oder Modell. Das Gerät kann sonst schwer beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.
- Verwenden Sie den Dämpfeinsatz niemals ohne Wasser oder Lebensmittel darin. Füllen Sie vor der Verwendung mindestens 500 ml Wasser in den Dämpfeinsatz. Bei einer Füllmenge von weniger als 500 ml wird der Dampfvorgang möglicherweise nicht vollständig abgeschlossen. Außerdem kann das Gerät schwer beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Behälter nach dem Garen aus dem Dämpfeinsatz nehmen, da er während des Betriebs heiß wird.

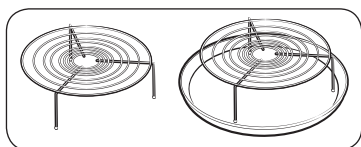


Bedienung

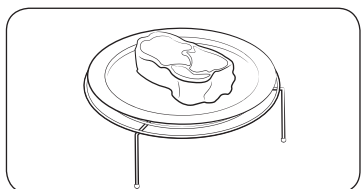
Grill

Die Wärme wird durch die Heizelemente erzeugt. Stellen Sie sicher, dass sie sich in horizontaler Position befinden.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Grill		-		Garzeit		-



1. Stellen Sie den hohen Rost oder eine Kombination aus hohem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.

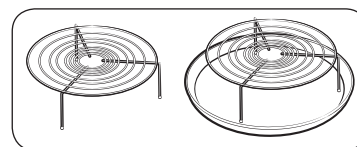


2. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf den Rost. Schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Befolgen Sie im **Manueller Betrieb** die Schritte 1 und 3 von Seite 16.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

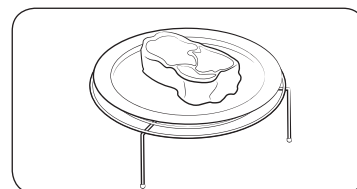
Grill-Kombi

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus z. B. Glas oder Keramik.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Grill-Kombi		Leistungsstufe		Garzeit		-



1. Stellen Sie den hohen Rost oder eine Kombination aus hohem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.



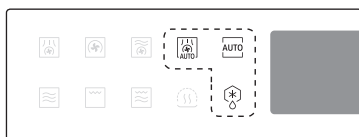
2. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf den Rost. Schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Befolgen Sie im **Manueller Betrieb** die Schritte 1 bis 3 von Seite 16.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.



Automatikbetrieb

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 3 Automatikprogramme. **Heißluft Plus-Autoprogramme**, **Automatikprogramme** und **Auftauprogramme**. Wählen Sie ein Programm, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

Schritt 1: Modus wählen



Wählen Sie im Funktionsbereich einen der **automatischen Modi** aus, z. B. die **Schnellgarprogramme**. Die Standardprogrammnummer blinkt.

Schritt 2: Wählen des Programms



Wählen Sie mit den Tasten **^** / **v** das gewünschte Programm aus, und drücken Sie danach auf **OK**. Das Standardgewicht für das Programm blinkt.

Schritt 3: Einstellen von Portionsgröße oder Gewicht



Stellen Sie mit den Tasten **^** und **v** die Portionsgröße (oder das Gewicht) ein. Drücken Sie nach Abschluss des Vorgangs auf **START** (Symbol mit einem Pluszeichen und 'START').

⚠ VORSICHT

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

📖 HINWEIS

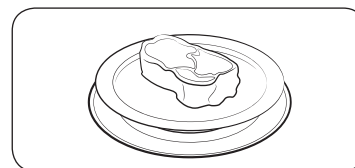
Die Garzeit wird anhand der Programmierung für den Automatikbetrieb bestimmt und kann nicht geändert werden.

