

MC28H5015**

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation et Guide de cuisson

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

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

SAMSUNG

sommaire

Consignes de sécurité	3
Installation.....	9
Accessoires	9
Site d'installation.....	10
Plateau tournant	10
Entretien	10
Nettoyage.....	10
Remplacement (réparation).....	11
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	11
Fonctions du four	11
Four.....	11
Tableau de commande	12
Utilisation du four	12
Fonctionnement d'un four micro-ondes	12
Vérification du bon fonctionnement de votre four	13
Réglage de l'horloge.....	13
Cuisson/Réchauffage.....	14
Puissances et temps de cuisson	14
Réglage du temps de cuisson.....	14
Arrêt de la cuisson	15
Réglage du mode d'économie d'énergie.....	15
Utilisation des fonctions Réchauffage/Cuisson automatiques	15
Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains.....	17
Utilisation du mode Pâte levée/Yaourt	19
Utilisation des fonctions de décongélation	20

Cuisson par convection	21
Faire griller	21
Combinaison micro-ondes et gril	22
Combinaison micro-ondes et convection	22
Choix des accessoires.....	23
Utilisation des fonctions Sécurité enfants	23
Utilisation des fonctions Turntable Marche/Arrêt du plateau	23
Utilisation de la fonction de cuisson croustillante manuelle (Modèles MC28H5015C*, MC28H5015Z* uniquement)	24
Utilisation de la fonction manuelle de cuisson-vapeur (Modèles MC28H5015F*, MC28H5015Z* uniquement).....	25
Réglages de la cuisson vapeur manuelle.....	25
Cuisson au tournebroche (Modèle MC28H5015Z* uniquement).....	26
Utilisation de la multi-broche verticale	27
Utilisation des fonctions de désodorisation	28
Arrêt du signal sonore.....	28
Guide des récipients	28
Guide de cuisson.....	29
Dépannage et code d'erreur	38
Dépannage.....	38
Code d'erreur	39
Caractéristiques techniques	39

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger. Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

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

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

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

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

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

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

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

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

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité 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.

Véillez 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.

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.

Protection de l'environnement

Prenez soin de déposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert. ♻️

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

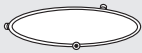
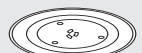
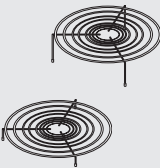


Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

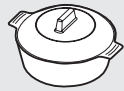
Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH), rendez-vous sur : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

installation

ACCESSOIRES



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

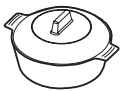
	<p>1. Anneau de guidage : à placer au centre du four.</p> <p>Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.</p>
	<p>2. Plateau tournant : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.</p> <p>Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.</p>
	<p>3. Grille supérieure, grille inférieure : à placer sur le plateau.</p> <p>Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.</p>
	<p>4. Plat croustillant : à placer sur le plateau tournant. (Modèles MC28H5015C*, MC28H5015Z* uniquement)</p> <p>Fonction : Le plat croustillant permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.</p>
	<p>5. Tournebroche, coupleur de rôtissoire et brochette : à placer dans la cocotte en verre. (Modèle MC28H5015Z* uniquement)</p> <p>Fonction : Le tournebroche permet de faire rôtir un poulet en toute simplicité, car la viande n'a pas besoin d'être retournée. Il peut également être utilisé pour la cuisson combinée au gril.</p>




6. Cuisson-vapeur
(Modèles MC28H5015F*, MC28H5015Z* uniquement)

Fonction : en mode Cuisson vapeur, utilisez le cuisson-vapeur en plastique.

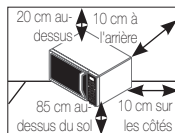
-  **N'UTILISEZ JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.
-  **N'UTILISEZ JAMAIS** les fonctions Gril, Convection ou Cuisson combinée avec le cuisson-vapeur.

Mode de fonctionnement	MO	GRIL	CUISSON COMBINÉE	CONV
 (Cuisson-vapeur)	O	X	X	X

-  **ATTENTION**
- N'utilisez jamais ce cuisson vapeur avec un produit ou modèle différent. Le cuisson pourrait prendre feu ou causer des dommages irréversibles sur l'appareil.
 - N'utilisez jamais le cuisson vapeur sans eau ou aliments à l'intérieur. Avant d'utiliser ce cuisson, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuisson peut prendre feu ou causer des dommages irréversibles sur l'appareil.
 - Après la cuisson, retirez le récipient du cuisson avec précaution afin de ne pas vous brûler.
 - Veillez à placer le couvercle sur le cuisson de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuisson vapeur/plat croustillant. Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuisson vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

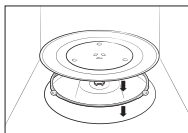
SITE D'INSTALLATION

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



PLATEAU TOURNANT

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



entretien

NETTOYAGE

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

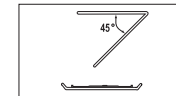
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

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

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

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant

Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45°, 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.

REPLACEMENT (RÉPARATION)

⚠ AVERTISSEMENT

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

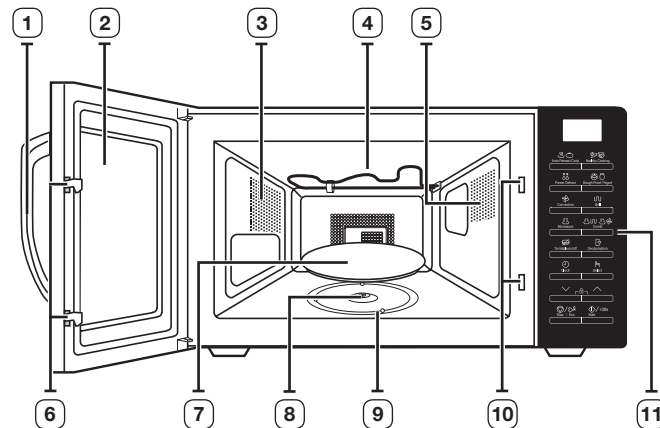
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.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

PRÉCAUTIONS CONTRE UNE PÉRIODE PROLONGÉE DE NON-UTILISATION

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

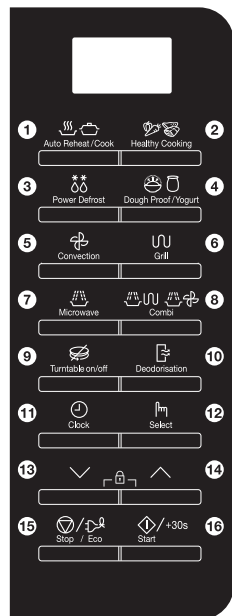
fonctions du four

FOUR



- | | |
|----------------------------|---|
| 1. POIGNÉE | 7. TURNTABLE (PLATEAU TOURNANT) |
| 2. PORTE | 8. COUPLEUR |
| 3. ORIFICES DE VENTILATION | 9. ANNEAU DE GUIDAGE |
| 4. ÉLÉMENT CHAUFFANT | 10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ |
| 5. ÉCLAIRAGE | 11. TABLEAU DE COMMANDE |
| 6. LOQUETS DE LA PORTE | |

TABLEAU DE COMMANDE



- | | |
|--|---|
| 1. BOUTON RÉCHAUFFAGE/
CUISSON AUTOMATIQUES | 9. BOUTON MARCHE/ARRÊT DU
PLATEAU TOURNANT |
| 2. BOUTON DE RÉALISATION DE
PLATS SAINS | 10. BOUTON DÉSODORISATION |
| 3. BOUTON DE DÉCONGÉLATION | 11. BOUTON HORLOGE |
| 4. BOUTON PÂTE LEVÉE/YAOURT | 12. BOUTON SÉLECTIONNER |
| 5. BOUTON CONVECTION | 13. BOUTON BAS |
| 6. BOUTON GRIL | 14. BOUTON HAUT |
| 7. BOUTON MICRO-ONDES | 15. BOUTON ARRÊT/ÉCO |
| 8. BOUTON CUISSON COMBINÉE | 16. BOUTON DÉPART/+30 |

utilisation du four

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR MICRO-ONDES

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson.

	<p>1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.</p>
	<p>2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.</p>
	<p>3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> • quantité et densité ; • teneur en eau ; • température initiale (aliment réfrigéré ou non)

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

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


VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située en pages 38-39.

- Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.

Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

	<p>Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) autant de fois que nécessaire.</p> <p>Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.</p>
---	--

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « 88:88 » puis « 12:00 » s'affiche automatiquement.

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


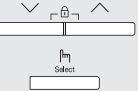




- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

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

Fonction d'économie d'énergie automatique


Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.