Heißluft Plus-Automatikprogramme

Der Schnellgarmodus ist mit der Betriebsart Heißluft vergleichbar. Der Unterschied besteht darin, dass die Heizelemente mehr Wärme erzeugen und die warme Luft schneller im Garraum zirkuliert. Auf diese Weise werden Gerichte in kürzerer Zeit gegart, während gleichzeitig der Geschmack erhalten bleibt oder sogar verbessert wird.

Für Benutzer, die den Schnellgarmodus zum ersten Mal verwenden möchten, stehen 10 Automatikprogramme zur Auswahl.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Heißluft Plus-Autoprogramme	1 bis 10	Portionsgröße



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf den Drehteller. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Automatikbetrieb** die Schritte 1 bis 3 von Seite 21.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

⚠ VORSICHT

Diese Betriebsart eignet sich nicht zum Backen von Brot oder Backwaren. Durch die hohe Wärme kann die Oberseite der Gerichte anbrennen.

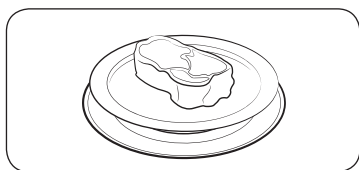


Bedienung

Automatikprogramme

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 25 Garprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

Schritt 1 > Schritt 2 > Schritt 3
Automatikprogramme 1 bis 25 Portionsgröße

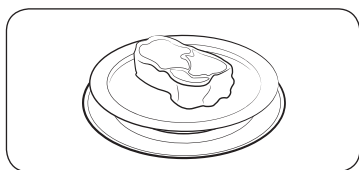


1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf den Drehteller. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Automatikbetrieb** die Schritte 1 bis 3 von Seite 21.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Auftauprogramme

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme. Die Dauer und die Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch angepasst.

Schritt 1 > Schritt 2 > Schritt 3
Auftauprogramme 1 bis 5 Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf den Drehteller. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Automatikbetrieb** die Schritte 1 bis 3 von Seite 21.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Sonderfunktionen

Warmhalten

Bei dieser Funktion arbeitet nur das Heißluftelement. Es wird an- und ausgeschaltet, um die Lebensmittel warm zu halten.

Nach Abschluss des Garvorgangs:



1. Drücken Sie neben dem Display die Taste . Die Standardtemperatur (60 °C) wird blinkend angezeigt.



2. Stellen Sie mit den Tasten **^** und **v** die gewünschte Temperatur ein, und drücken Sie dann auf **OK**, um mit der Zeiteingabe fortzufahren.



3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten **^** und **v** die Zeit ein, und drücken Sie dann die Taste **START** (). Das Gerät beginnt sofort aufzuwärmen.

VORSICHT

- Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.
- Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
- Lassen Sie diese Funktion nicht länger als 3 Stunde laufen. Andernfalls könnte die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt werden.
- Um die Lebensmittel knusprig zu halten, decken Sie sie beim Warmhalten nicht ab.

HINWEIS

Um die Temperatur während des Vorgangs zu ändern, drücken Sie auf  und wiederholen Sie den oben beschriebenen Schritt 2.



Hinweise und Empfehlungen zum Warmhalten

Gericht	Temperatur (°C)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Gerichte	80	30	Warmhalten von Fleisch, Geflügel, Aufläufen, Pizza, Kartoffeln und Tellergerichten.
Getränke	80	30	Warmhalten von Wasser, Milch und Kaffee.
Brot/Kuchen	60	30	Warmhalten von Brot, Toast, Brötchen, Muffins und Kuchen
Geschirr/ Steingut	70	30	Zum Vorwärmen von Tellern und Steingut. Ordnen Sie die Teller auf dem Drehteller an. Überladen Sie den Drehteller nicht. (Maximale Belastung: 7 kg)