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



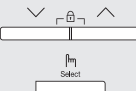


	<p>1. Appuyez sur le bouton Clock (Horloge).</p>
	<p>2. Appuyez sur les boutons Haut ou Bas pour régler le mode d'affichage de l'heure (12H ou 24H). Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour sélectionner le mode d'affichage.</p>
	<p>3. Appuyez sur les boutons Haut ou Bas pour régler les heures.</p>
	<p>4. Appuyez sur le bouton Select (Sélectionner).</p>
	<p>5. Appuyez sur les boutons Haut ou Bas pour régler les minutes.</p>
	<p>6. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton Select (Sélectionner) pour lancer l'horloge.</p> <p>Résultat : l'heure est affichée lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.</p>

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

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

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

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

 Microwave <input type="text"/>	<p>1. Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes).</p> <p>Résultat : Les indications suivantes s'affichent :  (mode micro-ondes)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Appuyez sur les boutons Haut ou Bas jusqu'à ce que la puissance appropriée soit affichée. Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour sélectionner la puissance.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
 <input type="text"/>	<p>3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons Haut ou Bas.</p> <p>Résultat : le temps de cuisson s'affiche.</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s).</p> <p>Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :</p> <ul style="list-style-type: none"> Un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W



Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

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

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.

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

 <input type="text"/>	<p>Pour régler le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s).
 <input type="text"/>	<p>Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur les boutons Haut et Bas en fonction de ce que vous souhaitez ajouter.</p>

ARRÊT DE LA CUISSON


Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Temporairement : Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco) . Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) .
Définitivement	Définitivement : Appuyez une fois sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco) . Résultat : La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco) .

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

 Stop / Eco	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco). (En mode Standby (Veille).) Résultat : affichage désactivé. • Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco) ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.
---	--

Fonction d'économie d'énergie automatique

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.

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

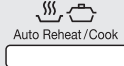





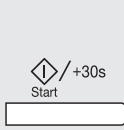
UTILISATION DES FONCTIONS RÉCHAUFFAGE/ CUISSON AUTOMATIQUES

Les 10 fonctions de **Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatiques)** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**.

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

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

 Auto Reheat/Cook	1. Appuyez sur le bouton Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatiques) .
 Haut / Bas	2. Appuyez sur les boutons Haut et Bas pour sélectionner la catégorie de cuisson. (1 : Réchauffage automatique, 2 : Cuisson automatique)
 Select	3. Appuyez sur le bouton Select (Sélectionner) .
 Haut / Bas  Select	4. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur les boutons Haut et Bas . Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour sélectionner le type d'aliment.
 Haut / Bas	5. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons Haut et Bas .
 Start	6. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné. <ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

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

 Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

1. Auto Reheat (Réchauffage automatique)


Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-2 Ravioles (réfrigérées)	200 à 250 g 300 à 350 g	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce. Laissez reposer 3 minutes.
1-3 Pizza surgelée	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
1-4 Mini-pizzas surgelées	100 à 150 g 250 à 300 g	Placez les pizzas surgelées sur la grille inférieure.
1-5 Lasagnes surgelées	400 à 450 g 600 à 650 g	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 3 à 4 minutes.
1-6 Petits pains surgelés	100 à 150 g (2 morceaux). 200 à 250 g (4 morceaux). 300 à 350 g (6 morceaux).	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes. Laissez reposer 3 à 5 minutes.








2. Cuisson automatique

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Brocolis en morceaux/ Légumes frais	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 cuillères à soupe) pour une portion de 400 à 450 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-2 Morceaux de poulet	300 à 400 g (1 morceau) 500 à 600 g (2 morceaux) 700 à 800 g (3 morceaux)	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.
2-3 Poulet rôti	1100 à 1150 g 1200 à 1250 g	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 5 minutes.
2-4 Muffins	250 à 300 g	Versez la pâte dans 6 à 8 récipients en papier ou en silicone pour les muffins (45 g chacun) et placez-les sur la grille inférieure. Démarrez le programme (le four est préchauffé). Lorsque le signal sonore retentit, insérez la grille avec la nourriture.

UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉALISATION DE PLATS SAINS

Les 15 fonctions **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)** proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas**.

 Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes. Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Appuyez sur le bouton Healthy cook (Réalisation de plats sains) .
 <input type="text"/>	2. Appuyez sur le bouton Haut ou Bas pour sélectionner la catégorie de cuisson.
 Select <input type="text"/>	3. Sélectionnez la catégorie de cuisson en appuyant sur le bouton Select (Sélectionner) .
 <input type="text"/>	4. Appuyez sur le bouton Haut ou Bas pour sélectionner le type de cuisson.
 Select <input type="text"/>	5. Sélectionnez le type de cuisson en appuyant sur le bouton Select (Sélectionner) .
 <input type="text"/>	6. Appuyez sur les boutons Haut ou Bas pour sélectionner la quantité. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.
 Start <input type="text"/>	7. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. <ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 15 options de cuisson pré-programmées. Il est composé de céréales/pâtes, légumes et volailles/poissons.

 Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

1. Céréales/pâtes

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Riz complet	150 à 200 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
1-2 Quinoa	150 à 200 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-3 Macaroni	100 à 150 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez quatre volumes d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 à 3 minutes.

2. Légumes


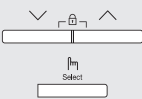


Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Haricots verts	200 à 250 g 300 à 350 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g et ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 450 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-2 Épinards	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-3 Pommes de terre épluchées	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
2-4 Gratin de pommes de terre	400 à 450 g 800 à 850 g	Mettez le gratin frais dans un plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
2-5 Aubergines grillées	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et émincez les aubergines. Badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez les tranches uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas.) Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-6 Tomates grillées	400 à 450 g 600 à 650 g	Rincez et nettoyez les tomates. Coupez-les en deux et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

3. Volaille/Poisson

Code/Aliment	Quantité	Consignes
3-1 Blancs de poulet	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de poulet et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
3-2 Blancs de dinde	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de dinde et placez-les dans un plat profond en verre adapté au micro-ondes. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
3-3 Blancs de poulet grillés	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de poulet, faites-les mariner puis placez-les sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.
3-4 Filets de poisson grillés	200 à 300 g 400 à 500 g	Placez les filets de poisson uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-5 Steaks de saumon grillé	200 à 250 g 300 à 350 g	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.
3-6 Poisson grillé	200 à 300 g 400 à 500 g	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minutes.

UTILISATION DU MODE PÂTE LEVÉE/YAOURT

Les 5 fonctions **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)** proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez régler la catégorie de pâte levée/yaourt en appuyant sur les boutons **Haut** ou **Bas** après avoir appuyé sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/yaourt)**. Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

 Dough Proof/Yogurt <input type="text"/>	1. Appuyez sur le bouton Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/yaourt) .
	2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur les boutons Haut ou Bas . Le numéro 1 correspond à la pâte levée et le numéro 2 correspond au yaourt maison. Vous devez choisir le numéro que vous souhaitez utiliser pour la cuisson en appuyant sur les boutons Haut ou Bas . Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour sélectionner le type d'aliment.
	3. Sélectionnez l'aliment en appuyant sur les boutons Haut ou Bas .
 Start <input type="text"/>	4. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) .

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

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

1. Fermentation de la pâte

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

2. Yaourt maison


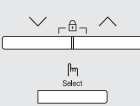
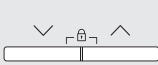
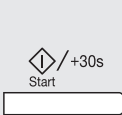
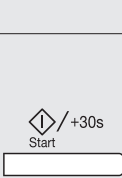
Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Petites tasses	500 g	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 tasses en céramique ou dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse).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

UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION

Les 5 fonctions **Power Defrost (Décongélation)** permettent de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

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

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

	<p>1. Appuyez sur le bouton Power Defrost (Décongélation).</p>
	<p>2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur les boutons Haut ou Bas. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour sélectionner le type d'aliment.</p>
	<p>3. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons Haut ou Bas.</p>
	<p>4. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s).</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La phase de décongélation commence. • Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation. (hormis les fruits)
	<p>5. Si le four émet un signal sonore et que son fonctionnement cesse, il est nécessaire de retourner les aliments (ex : Viande, volaille, poisson). Puis appuyez de nouveau sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) pour poursuivre la décongélation.</p> <p>Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.</p>

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



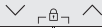



Code/ Aliment	Quantité	Consignes
1 Viande	200 à 1500 g	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
2 Volaille	200 à 1500 g	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
3 Poisson	200 à 1500 g	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 80 minutes.
4 Pain/ gâteaux	125 à 1000 g	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 10 à 60 minutes.
5 Fruits	100 à 600 g	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

CUISSON PAR CONVECTION

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

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






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

 Convection <input type="text"/>	<p>1. Appuyez sur le bouton Convection.</p> <p>Résultat : Les indications suivantes s'affichent :</p> <p> (mode Convection) 180 °C (température)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton Haut ou Bas. (Température : 40-200 °C, par intervalle de 10 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
 Select <input type="text"/>	<p>3. Appuyez sur le bouton Select (Sélectionner).</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons Haut ou Bas. (Si vous souhaitez préchauffer le four, ignorez cette étape.)</p>
 Start <input type="text"/>	<p>5. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s).</p> <p>Résultat : la cuisson démarre.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

FAIRE GRILLER



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

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

	<p>1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.</p>
 Grill <input type="text"/>	<p>2. Appuyez sur le bouton Grill (Gril).</p> <p>Résultat : Les indications suivantes s'affichent :</p> <p> (mode gril)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La température du gril n'est pas réglable.
 <input type="text"/>	<p>3. Réglez le temps de cuisson au gril en appuyant sur le bouton Haut ou Bas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.
 Start <input type="text"/>	<p>4. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s).</p> <p>Résultat : la cuisson démarre.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.