Verwendung

Garprogramme

Anleitung für die Schnellgarprogramme

	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
H1	Tiefgefrorene amerikanische Pizza	400-450	Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza auf den niedrigen Rost. In das Gerät stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H2	Selbstgemachte Pizza	500-550	Zutaten - Pizzateig (200-220 g) 150 g Hefebrotmehl, 3 g Trockenhefe, 0,5 EL Olivenöl, 100 ml warmes Wasser, je 0,5 EL Zucker und Salz - Belag 100 g geschnittenes Gemüse, 100 g passierte Tomaten, 80-100 g geriebenen Mozzarella Vorgehensweise Mehl, Hefe, Öl, Salz und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. Mit einem Mixer oder von Hand 5-10 min kneten. Abdecken und 30 min gehen lassen. Ausrollen und auf Backunterlage legen. Passierte Tomaten auf den Teig geben und Gemüse darauf verteilen. Gleichmäßig mit Käse bestreuen. Auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Verwendung

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
H3	Selbstgemachte Lasagne	1000-1100	Zutaten 2 EL Olivenöl, 500 g Rinderhackfleisch, 100 g Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten, 1 klein gehackte Zwiebel, je 1 TL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum, 200 g geriebenen Mozzarella Vorgehensweise Sauce: Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 10 min köcheln lassen. Vorgekochte getrocknete Lasagneplatten verwenden. Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Zum Schluss gleichmäßig mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
H4	Selbstgemachtes Gratin	600-650 1200-1250	Zutaten (1200-1250 g) 800 g Kartoffeln, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 TL Salz, Pfeffer und Muskat, 150 g geriebener Käse, Butter, Thymian * bei 600-650 g halbe Mengen verwenden. Vorgehensweise Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Eine etwa 18 x 28 cm große Auflaufform mit Butter einfetten. Die Scheiben auf ein sauberes Tuch legen und mit einem weiteren Tuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappenden Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H5	Tiefkühlpommes	300-350 400-450	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
H6	Tiefgefrorene Buffalo Wings	400-450 500-550	Die tiefgefrorenen Buffalo Wings (vorgekocht und gewürzt) auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. In das Gerät stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
H7	Gebratene Hähnchenteile	500-600 900-1000	Hähnchenteile wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Das Hähnchen bei Erklängen des Signaltons wenden und zum Fortfahren die Starttaste drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H8	Brathähnchen	1200-1300	Das Hähnchen komplett mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Das Hähnchen bei Erklängen des Signaltons mit einer Grillzange wenden und zum Fortfahren die Starttaste drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H9	Pastete mit Rindfleisch	500-600	Zutaten 200 g Rindfleisch (gewürfelt), 1 EL Olivenöl, 1/2 Zwiebel (gewürfelt), 80 g Pilze (in Scheiben geschnitten), je 1 EL Petersilie und Thymian (gehackt), 1 EL Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer, 2 EL Mehl, 100 ml heißen Rinderfond, 120 g Fertig-Blätterteig, 1 Eigelb (aufgeschlagen) Vorgehensweise Das Rindfleisch mit Mehl, Salz und Pfeffer bestreuen. In einer Bratpfanne mit heißem Öl rundum anbraten, bis alle Seiten gebräunt sind. Regelmäßig wenden. Zwiebel, Pilze, Petersilie, Thymian, Worcestershiresauce und Rinderfond hinzugeben und zum Kochen bringen. Danach eine Stunde leicht köcheln lassen. Die Füllung in eine Auflaufform geben, mit Blätterteig bedecken und am Rand rundum andrücken, sodass die Form dicht abgeschlossen ist. Mit Hilfe von Messer und Gabel mit zuvor abgeschnittenen Teigresten garnieren. Oben einschneiden und mit aufgeschlagenem Eigelb bestreichen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

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

Verwendung

Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
A1	Tiefgefrorene Lasagne	400-450	Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.
A2	Tiefgefrorene italienische Pizza	300-350 400-450	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
A3	Tellergericht (3 Bestandteile)	300-350 400-450	Auf einen Keramiksteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte mit bis zu 3 Bestandteilen geeignet (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A4	Fertiggericht (1 Bestandteil)	300-350 400-450	Auf einen Keramiksteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A5	Bratfisch	300-400 500-600	Die Oberfläche des Fisches (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A6	Rinderbraten	800-1000 1200-1400	Das Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.
A7	Schweinebraten	800-1000 1200-1400	Das Schweinefleisch mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
A8	Gegrillte Hähnchenbrust	300-400 500-600	Die Hähnchenbrust abspülen, marinieren und auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A9	Gegrillte Lachsfilets	300-400 500-600	Das Lachsfilet mit Öl beträufeln und würzen. Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A10	Gegrillte Fischfilets	500-600	Die Fischfilets mit Öl beträufeln und würzen. Die Fischfilets gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A11	Tiefgefrorene Brötchen	400-500	Die Tiefkühlbrötchen auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
A12	Brownies	700-750	Die Fertigmischung mit Ei, Wasser und Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und gut mischen. Mischung in einen Glasbehälter geben und auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garen 10 Minuten lang ruhen lassen. Wenn Sie möchten, können Sie ein paar Nüssen in den Teig geben.
A13	Grillgemüse	200-250 300-350	Frisches Gemüse (z.B. Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Pilze) in Scheiben schneiden, mit Öl einpinseln und würzen. Auf die Backunterlage legen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A14	Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	300-350 400-450	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen.

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
A15	Selbstgemachte Pommes Frites	300-350 400-450	Die Kartoffeln schälen und in Streifen mit einer Dicke von 10 x 10 mm schneiden. In kaltem Wasser ca. 30 Minuten lang einweichen. Mit einem Tuch abtrocknen, wiegen und mit 5 g Öl und Gewürzen bestreichen. Die selbstgemachten Pommes Frites gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A16	Kartoffelecken	300-350 400-450	Normal große Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A17	Tiefgefrorene Zwiebelringe	200-250 300-350	Die tiefgefrorenen Zwiebelringe gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A18	Tiefgefrorene Garnelen	300-350 400-450	Die tiefgefrorenen Garnelen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A19	Tiefgefrorene Tintenfischringe	200-250 300-350	Die tiefgefrorenen Tintenfischringe gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A20	Tiefgefrorene Chicken Nuggets	300-350 400-450	Die tiefgefrorenen Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A21	Pizzateig	300-500	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
A22	Kuchenteig	500-800	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
A23	Brotteig	600-900	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
A24	Joghurt - kleine Keramikasse	500	150 g Naturjoghurt in 5 Keramikassen oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jede Tasse 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.
A25	Joghurt - große Glasschüssel	500	150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig in eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.

HINWEIS

Der Drehscheibe dreht sich beim Fermentieren des Joghurts nicht.

Verwendung

Hinweise und Empfehlungen zu den Auftauprogrammen

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
d1	Fleisch	200-1500	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
d2	Geflügel	200-1500	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
d3	Fisch	200-1500	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 50 Minuten lang ruhen lassen.

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
d4	Brot/Kuchen	100-1000	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklängen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.
d5	Obst	100-600	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.

Manuelles Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

- Verwenden Sie im Mikrowellenmodus keine Behälter aus Metall. Stellen Sie Lebensmittelbehälter immer auf den Drehteller.
- Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Lebensmittel abzudecken.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Garen im eigenen Dampf ruhen.

Tiefgefrorenes Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Gemüse zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Spinat	150	600	5-7	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Brokkoli	300	600	8-10	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Erbsen	300	600	7-9	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Grüne Bohnen	300	600	7½-9½	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Mischgemüse (Möhren, Erbsen, Mais)	300	600	7-9	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	7½-9½	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			

Frisches Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Für jeweils 250 g 30-45 ml kaltem Wasser hinzufügen.
- Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.
- Kleinere Stücke gleicher GröÙer werden schneller gar als große.
- Frisches Gemüse immer mit voller Mikrowellenleistung (900 W) garen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Brokkoli	250	3-4	3
	500	6-7	
Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.			
Rosenkohl	250	5-6	3
	60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben.		
Möhren	250	4-5	3
	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.		
Blumenkohl	250	4-5	3
	500	7-8	
Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.			
Zucchini	250	3-4	3
	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen.		
Auberginen	250	3-4	3
	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.		
Lauch	250	3-4	3
	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.		