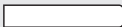
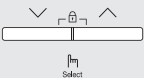


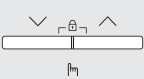





COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

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

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

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

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



 Combi 	<p>1. Appuyez sur le bouton Combi (Cuisson combinée).</p> <p>Résultat : Les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Gril)</p>
 Select 	<p>2. Appuyez sur les boutons Haut ou Bas jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 1, puis appuyez sur le bouton Select (Sélectionner).</p> <p>Résultat : Les indications suivantes s'affichent :  (mode combiné micro-ondes et gril) 600 W (puissance de sortie)</p>
 Select 	<p>3. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur les boutons Haut ou Bas jusqu'à ce que la puissance adéquate soit affichée (600, 450, 300 W). Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour sélectionner la puissance.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La température du gril n'est pas réglable. • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
 Select 	<p>4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons Haut ou Bas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
 Start 	<p>5. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s).</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cuisson combinée démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION


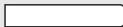
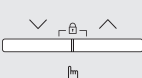


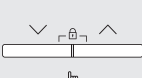

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.

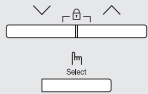
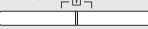

De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

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

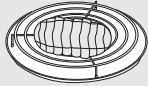
-  Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
 -  Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

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

 Combi 	<p>1. Appuyez sur le bouton Combi (Cuisson combinée).</p> <p>Résultat : Les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Gril)</p>
 Select 	<p>2. Appuyez sur les boutons Haut ou Bas jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 2, puis appuyez sur le bouton Select (Sélectionner).</p> <p>Résultat : Les indications suivantes s'affichent :  (mode combiné Micro-ondes et Convection) 600 W (puissance de sortie)</p>
 Select 	<p>3. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur les boutons Haut ou Bas jusqu'à ce que la puissance adéquate soit affichée (600, 450, 300, 180, 100 W). Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour sélectionner la puissance.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 °C)

	<p>4. Sélectionnez la température appropriée en appuyant sur les boutons Haut ou Bas. (Température : 200-40 °C) Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour sélectionner la température.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	<p>5. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons Haut ou Bas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
	<p>6. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s).</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> La cuisson combinée démarre. Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

CHOIX DES ACCESSOIRES


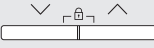
	<p>La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.</p> <p>Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.</p>
---	--

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et grill ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

- Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en pages 28-29.

UTILISATION DES FONCTIONS SÉCURITÉ ENFANTS

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




	<p>1. Appuyez simultanément sur les boutons Haut et Bas. (Trois secondes)</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée). L'écran affiche un « L ».
	<p>2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons Haut et Bas. (Trois secondes)</p> <p>Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.</p>

UTILISATION DES FONCTIONS TURNTABLE MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU

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

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

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

	<p>1. Appuyez sur le bouton Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau).</p> <p>Résultat : Le plateau ne tourne pas. Les indications suivantes s'affichent : </p>
	<p>2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau).</p> <p>Résultat : Le plateau tourne.</p>

- Le bouton **Turntable on/off (Marche/arrêt du plateau)** est uniquement disponible en mode de cuisson manuelle.

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON CROUSTILLANTE MANUELLE (MODÈLES MC28H5015C*, MC28H5015Z* UNIQUEMENT)

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode gril/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments (ex. : pâtisseries ou pizzas). Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.




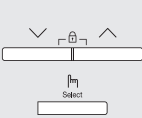


	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus. 2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée. 3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur. 4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes. 5. Appuyez sur le bouton Combi (Cuisson combinée). Sélectionnez le mode Combi (Cuisson combinée) en appuyant sur les boutons Haut et Bas. Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner). Cb - 1 (Micro-ondes + Grill) Cb - 2 (Micro-ondes + Convection)
	<ol style="list-style-type: none"> 6. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur les boutons Haut ou Bas jusqu'à obtenir la puissance appropriée. Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour sélectionner la puissance. <ul style="list-style-type: none"> • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	<ol style="list-style-type: none"> 7. Si vous utilisez le mode micro-ondes + convection, sélectionnez la température appropriée en appuyant sur les boutons Haut et Bas. Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour régler la température. <ul style="list-style-type: none"> • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 °C)

	<ol style="list-style-type: none"> 8. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons Haut et Bas jusqu'à ce que le temps de cuisson approprié s'affiche.
	<ol style="list-style-type: none"> 9. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s). Résultat : la cuisson démarre. <ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

- ☑ Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné :
 - Combinaison de la cuisson par convection (200 °C) et de la cuisson par micro-ondes. (puissance : 600 W)
 - Combinaison des modes Gril et Micro-ondes (puissance : 600 W)
- ☑ Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.
- ☑ Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.
- ☑ Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.
- ☑ Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).
- ☑ Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.
- ☑ **Comment nettoyer le plat croustilleur ?**
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- ☑ N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement supérieur du plat.
- ☑ **Remarque :**
le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DE CUISSON-VAPEUR (MODÈLES MC28H5015F*, MC28H5015Z* UNIQUEMENT)

Lorsque le mode Cuisson vapeur pure est activé, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique. Placez le cuiseur-vapeur en plastique au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

	1. Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes) .
	2. Appuyez sur les boutons Haut et Bas jusqu'à ce que la puissance appropriée soit affichée. Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour sélectionner la puissance. <ul style="list-style-type: none"> Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons Haut et Bas .
	4. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Résultat : la cuisson démarre. <ul style="list-style-type: none"> Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

 Conseil pour la cuisson à la vapeur

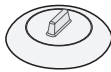
Éléments du cuiseur-vapeur



Bol

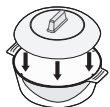


Plateau

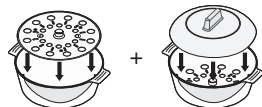


Couvercle

Utilisation du cuiseur-vapeur



Bol + couvercle



Bol avec plateau + couvercle

RÉGLAGES DE LA CUISSON VAPEUR MANUELLE

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Artichauts	300 g (1 à 2 morceaux)	900 W	5-6
	Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Placez-les dans le bol. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Légumes frais	300 g	900 W	4-5
	Consignes Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le panier dans le bol. Répartissez uniformément les légumes dans le panier. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8
	Consignes Placez les légumes surgelés dans le panier et déposez ce dernier dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Filets de poisson frais	300 g	1ère étape : 900 W 2ème étape : 450 W	1-2 5-6
	Consignes Rincez et préparez les filets de poisson (ex. : lieu, sébaste ou saumon). Arrosez de jus de citron. Placez le panier dans le bol. Déposez les filets côte à côte. Ajoutez 100 ml d'eau froide. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Blancs de poulet	300 g	1ère étape : 900 W 2ème étape : 600 W	1-2 7-8
	Consignes Rincez et préparez les blancs de poulet. Pratiquez 2 ou 3 incisions en surface à l'aide d'un couteau. Placez le panier dans le bol. Disposez les blancs de poulet côte à côte. Ajoutez 100 ml d'eau froide. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		



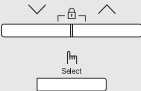
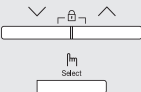
(Suite)




Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz	250 g	900 W	15-18
	Consignes Placez du riz étuvé dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes). Laissez reposer 5 à 10 minutes.		
Pommes de terre au four	500 g	900 W	7-8
	Consignes Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5-6
	Consignes Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1-2
	Consignes Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte dans le panier. Insérez le panier dans le bol. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Compote de fruits	250 g	900 W	3-4
	Consignes Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

CUISSON AU TOURNEBROCHE (MODÈLE MC28H5015Z* UNIQUEMENT)

La rôtissoire permet de préparer des grillades en toute simplicité, car elle vous évite d'avoir à retourner la viande. Elle peut être utilisée pour la cuisson combinée micro-ondes et convection.

- Assurez-vous que le poids de la viande est réparti uniformément sur la broche et que cette dernière tourne uniformément.
Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

	<p>1. Enfillez la pièce de viande en son milieu sur le tournebroche.</p> <p>Exemple : enfoncez le tournebroche entre la colonne vertébrale et la poitrine du poulet. Placez le tournebroche à la verticale dans la cocotte en verre avant de poser cette dernière sur le plateau. Pour que la viande prenne une belle couleur dorée, badigeonnez-la d'huile aromatisée.</p>
	<p>2. Appuyez sur le bouton Combi (Cuisson combinée).</p> <p>Résultat : Les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Grill)</p>
	<p>3. Appuyez sur les boutons Haut ou Bas jusqu'à ce que l'affichage indique Cb - 2, puis appuyez sur le bouton Select (Sélectionner).</p> <p>Résultat : Les indications suivantes s'affichent : Micro-ondes (mode combiné Micro-ondes et Convection) 600 W (puissance de sortie)</p>
	<p>4. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur les boutons Haut ou Bas jusqu'à ce que la puissance adéquate soit affichée (600, 450, 300, 180, 100 W). Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour sélectionner la puissance.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 C)

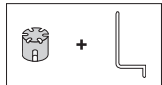
	<p>5. Sélectionnez la température appropriée en appuyant sur les boutons Haut ou Bas. (Température : 200~40 °C) Appuyez ensuite sur le bouton Select (Sélectionner) pour sélectionner la température.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affiche passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	<p>6. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons Haut ou Bas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
	<p>7. Appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s).</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> La cuisson combinée démarre. Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes. Une fois la viande cuite, retirez délicatement le tournebroche en portant des maniques.

UTILISATION DE LA MULTI-BROCHE VERTICALE

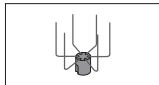
MULTI-BROCHE À KEBAB

Utilisez la multi-broche équipée de ses 6 pics à kebab afin de confectionner des préparations à base de viande, de volaille, de poisson ou de légumes (ex. : oignons, poivrons ou courgettes) ou de fruits coupés en morceaux.

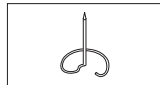
Pour faire cuire ce type d'aliment avec les pics, utilisez le mode Convection ou Combiné.



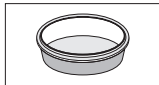
Coupleur de rôtissoire kebab, brochette



Multi-broche




Rôtissoire




Cocotte en verre

UTILISATION DE LA MULTI-BROCHE À KEBAB


- Pour préparer des kebabs à l'aide de la multi-broche, utilisez les 6 pics fournis avec votre four.
 - Enfilez la même quantité d'aliments sur chaque pic.
 - Placez le tournebroche dans la cocotte en verre et insérez la multi-broche à l'intérieur.
 - Placez la cocotte en verre avec la multi-broche au centre du plateau tournant.
-  Vérifiez que l'élément chauffant du gril est situé dans le fond du four et non en haut avant de lancer la cuisson.




RETRAIT DE LA MULTI-BROCHE APRÈS CUISSON

- Assurez-vous de porter des maniques pour retirer la cocotte et la multi-broche du four afin d'éviter toute brûlure.
 - Toujours muni de vos maniques, retirez la multi-broche de son support.
 - Retirez soigneusement les pics un par un et détachez-en les aliments en vous aidant d'une fourchette.
-  La multi-broche ne doit pas être passée au lave-vaisselle. Nettoyez-la à la main avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Retirez la multi-broche verticale du four après utilisation.

UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉSORODORISATION



Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation. Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Appuyez sur le Deodorisation (Désodorisation). Il démarre ensuite automatiquement, après avoir terminé le nettoyage.
--	--

-  La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes.
-  Vous pouvez également régler la durée de **Deodorisation (Désodorisation)** en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
-  La durée maximale est fixée à 15 minutes.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

 <input type="text"/>	1. Appuyez simultanément sur les boutons Start/+30s (Départ/+30s) et Stop/Eco (Arrêt/Éco). (une seconde) Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.
 <input type="text"/>	2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons Start/+30s (Départ/+30s) et Stop/Eco (Arrêt/Éco). (une seconde) Résultat : Le four fonctionne normalement.

guide des récipients

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

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
<ul style="list-style-type: none"> • Tasses en polystyrène 	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
<ul style="list-style-type: none"> • Sacs en papier ou journal 	X	Peuvent s'enflammer.
<ul style="list-style-type: none"> • Papier recyclé ou ornements métalliques 	X	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
<ul style="list-style-type: none"> • Plat allant au four 	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
<ul style="list-style-type: none"> Plats en cristal 	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
<ul style="list-style-type: none"> Pots en verre 	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal <ul style="list-style-type: none"> Plats Attaches métalliques des sacs de congélation 	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Papier <ul style="list-style-type: none"> Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant Papier recyclé 	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
Plastique <ul style="list-style-type: none"> Récipients Film étirable Sacs de congélation 	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
<ul style="list-style-type: none"> Film étirable 	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
<ul style="list-style-type: none"> Sacs de congélation 	✓ ✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

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

guide de cuisson

MICRO-ONDES

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

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

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

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

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

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

Cuisson à couvert

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

Temps de repos

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

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Épinards	150 g	600 W	5-6
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 g	600 W	8-9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 g	600 W	7-8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		

Guide de cuisson pour les légumes frais

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

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Brocolis	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	250 g	900 W	6-6½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Carottes	250 g	900 W	4½-5
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Aubergines	250 g	900 W	3½-4
	Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Poireaux	250 g	900 W	4-4½
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Champignons	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Oignons	250 g	900 W	5-5½
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à café) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Poivrons	250 g	900 W	4½-5
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Chou-rave	250 g	900 W	5½-6
	Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

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

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz blanc (étuvé)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.			
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.			
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Céréales	250 g	900 W	17-18
Céréales mélangées (riz + céréales)	Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Pâtes	250 g	900 W	10-11
	Consignes Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		

FAIRE RÉCHAUFFER

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

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

Disposition et cuisson à couvert

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

Puissances et mélange

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

Consultez les tableaux pour plus de renseignements.

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

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

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

Temps de réchauffage et de repos

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

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

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

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

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

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

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

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ :

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

LAIT POUR BÉBÉ :

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

REMARQUE :

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

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tasses)		2-2½
	450 ml (3 tasses)		3-3½
	600 ml (4 tasses)		3½-4
Consignes Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe (réfrigérée)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Consignes Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez à nouveau avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½
	Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps à autre pendant le réchauffage et à nouveau avant de laisser reposer et servir. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5
	450 g		5½-6½
Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.			
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7
	Consignes Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.		

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml	300 W	30 à 40 s.
	200 ml		1 min à 1 min 10 s.
Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.			

FAIRE DÉCONGELER

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

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

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

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

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

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

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Viande			
Viande hachée	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Escalopes de porc	250 g	180 W	7-8
	Consignes Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 15 à 30 minutes.		

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Volaille			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	180 W	14-15
Poulet entier	1200 g	180 W	32-34
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 15 à 60 minutes.		
Poisson			
Filets de poisson	200 g	180 W	6-7
Poisson entier	400 g	180 W	11-13
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 10 à 25 minutes.		
Fruits			
Baies	300 g	180 W	6-7
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Servez après avoir laissé reposer 5 à 10 minutes.		
Pain			
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 portions 4 portions	180 W	1-1½ 2½-3
Tartine/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 5 à 20 minutes.		

GRIL

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

Ustensiles pour la cuisson au gril :

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

Aliments convenant à la cuisson au gril :

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

Remarque importante :

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

MICRO-ONDES + GRIL

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

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril

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

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :

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

Remarque importante :

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

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

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Tartines grillées	4 portions (25 g/tartine)	gril seul	3-4	2-3
	Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	400 g (2 morceaux).	300 W + Gril	5-6	-
	Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	4-5	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 morceaux (500 g)	300 W + Gril	5-6	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7-8	-
	Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Gratin de pommes de terre/légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9-11	-
	Consignes Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			

(Suite)

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
	Consignes Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	300 W + Gril	8-10	6-8
	Consignes Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Poulet rôti	1200 g	450 W + Gril	18-19	17
	Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez le poulet sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½
	Consignes Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			

CONVECTION

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

L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler. Ce mode est pris en charge par l'élément chauffant supérieur.