Verwendung

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Pilze	125	1-2	3
	250	2-3	
Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.			
Zwiebeln	250	4-5	3
	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.		
Paprika	250	4-5	3
	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250	4-5	3
	500	7-8	
Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.			
Kohlrabi	250	5-6	3
	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.		

Reis und Pasta

Während und nach dem Garen von Zeit zu Zeit umrühren.

Ohne Deckel garen, während der Ruhezeit jedoch abdecken. Anschließend Wasser gründlich abtropfen lassen.

- **Reis:** Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel, der ausreichend groß für den Reis ist (der sein Volumen beim Garen verdoppelt).
- **Nudeln:** In einen großen ofenfesten Behälter geben.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250	900	16-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18-20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250	900	22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		24-25		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Körnermischung (Reis + Getreide)	250	900	19-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	900	11-13	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

Aufwärmen

- Wärmen Sie große Portionen (z. B. Keulen von Tieren) nicht auf, da sie leicht übergaren.
- Es ist sicherer, Lebensmittel mit niedriger Leistung aufzuwärmen.
- Während und nach dem Garen umrühren oder wenden.
- Vorsicht bei Flüssigkeiten und Babynahrung. Vor, während und nach dem Garen gut mit einem Plastiklöffel oder Rührstab umrühren, um die Entstehung großer Dampfblasen und eventuelle Verbrühungen zu vermeiden. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Länger als andere Lebensmittel aufwärmen.
- Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2-4 Minuten. Siehe nachfolgende Tabelle.

Flüssigkeiten

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	250 ml (1 Becher)	900	1½-2	1-2
	500 ml (2 Becher)		3-3½	
In Becher füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren.				
Suppe (gekühlt)	250 g	900	3-4	2-3
	450 g		4-5	
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)	450 g	600	5½-6½	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.			
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	4½-5½	3
	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	5½-6½	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)	450 g	600	6-7	3
	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.			

Babynahrung und Milch

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Sekunden)	Ruhezeit (in Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babymilch	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Deckel erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			

Verwendung

Auftauen

Geben Sie tiefgekühlte Lebensmittel in einen mikrowellene geeigneten Behälter ohne Deckel. Beim Auftauen wenden, Flüssigkeit abgießen und Innereien nach dem Auftauen entfernen. Zum schnelleren Auftauen schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke und wickeln sie vor dem Auftauen in Alufolie ein. Wenn die Außenseite der tiefgekühlten Lebensmittel zu schmelzen beginnt, beenden Sie das Auftauen und lassen Sie die Lebensmittel gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle ruhen. Ändern Sie beim Auftauen nicht die Standardleistung (180 W).

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Fleisch	Hackfleisch	250	4-6	15-30
		500	9-11	
	Schweinesteaks	250	7-8	
	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmalere(n) Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!			
Geflügel	Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	15-60
	Ganzes Hähnchen	1200	28-32	
	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf des Keramikeinsatz legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!			
Fisch	Fischfilets	200	6-7	10-25
	Ganzer Fisch	400	11-13	
	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramik Tellers 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!			
Obst	Beeren	300	6-7	5-10
	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.			

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Brot	Brötchen	2 Stk.	1-1½	5-20
	(je ca. 50 g)	4 Stk.	2½-3	
	Toast/Sandwich	250	4-4½	
	Mischbrot	500	7-9	
Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!				