Ustensiles pour la cuisson par convection :

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

Aliments convenant à la cuisson par convection :

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

MICRO-ONDES + CONVECTION

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

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :

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

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :

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

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

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

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 g	1 étape 300 W + 200 °C 2 étapes Gril	11-12	2-3
Consignes Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.				
PÂTES Lasagnes surgelées	400 g	1 étape 450 W + 200 °C 2 étapes Convection 200 °C	15-16	5-6
Consignes 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 le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.				
VIANDE Rôti de bœuf/Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Consignes 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.				
Poulet rôti	1000 à 1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.				

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
PAIN Petits pains frais	6 morceaux (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Consignes Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.				
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 200 °C	8-10	-
Consignes Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.				
GÂTEAU Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38-43	-
Consignes Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.				
Gâteaux de petite taille (pâte fraîche)	10 x 28 g	160 °C uniquement	26-28	-
Consignes Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et posez-les sur la plaque à pâtisserie sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.				
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	15-20	-
Consignes Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.				
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Consignes Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.				

TRUCS ET ASTUCES

FAIRE FONDRE DU BEURRE

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

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

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

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

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

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

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

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 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. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 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-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

dépannage et code d'erreur

DÉPANNAGE

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

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s).

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'enceinte.

 Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.

Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.


CODE D'ERREUR

Le message « SE » s'affiche.

- Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Le message « E-24 » s'affiche.

- Le message « E - 24 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E - 24 » s'affiche, appuyez sur la touche Stop/Eco (Arrêt/Éco) pour lancer le mode Initialisation. Une fois le four refroidi, tentez de le faire fonctionner. Si le message « E-24 » apparaît à nouveau, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

 Si un code non répertorié ci-dessus s'affiche, ou si les solutions suggérées ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

caractéristiques techniques

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

Modèle	MC28H5015**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2900 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1500 W
Convection (élément chauffant)	2100 W maxi.
Puissance de sortie	100 W/900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	517 x 474,8 x 310 mm
Intérieures	358 x 327 x 235,5 mm
Capacité	28 litres
Poids	
Net	17,5 kg env.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04234C-02

MC28H5015**

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product.

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.

SAMSUNG

inhoud

Veiligheidsinstructies	3
Installatie	9
Onderdelen	9
Installatielocatie	10
Draaiplateau	10
Onderhoud	10
Reinigen	10
Onderdelen vervangen (reparatie)	11
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	11
Eigenschappen van de oven	11
Oven	11
Bedieningspaneel	12
Gebruik van de oven	12
De werking van een magnetronoven	12
Controleren of de oven goed werkt	13
De klok instellen	13
Bereiden/opwarmen	14
Vermogensstanden en bereidingstijden	14
De bereidingstijd bijstellen	14
De bereiding beëindigen	15
De energiebesparingsstand instellen	15
De functie automatisch opwarmen/bereiden gebruiken	15
De functies voor gezonde bereiding gebruiken	17
De functie Deeg laten rijzen/Yoghurt maken gebruiken	19
De functie voor snel ontdooien gebruiken	20

Hete lucht	21
Grillen	21
Combinatiestand hete lucht en grill	22
Combinatiestand magnetron en hete lucht	22
Onderdelen selecteren	23
Het kinderslot gebruiken	23
De draaischijf in- en uitschakelen	23
De handmatige bruineerfunctie gebruiken (alleen voor de modellen MC28H5015C* en MC28H5015Z*)	24
De stoombereidingsfunctie gebruiken (alleen de modellen MC28H5015F* en MC28H5015Z*)	25
Instellingen handmatig stomen	25
Roosteren aan het spit (alleen model MC28H5015Z*)	26
Het verticale multi-spit gebruiken	27
De geurverdrijvingsfunctie gebruiken	28
Het geluidssignaal uitschakelen	28
Richtlijnen voor kookmaterialen	28
Kooktips	29
Problemen oplossen en foutcodes	38
Problemen oplossen	38
Foutcode	39
Technische specificaties	39

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:

- skantines 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. 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.

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 transformators.

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

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

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

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

Spuut geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

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

Kinderen kunnen zich aan de deur stoten of er met hun vingers tussenkomen. Houd kinderen uit de buurt bij het openen/sluiten van de deur.

Waarschuwing magnetron

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

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

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

V 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 verwijdert.

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

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

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

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

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

Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

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

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

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.

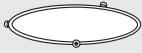
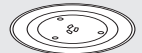
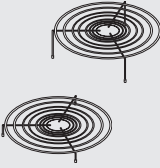

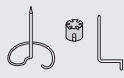
Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

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

installatie


ONDERDELEN

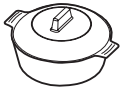
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal onderdelen ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.

	<p>1. Loopring. moet in het midden van de oven worden geplaatst. Doel: De looping ondersteunt het draaiplateau.</p>
	<p>2. Draaiplateau. Deze zet u op de looping, in het midden bevestigd op de koppeling. Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen voor reiniging.</p>
	<p>3. Hoog rooster en laag rooster. Deze plaatst u op het draaiplateau. Doel: U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster. De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand.</p>
	<p>4. Bruineerbord, voor plaatsing op de draaischijf. (alleen voor de modellen MC28H5015C* en MC28H5015Z*) Doel: Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid een bruin korstje te geven en gebak en pizzadeeg knapperig te maken.</p>
	<p>5. Braadspit, braadstandaard en vleespen. Deze plaatst u in de glazen schaal. (alleen model MC28H5015Z*) Doel: Het braadspit is handig voor het roosteren van kip. Het vlees hoeft namelijk niet te worden omgekeerd. Het kan ook worden gebruikt in een combinatiestand waarbij de grill wordt gebruikt.</p>



6. Stomer
 (alleen voor de modellen MC28H5015F* en MC28H5015Z*)
Doel: gebruik de plastic stomer bij automatisch stomen.

-  Gebruik de magnetron **NOOIT** zonder de looping en het draaiplateau.
-  Gebruik de stand Grill, Hete lucht en Combinatie **NIET** in combinatie met de stoomfunctie.

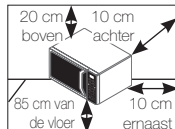
Modus	MAGNETRON	GRILL	COMBINATIE	HETE LUCHT
 (Stomen)	O	X	X	X



- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven. Dit kan brand en onherstelbare schade aan het product 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.
- Plaats het deksel op de stomer om de stoomschaal of het bruineerbord af te dekken. Als het deksel en het stoomplateau niet worden gebruikt zoals aangegeven in de instructies, kunnen eieren en kastanjes exploderen.

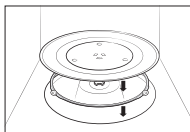
INSTALLATIELOCATIE

- Kies een vlak, genivelleerd oppervlak op ongeveer 85 cm boven de vloer. Het oppervlak moet het gewicht van de oven kunnen dragen.
- Zorg voor voldoende ventilatieruimte door aan de achterkant en zijkanten minimaal 10 cm en aan de bovenkant 20 cm vrij te houden.
- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een andere magnetron of een radiator.
- Zorg dat de voeding overeenkomt met de specificaties van deze oven. Gebruik indien nodig alleen goedgekeurde verlengkabels.
- Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.



DRAAIPLATEAU

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



onderhoud

REINIGEN

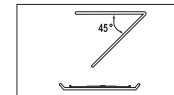
Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is). Wanneer de deur niet soepel opent of sluit, controleert u de strippen eerste op vuilophoping. Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

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

De binnenkant van modellen met zwenkverwarming reinigen

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



⚠️ VOORZICHTIG

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

ONDERDELEN VERVANGEN (REPARATIE)

⚠ WAARSCHUWING

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

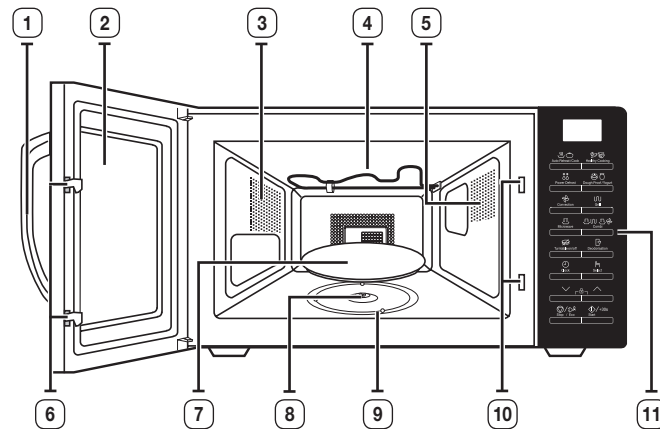
- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of meteen lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.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

VOORZORGSMAATREGELEN BIJ EEN LANGERE PERIODE ZONDER GEBRUIK

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

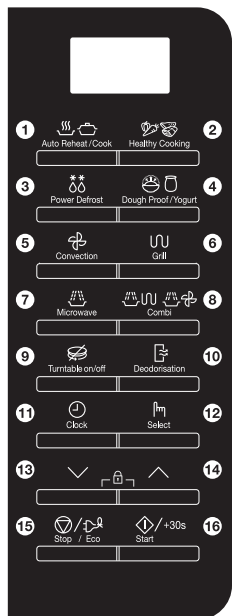
eigenschappen van de oven

OVEN



- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. DEURGREEP | 7. DRAAIPLATEAU |
| 2. DEUR | 8. KOPPELING |
| 3. VENTILATIEOPENINGEN | 9. LOOPRING |
| 4. GRILLELEMENT | 10. VERGREDELINGSOPENINGEN |
| 5. VERLICHTING | 11. BEDIENINGSPANEEL |
| 6. VERGREDELINGSPALLEN | |

BEDIENINGSPANEEL



- | | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 1. AUTOMATISCH OPWARMEN/
BEREIDEN | 9. DRAAIPLEAU AAN/UIT |
| 2. GEZOND BEREIDEN | 10. GEURVERDRIJVING |
| 3. AUTOMATISCH ONTDOOIEN | 11. KLOK |
| 4. DEEG LATEN RIJZEN/YOGHURT
MAKEN | 12. SELECTIETOETS |
| 5. HETE LUCHT | 13. OMLAAG |
| 6. GRILL | 14. OMHOOG |
| 7. MAGNETRON | 15. STOP/ECOTOETS |
| 8. COMBINATIE | 16. START/+30s |

gebruik van de oven

DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

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

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatsd en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht: <ul style="list-style-type: none"> • Hoeveelheid en dichtheid • Watergehalte • Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

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

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

CONTROLLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Probleemoplossing" op pagina 38-39.

-  De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op het maximum (100 % - 900 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

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


 Start <input type="text"/>	Druk op de toets Start/+30s en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets Start/+30s te drukken. Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.
--	---

DE KLOK INSTELLEN

De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch "88:88" en vervolgens "12:00" in de display weergegeven.

Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 12- of 24-uursnotatie. De klok moet worden ingesteld:

- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

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






 Clock <input type="text"/>	1. Druk op de toets Klok .
 <input type="text"/>  Select <input type="text"/>	2. Druk op de toets Omhoog of Omlaag om de tijdweergave te selecteren (12H of 24H). Druk op de selectietoets om de weergave in te stellen.
 <input type="text"/>	3. Druk op Omhoog of Omlaag om het uur in te stellen.
 Select <input type="text"/>	4. Druk op de selectietoets .
 <input type="text"/>	5. Druk op Omhoog of Omlaag om de minuten in te stellen.
 Select <input type="text"/>	6. Druk nadat u de juiste tijd hebt ingesteld, nogmaals op de toets selectietoets om de klok te starten. Resultaat: De tijd wordt weergegeven zolang de oven niet in gebruik is.

BEREIDEN/OPWARMEN

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

 Controleer **ALTIJD** de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.

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

 Microwave <input type="text"/>	<p>1. Druk op de toets Magnetron.</p> <p>Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:  (magnetronstand)</p>
 Select <input type="text"/>	<p>2. Druk op de toets Omhoog of Omlaag totdat het gewenste vermogensniveau wordt weergegeven.</p> <p>Druk vervolgens op de selectietoets om het vermogensniveau in te stellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
 Select <input type="text"/>	<p>3. Stel de bereidingstijd in door te drukken op de toets Omhoog of Omlaag.</p> <p>Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.</p>
 Start <input type="text"/>	<p>4. Druk op de toets Start/+30s.</p> <p>Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:</p> <ul style="list-style-type: none"> De oven geeft de oven 4 maal een geluidssignaal en knippert een "End" in het display. <p>Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.</p>

VERMOGENSSTANDEN EN BEREIDINGSTIJDEN

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

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

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

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

DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

U kunt de bereidingstijd tussentijds verlengen door op de toets **Start/+30s** te drukken.

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

 Start <input type="text"/>	<p>U kunt de bereidingstijd wijzigen tijdens het bereidingsproces door eenmaal op de toets Start/+30s te drukken voor elke 30 seconden die u wilt toevoegen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Voorbeeld: Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets Start/+30s zes keer in.
 Select <input type="text"/>	<p>U kunt de bereidingstijd bijstellen door de toets Omhoog en Omlaag te drukken.</p>

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

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

Bereidingsproces stoppen	Stappen
Tijdelijk	Tijdelijk: open de deur of druk één keer op de stop-toets. Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op Start/+30s te drukken.
Volledig	Volledig: druk eenmaal op de stop-toets. Resultaat: De bereiding wordt gestopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets Stop/Eco .

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.

 Stop / Eco	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de toets Stop/Eco. (In de stand Stand-by.) Resultaat: display uit. • Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op de toets Start/Eco. De huidige tijd wordt dan weergegeven. De oven is nu weer gereed voor gebruik.
---	--

Automatische functie voor energiebesparing

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








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

DE FUNCTIE AUTOMATISCH OPWARMEN/BEREIDEN GEBRUIKEN


De 10 programma's voor **automatisch opwarmen/bereiden** kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de grootte van het portie instellen door op de toets **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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

 Auto Reheat / Cook	1. Druk op de toets Automatisch opwarmen/bereiden .
 Select	2. Druk op de toets Omhoog of Omlaag om de bereidingscategorie te selecteren. (1: Automatisch opwarmen, 2: Automatisch bereiden)
 Select	3. Druk op de selectietoets .
  Select	4. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets Omhoog of Omlaag te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk op de selectietoets om het type gerecht in te stellen.
 Select	5. Selecteer de grootte van de portie met de toetsen Omhoog en Omlaag .
 Start	6. Druk op de toets Start/+30s . Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. <ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End" op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

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

 Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

1. Automatisch opwarmen

Code/gerecht	Portie	Instructies
1-1 Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	300-350 gr. 400-450 gr.	De maaltijd op een overvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). 2-3 minuten laten staan.
1-2 Miniravioli (gekoeld)	200-250 gr. 300-350 gr.	Plaats de kant-en-klare miniravioli rechtstreeks vanuit de koelkast in een magnetronbestendige schaal in het midden van het draaiplateau. Prik gaatjes in de folie van het kant-en-klare gerecht of dek de schaal af met magnetronfolie. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Dit programma is geschikt voor ravioli en pasta in saus. 3 minuten laten staan.
1-3 Ingevroren pizza	300-350 gr. 400-450 gr.	De diepgevroren pizza op het lage rooster zetten.
1-4 Diepgevroren pizzasnacks	100-150 gr. 250-300 gr.	De diepgevroren pizzasnacks op het lage rooster zetten.
1-5 Diepvrieslasagne	400-450 gr. 600-650 gr.	Leg de diepvrieslasagne in een overvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten. 3-4 minuten laten staan.
1-6 Ingevroren broodjes	100-150 gr. (2 stuks) 200-250 gr. (4 stuks) 300-350 gr. (6 stuks)	Het is raadzaam de oven met behulp van de heteluchtfunctie 5 minuten voor te verwarmen op 180 °C. Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes (-18 °C) in een cirkel op het lage rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine stokbroodjes. 3-5 minuten laten staan.

2. Automatisch bereiden








Code/gerecht	Portie	Instructies
2-1 Broccolirosjes / verse groenten	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het bereiden van 200-250 gr., 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 gr, en 60-75 ml (4 eetlepels) voor 400-450 gr. Na de bereiding doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2-2 Kipdelen	300-400 gr. (1 stuk) 500-600 gr. (2 stuks) 700-800 gr. (3 stuks)	Smeer de kipdelen in met olie en kruid ze met peper, zout en paprikapoeder. Leg de stukken in een cirkel op het hoge rooster met het vel naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 2 minuten laten staan.
2-3 Geroosterde kip	1100-1150 gr. 1200-1250 gr.	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten. 5 minuten laten staan.
2-4 Muffins	250-300 gr.	Doe het beslag in 6-8 papieren of siliconen bakvormen voor muffins (elk 45 gr.) en zet deze op het lage rooster. Start het programma (oven wordt voorverwarmd). Plaats het rooster met het voedsel na de pieptoon in de oven.