Hinweise und Empfehlungen zum Grillbetrieb

Die Heizelemente für den Grill befinden sich unter der Decke des Garraums. Diese Heizelemente arbeiten nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller. Stellen Sie die Lebensmittel beim Grillen auf den hohen Rost (soweit nicht ausdrücklich anders gefordert).

Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang im Grillmodus vor und grillen Sie die Lebensmittel auf dem hohen Rost (soweit nicht ausdrücklich anders gefordert). Ziehen Sie nach dem Grillen stets Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel zu entnehmen.

Geschirr

Grill: Verwenden Sie flammfeste Behälter, die auch Metallteile enthalten können. Verwenden Sie keinerlei Geschirr aus Kunststoff.

Mikrowelle + Grill: Verwenden Sie kein Geschirr aus Metall oder Kunststoff.

Lebensmitteltyp

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Grillen

Gericht	Portionsgröße	Betriebsart	Garzeit (1. Seite) – Dauer (Min.)	Garzeit (2. Seite) – Dauer (Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je ca. 25 g)	Nur Grill	3½-4½	2-2½
	Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	2 Stück (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stück (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Zuerst die Toastscheiben tosten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Toast Hawaii	4 Stück (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Zuerst die Toastscheiben tosten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Die Kartoffeln halbieren. Mit Öl beträufeln und mit Petersilie würzen. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen.			
Bratäpfel	2 Äpfel	300 W + Grill	6-7	-
	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Brathähnchen	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
	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. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			

Gericht	Portionsgröße	Betriebsart	Garzeit (1. Seite) – Dauer (Min.)	Garzeit (2. Seite) – Dauer (Min.)
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Rindersteaks (Medium)	400 g (2 Stk.)	Nur Grill	8-12	6-10
	Die Rindersteaks mit Öl einpinseln. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	6-8	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 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			

Verwendung

Backunterlage

Wir empfehlen, die Backunterlage auf dem Drehteller 3-4 Minuten lang anzuwärmen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Vorheizen		Garen	
		Betriebsart	Zeit (in Min.)	Betriebsart	Zeit (in Min.)
Schinken	80 (4-6 Scheiben)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Die Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.				
Gegrillte Tomaten	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Die Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig auf der Backunterlage anordnen und diese auf den hohen Rost stellen.				
Kartoffelecken	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Die Kartoffeln waschen und schälen. In Stücke oder Würfel schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Würfel gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach 5 bis 7 Minuten wenden.				
Chicken Nuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach 4 bis 5 Minuten wenden.				

Anleitung für den Schnellgarmodus

Bei der Zubereitung im Schnellgarmodus wird mit dem integrierten Heizelement für den Grill und dem Heizring für den Heißluftbetrieb eine hohe Wärme erzeugt und von dem seitlich angebrachten Ventilator im Garraum verteilt. Die heiße Luft strömt dabei durch Öffnungen in der Garraumdecke in den Garraum. Durch den effektiven Einsatz von oberem und seitlichen Heizelement und des Ventilators an der Seitenwand wird eine konstante und gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft gewährleistet. Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Betriebsart (°C)	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorene Törtchen/ Pizza-Snacks	250	200	9-12
	Die Pizza-Snacks auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen.		
Tiefgefrorene Backofen- Pommes	300	200	13-16
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen.		
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	300	200	6-9
	Die tiefgefrorenen Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.		
Tiefkühlpizza	300	200	13-15
	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.		
Lasagne/Nudelgratin (selbstgemacht)	500	180	25-30
	Die Nudeln in eine ofenfeste Form geben. Auf den niedrigen Rost stellen.		
Grillgemüse	300	200	6-10
	Das Gemüse (z. B. Zucchini, Auberginen, Paprika, Kürbis) waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Auf die Backunterlage geben und diese auf den niedrigen Rost stellen.		

Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

Heißluft

Im Heißluftbetrieb arbeiten das Heizelement und der Lüfter in der Seitenwand zusammen, um die Wärme im Garraum zu verteilen. Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés. Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Mikrowelle + Heißluft

Bei diesem Kombinationsmodus wird die Mikrowellen-Energie mit heißer Luft kombiniert. Das ermöglicht kürzere Garzeiten und sorgt für eine braune, knusprige Oberfläche der Lebensmittel. Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 kombinierte Modi. Verwenden Sie diesen Modus für Fleisch und Geflügel, Gratins sowie für Gerichte in Kasserollen und Auflaufformen, für Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot. Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.

Heizen Sie den Grill mit „Fast Preheat (Schnelles Vorheizen)“ vor, und warten Sie, bis das Programm abgeschlossen ist. Stellen Sie die Leistungsstufe und die Garzeit gemäß nachfolgender Beschreibung ein. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Gericht	Portionsgröße (g)	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Tiefkühlpizza (gebacken)	300-400	Nur 200 °C	15-17
	Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Die Nudeln in eine geeignete ofen feste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Lasagne auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		

Gericht	Portionsgröße (g)	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Rinder-/Lammbraten (Medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (erste Seite) 15-17 (zweite Seite)
	Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Brötchen	350 (6 Stk.)	100 W + 160 °C	6-8
	Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Marmorkuchen	700	Nur 180 °C	70-80
	Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen.		
Kleine Kuchen	je 30	Nur 165 °C	25-35
	12-15 kleine Kuchen/Muffins in Papierförmchen auf die Backunterlage stellen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Croissants/Brötchen (Frischteig)	200-250	Nur 200 °C	13-18
	Die gekühlten Croissants/Brötchen auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.		
Tiefgefrorener Kuchen	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.		
Selbstgemachtes Kartoffelgratin	500	600 W 180 °C	5-7 (erste Seite) 12-16 (zweite Seite)
	Das Gratin in eine ofen feste Form geben. Auf den niedrigen Rost stellen.		

Verwendung

Gericht	Portionsgröße (g)	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Selbstgemachte Quiche (Mittlere Größe)	500-600	170 °C	40-42
	Backofen im Heißluftmodus auf 170 °C vorheizen. Quiche auf einer mittelgroßen Metallform zubereiten und auf den niedrigen Rost stellen. Ein Rezept im Rezeptbuch für die Heißluft Plus-Autoprogramme aussuchen.		
Selbst gemachte Quiche (groß)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Backofen ohne Backunterlage im Heißluftmodus auf 170 °C vorheizen. Quiche auf der Backunterlage zubereiten und auf den niedrigen Rost stellen. Ein Rezept im Rezeptbuch für die Heißluft Plus-Autoprogramme aussuchen.		

Hinweise zum Dampfgaren

Die Garzeit hängt von der Größe, der Dicke und der Art der Nahrungsmittel ab. Beim Dämpfen von dünnen Scheiben oder kleinen Stücken empfehlen wir, die Garzeit zu verkürzen. Zum Dämpfen dicker Scheiben oder großer Stücken können Sie die Garzeit verlängern. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Dämpfen der Nahrungsmittel.

Frische Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Kaltes Wasser (ml)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Anleitung
Brokkoli-Röschen	400	500	900	12-18	Den Brokkoli putzen und waschen. In gleich große Röschen schneiden. Die Röschen gleichmäßig auf der Dämpfplatte verteilen.
Möhren	400	500	900	15-20	Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf der Dämpfplatte verteilen.
Ganzer Blumenkohl	600	500	900	20-25	Den ganzen Blumenkohl waschen und auf die Dämpfplatte.