DE FUNCTIES VOOR GEZONDE BEREIDING GEBRUIKEN


De 15 functies voor **Gezonde bereiding** heeft voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de grootte van het portie instellen door op de toets **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Druk op de knop Gezond bereiden .
 <input type="text"/>	2. Druk op de toets Omhoog of Omlaag om de bereidingscategorie te selecteren.
 Select <input type="text"/>	3. Selecteer de bereidingscategorie door op de selectietoets te drukken.
 <input type="text"/>	4. Druk op de toets Omhoog of Omlaag om het bereidingstype te selecteren.
 Select <input type="text"/>	5. Selecteer het bereidingstype door op de selectietoets te drukken.
 <input type="text"/>	6. Druk op de toets Omhoog of Omlaag om de portiegrootte te selecteren. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.
 Start <input type="text"/>	7. Druk op de toets Start/+30s . Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. <ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de functie Bereiden is geëindigd, laat de oven een geluidssignaal horen en knippert de melding "End" 4 keer. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en corresponderende instructies van 15 voorgeprogrammeerde bereidingsopties. Deze zijn ingedeeld in Granen/Pasta, Groenten en Gevogelte/Vis.

 Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

1. Granen/Pasta

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

2. Groenten


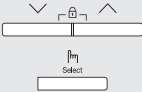


Code/gerecht	Portie	Instructies
2-1 Sperziebonen	200-250 gr. 300-350 gr.	Sperziebonen wassen en afhalen. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-250 gr. groente, voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 300-450 gr. groente. De schaal midden op het draaiplateau zetten. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2-2 Spinazie	100-150 gr. 200-250 gr.	Spoel de spinazie af en maak ze schoon. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Geen water toevoegen. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2-3 Geschilde aardappelen	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	Schil en was de aardappelen, snijd deze doormidden en doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 15-30 ml water toe (1-2 eetlepels). Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. 3-5 minuten laten staan.
2-4 Gegratineerde aardappelen	400-450 gr. 800-850 gr.	De gratineerde aardappelen in een ovenschaal met deksel leggen. De bakvorm op het lage rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.
2-5 Gegrilde aubergines	100-150 gr. 200-250 gr.	Aubergines afspoelen en in reepjes snijden. Bestrijken met olie en kruiden. Verdeel de reepjes gelijkmatig over het hoge rooster. Draai om na de pieptoon. Druk op start om verder te gaan (de oven gaat door als u ze niet omdraait). 1-2 minuten laten staan.
2-6 Gegrilde tomaat	400-450 gr. 600-650 gr.	Spoel de tomaten af en maak ze schoon. Snijd ze doormidden en doe ze in een ovenschaal. Strooi er geraspte kaas over. Schaal op het hoge rooster zetten. 1-2 minuten laten staan.

3. Gevogelte/Vis

Code/gerecht	Portie	Instructies
3-1 Kipfilet	300-350 gr. 400-450 gr.	Spoel de kipfilet af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
3-2 Kalkoenfilet	300-350 gr. 400-450 gr.	Spoel de kalkoenfilet af en leg deze in een diepe ovenschaal met deksel. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
3-3 Gegrilde kipfilet	300-350 gr. 400-450 gr.	Spoel de kipfilet af, marineer deze en leg ze op het hoge rek. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 2 minuten laten staan.
3-4 Gegrilde visfilet	200-300 gr. 400-500 gr.	Verdeel de visfilet gelijkmatig over het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 1-2 minuten laten staan.
3-5 Gegrilde zalmotten	200-250 gr. 300-350 gr.	Verdeel de moten gelijkmatig over het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 2 minuten laten staan.
3-6 Geroosterde vis	200-300 gr. 400-500 gr.	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. 3 minuten laten staan.

DE FUNCTIE DEEG LATEN RIJZEN/YOGHURT MAKEN GEBRUIKEN

De 5 programma's voor **Deeg laten rijzen/Yoghurt maken** kennen voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de categorie voor Deeg laten rijzen/Yoghurt maken instellen met de toetsen **Omhoog** en **Omlaag** na het indrukken van de toets **Deeg laten rijzen/Yoghurt maken**. Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

 Dough Proof /Yogurt <input type="text"/>	1. Druk op de toets Deeg laten rijzen/Yoghurt maken .
 Select <input type="text"/>	2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets Omhoog of Omlaag te drukken. Nummer 1 is Deeg laten rijzen en nummer 2 is Yoghurt maken. Selecteer het nummer van de gewenste bereiding met de toets Omhoog of Omlaag . Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk op de selectietoets om het type gerecht in te stellen.
 <input type="text"/>	3. Stel het gerecht in door te drukken op de toets Omhoog of Omlaag .
 Start <input type="text"/>	4. Druk op de toets Start/+30s .

 Tijdens de bereiding van yoghurt draait het draaiplateau niet.

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

1. Deeg laten rijzen

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

2. Yoghurt maken

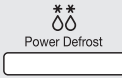
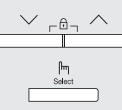



Code/ gerecht	Portie	Instructies
2-1 Kleine bakjes	500 gr.	Verdeel 150 gr. natuurlijke yoghurt gelijkmatig over 5 keramische bakjes of kleine glazen potjes (elk 30 gr.). Voeg 100 ml melk toe aan elk bakje. Gebruik houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Bedek elk bakje met vershoudfolie en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

DE FUNCTIE VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBRUIKEN

Met de functie 5 **Snel ontdooien** kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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

	<p>1. Druk op de toets Automatisch ontdooien.</p>
	<p>2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets Omhoog of Omlaag te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk op de selectietoets om het type gerecht in te stellen.</p>
	<p>3. Selecteer de grootte van de portie met de toets Omhoog of Omlaag.</p>
	<p>4. Druk op de toets Start/+30s.</p> <p>Resultaat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het ontdooien begint. • De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren. (uitgezonderd fruit)
	<p>5. Als de oven een geluidssignaal laat horen en stopt, moet het gerecht worden omgekeerd (bijv: vlees, gevogelte, vis). Druk nogmaals op de toets Start/+30s om het ontdooien te voltooien.</p> <p>Resultaat: Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End" op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.</p>

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor **snel ontdooien** inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en instructies. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint.

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







Code/gerecht	Portie	Instructies
1 Vlees	200-1500 gr.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. 20-90 minuten laten staan.
2 Gevogelte	200-1500 gr.	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. 20-90 minuten laten staan.
3 Vis	200-1500 gr.	Scherm 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. 20-80 minuten laten staan.
4 Brood/ gebak	125-1000 gr.	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 chocoladegarmering. 10-60 minuten laten staan.
5 Fruit	100-600 gr.	Verdeel fruit gelijkmatig over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit. 5-20 minuten laten staan.

HETE LUCHT

Met de heteluchtstand kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronstand niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar wens instellen tussen 40 °C en 200 °C. De maximale bereidingsduur is 60 minuten.

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






Controleer of het verwarmingselement in de horizontale positie staat. Open de deur en zet de schaal op het lage rooster op het draaiplateau.

 Convection <input type="text"/>	<p>1. Druk op de toets Hete lucht.</p> <p>Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:</p> <p> (heteluchtstand) 180 °C (temperatuur)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Stel de temperatuur in door te drukken op de toets Omhoog of Omlaag. (Temperatuur: 40-200 °C, in stappen van 10 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
 Select <input type="text"/>	<p>3. Druk op de selectietoets.</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Stel de bereidingstijd in door te drukken op de toets Omhoog of Omlaag. (Als u de oven wilt voorverwarmen, kunt u deze stap weglaten.)</p>
 Start <input type="text"/>	<p>5. Druk op de toets Start/+30s.</p> <p>Resultaat: De bereiding begint.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End" op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

GRILLEN



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

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

	<p>1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.</p>
 Grill <input type="text"/>	<p>2. Druk op de toets Grill.</p> <p>Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:</p> <p> (grillstand)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.
 <input type="text"/>	<p>3. Stel de grilltijd in door te drukken op de toets Omhoog of Omlaag.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De maximale grilltijd is 60 minuten.
 Start <input type="text"/>	<p>4. Druk op de toets Start/+30s.</p> <p>Resultaat: Het grillen begint.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End" op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



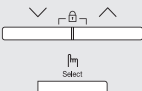


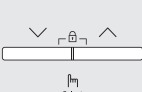

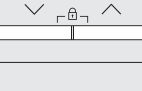


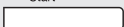
COMBINATIESTAND HETE LUCHT EN GRILL

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

-  Gebruik **ALTIJD** kookmaterialen die magnetronbestendig en ovensvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
-  Gebruik **ALTIJD** ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

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



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

 Combi 	<p>1. Druk op de toets Combinatie.</p> <p>Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven: Cb - 1 (Magnetron + Grill)</p>
 Select 	<p>2. Druk op de toets Omhoog of Omlaag totdat de indicatie Cb - 1 verschijnt en druk vervolgens op de selectietoets.</p> <p>Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:  (Magnetron + grill combinatiestand) 600 W (afgegeven vermogen)</p>
 Select 	<p>3. Selecteer het gewenste vermogen door op de toets Omhoog of Omlaag te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300 W). Druk vervolgens op de selectietoets om het vermogensniveau in te stellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen. • Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
 Select 	<p>4. Stel de bereidingstijd in door te drukken op de toets Omhoog of Omlaag.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De maximale bereidingstijd is 60 minuten.
 Start 	<p>5. Druk op de toets Start/+30s.</p> <p>Resultaat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De bereiding in de combinatiestand begint. • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End" op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



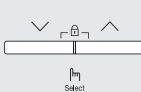


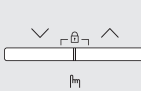

COMBINATIESTAND MAGNETRON EN HETE LUCHT

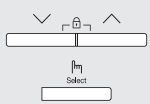


U kunt ook magnetron en hete lucht in combinatie gebruiken. Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk.