Frische Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Kaltes Wasser (ml)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Anleitung
Maiskolben	400 (2 Stk.)	500	900	23-28	Die Maiskolben putzen und waschen. Die Maiskolben nebeneinander auf der Dämpfplatte verteilen.
Zucchini	400	500	900	10-15	Die Zucchini waschen und in gleich große Stücke schneiden. Gleichmäßig auf der Dämpfplatte verteilen.
Tiefgefrorenes Mischgemüse	400	500	900	18-23	Das tiefgefrorene (-18 °C) Mischgemüse, z.B. Brokkoli, Blumenkohl oder Möhrenscheiben gleichmäßig auf der Dämpfplatte verteilen.
Kartoffeln (klein)	500	500	900	25-30	Die Kartoffeln waschen und die Schale mit einer Gabel einstechen. Die ganzen Kartoffeln gleichmäßig auf der Dämpfplatte verteilen.
Äpfel	800 (4 Äpfel)	500	900	15-20	Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel aufrecht nebeneinander auf die Dämpfplatte stellen.
Eier	4-6 Eier	500	900	15-20	Stechen Sie 4 bis 6 frische Eier (mittlere Größe) an, und legen Sie sie in die dafür vorgesehenen Vertiefungen der Dämpfplatte. Nach dem Dampfgaren 2-5 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Frische Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Kaltes Wasser (ml)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Anleitung
Garnelen	250 (5-6 Stk.)	500	900	10-15	Die Garnelen mit 1 bis 2 Esslöffel Zitronensaft beträufeln. Gleichmäßig auf der Dämpfplatte verteilen.
Fischfilet (Kabeljau, Rotbarsch)	500 (2-3 Stk.)	500	900	12-17	Die Fischfilets mit 1 bis 2 Esslöffeln Zitronensaft beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzufügen (z. B. Rosmarin). Die Filets gleichmäßig auf der Dämpfplatte verteilen.
Hähnchenbrustfilets	400 (2 Filets)	500	900	20-25	Die Hähnchenbrustfilets waschen. Die Hähnchenbrustfilets nebeneinander auf die Dämpfplatte legen.

So reinigen Sie den Dämpfeinsatz

- Reinigen Sie den Dämpfeinsatz mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.
- Der den Dämpfeinsatz ist nicht spülmaschinenfest.

Praktische Tipps

Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 900 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

Kristallisierten Honig auflösen

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W erhitzen, bis er flüssig ist.

Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. 1 Minute lang bei 300 W erhitzen. Anschließend umrühren.

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Bei 900 W 10-12 Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei 900 W 6½ bis 7½ Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

Mandelblättchen rösten

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

Problembehebung

Beim Verwenden des Geräts können Probleme auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem so nicht behoben wird oder weiterhin einer der Informationscodes angezeigt werden sollte, nachdem Sie die oben beschriebenen Abhilfemaßnahmen ausprobiert haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Die verwendete Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „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 von 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“, um den Betrieb fortzusetzen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
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.

Problembeseitigung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Gerät		
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehöriteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehöriteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode auf dem Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme
C-20	Der Temperatursensor ist offen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen.	
C-A1	Dieser Code wird angezeigt, wenn ein Fehler der Klappensteuerung verhindert, dass die Klappe 1 Minute lang geöffnet/geschlossen wird.	
C-F0	Keine Kommunikation zwischen Haupt- und Unter-MICOM.	
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Temperatur im Innern des Geräts zu hoch ist. Tritt auf, wenn die Temperatur den für den aktuellen Modus zulässigen Höchstwert überschreitet. (Feuer ermittelt)	
C-F2	Sensortaste gestört.	Drücken Sie auf STOP (STOPP) (☺ _{STOP}), und versuchen Sie es erneut.
C-d0		Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Eingangsspannung und Frequenz		230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	2950 W
	Mikrowelle	1450 W
	Grill	2250 W
	Heißluft	2500 W
	Schnellgarmodus	2750 W
Ausgangsleistung		100 W / 900 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Kühlungsverfahren		Motor des Kühlventilators
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät (inklusive Handgriff)	528 x 404 x 481 mm
	Garraum	400 x 219 x 396,5 mm
Fassungsvermögen		35 Liter
Gewicht	Netto	ca. 27,5 kg

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



DE68-04603A-00