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

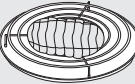
- Gebraden vlees en gevogelte
 - Taart en cake
 - Ei- en kaasschotels
-  Gebruik **ALTIJD** kookmaterialen die magnetronbestendig en ovensvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
 -  Gebruik **ALTIJD** ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

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

 Combi 	<p>1. Druk op de toets Combinatie.</p> <p>Resultaat: De volgende indicaties verschijnen: Cb - 1 (Magnetron + Grill)</p>
 Select 	<p>2. Druk op de toets Omhoog of Omlaag totdat de indicatie Cb - 2 verschijnt en druk vervolgens op de selectietoets.</p> <p>Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:  (combinatiestand magnetron en hete lucht) 600 W (afgegeven vermogen)</p>
 Select 	<p>3. Selecteer het gewenste vermogen door op de toets Omhoog of Omlaag te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W). Druk vervolgens op de selectietoets om het vermogensniveau in te stellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd. (Standaard: 180 °C)

	<p>4. Stel de gewenste temperatuur in door te drukken op de toets Omhoog of Omlaag. (Temperatuur: 200-40 °C) Druk vervolgens op de selectietoets om de temperatuur in te stellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
	<p>5. Stel de bereidingstijd in door te drukken op de toets Omhoog of Omlaag.</p> <ul style="list-style-type: none"> De maximale bereidingstijd is 60 minuten.
	<p>6. Druk op de toets Start/+30s.</p> <p>Resultaat:</p> <ul style="list-style-type: none"> De bereiding in de combinatiestand begint. De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken. Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End" op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

ONDERDELEN SELECTEREN




	<p>Voor bereiding met hete lucht hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken.</p> <p>Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort.</p>
---	--

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

- Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 28-29.

HET KINDERSLOT GEBRUIKEN

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

	<p>1. Druk de toetsen Omhoog en Omlaag gelijktijdig in. (drie seconden)</p> <p>Resultaat:</p> <ul style="list-style-type: none"> De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd). In de display wordt "L" weergegeven. 
	<p>2. Ontgrendel de oven door de toetsen Omhoog en Omlaag gelijktijdig in te drukken. (drie seconden)</p> <p>Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.</p>

DE DRAAISCHIJF IN- EN UITSCHAKELEN

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

- Het resultaat zal iets minder zijn omdat het gerecht minder gelijkmatig wordt verwarmd. Het is aan te raden de schaal halverwege het bereidingsproces zelf om te draaien.
 - Het draaiplateau nooit aanzetten in een lege oven.
- WAARSCHUWING Reden:** Dit kan brand veroorzaken of schade aan het apparaat.

	<p>1. Druk op de toets Draaiplateau aan/uit.</p> <p>Resultaat: Het draaiplateau draait niet. De volgende indicaties worden weergegeven:</p> 
	<p>2. U kunt het draaitableau weer laten draaien door nogmaals op de toets Draaiplateau aan/uit te drukken.</p> <p>Resultaat: Het draaiplateau zal draaien.</p>

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

DE HANDMATIGE BRUINEERFUNCTIE GEBRUIKEN (ALLEEN VOOR DE MODELLEN MC28H5015C* EN MC28H5015Z*)

Tijdens het bereiden van gerechten in een magnetronoven en bij het gebruik van de grillstand of magnetronstand in grill-/heteluchtovens, wordt de bodem van gebak en pizza niet knapperig. Met het Samsung-bruineerbord kunt u echter toch een knapperig eindresultaat bereiken. U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.



<p>Combi</p>	<ol style="list-style-type: none"> Verwarm het bruineerbord voor, zoals hierboven beschreven. Smeer het bord in met olie als u gerechten als eieren en spek wilt bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden. Leg de gerechten op het bruineerbord. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron. Druk op de toets Combinatie. Selecteer de gewenste combinatiemodus door op Omhoog en Omlaag te drukken. Druk vervolgens op de selectietoets. Cb - 1 (Magnetron + Grill) Cb - 2 (Magnetron + Hete lucht)
	<ol style="list-style-type: none"> Selecteer het gewenste vermogensniveau door op de toets Omhoog of Omlaag te drukken tot het gewenste vermogensniveau verschijnt. Druk vervolgens op de selectietoets om het vermogensniveau in te stellen. <ul style="list-style-type: none"> Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
	<ol style="list-style-type: none"> Als u de modus Magnetron + Hete lucht gebruikt, selecteert u de gewenste temperatuur door te drukken op de toetsen Omhoog en Omlaag. Druk vervolgens op de selectietoets om de temperatuur in te stellen. <ul style="list-style-type: none"> Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd. (Standaard: 180 °C)

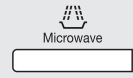
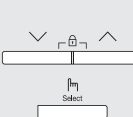


	<ol style="list-style-type: none"> Selecteer de bereidingstijd door te drukken op de toetsen Omhoog en Omlaag totdat de gewenste bereidingsduur wordt weergegeven.
	<ol style="list-style-type: none"> Druk op de toets Start/+30s. Resultaat: De bereiding begint. <ul style="list-style-type: none"> Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End" op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.


- Verwarm het bruineerbord voor gebruik eerst 3 tot 5 minuten voor in de combinatiestand:
 - Combinatie van hete lucht (200 °C) en magnetron. (600 W vermogen)
 - Combinatie van grill en magnetron. (600 W vermogen)
- Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.
- Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krabbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen zoals een mes om op het bruineerbord te snijden.
- Gebruik plastic snijgerei om krassen op de teflonlaag van het bruineerbord te voorkomen of neem het gerecht van het bruineerbord voordat u het snijdt.
- Zet geen schalen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaalpjes).
- Plaats het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.
- Het bruineerbord reinigen**
Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.
- Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.
- Opmerking**
Het bruineerbord is niet geschikt voor de afwasmachine.

DE STOOMBEREIDINGSFUNCTIE GEBRUIKEN (ALLEEN DE MODELLEN MC28H5015F* EN MC28H5015Z*)

Gebruik de plastic stomer bij puur stomen.

Plaats de plastic stomer midden op het draaiplateau en sluit de deur.

	1. Druk op de toets Magnetron .
	2. Druk op de toetsen Omhoog en Omlaag totdat het gewenste vermogensniveau wordt weergegeven. Druk vervolgens op de selectietoets om het vermogensniveau in te stellen. <ul style="list-style-type: none"> Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
	3. Stel de bereidingstijd in door te drukken op de toetsen Omhoog en Omlaag .
	4. Druk op de toets Start/+30s . Resultaat: De bereiding begint. <ul style="list-style-type: none"> Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End" op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

 Tip stomen

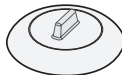
Onderdelen van de stomer



Schaal

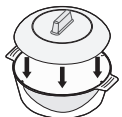


Inzetplateau

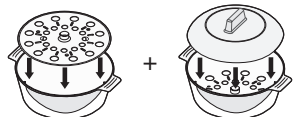


Deksel

Hantering van de stomer



Schaal + deksel



Schaal met inzetplateau + deksel

INSTELLINGEN HANDMATIG STOMEN

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Artisjokken	300 gr. (1-2 stuks)	900 W	5-6
	Instructies Spoel de artisjokken af en maak ze schoon. Plaats in de schaal. Voeg een eetlepel citroensap toe. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan.		
Verse groenten	300 gr.	900 W	4-5
	Instructies Weeg de groenten (bijvoorbeeld broccoliroosjes, bloemkoolroosjes, wortel, paprika) nadat u ze hebt gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats het mandje in de schaal. Verdeel de groenten over het mandje. Voeg 2 eetlepels water toe. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan.		
Diepvriesgroenten	300 gr.	600 W	7-8
	Instructies Leg de diepvriesgroenten in het mandje in de schaal. Voeg 1 eetlepel water toe. Dek af met het deksel. Na het bereiden en nagaren goed doorroeren. 2-3 minuten laten staan.		
Verse visfilets	300 gr.	Eerste fase: 900 W Tweede fase: 450 W	1-2 5-6
	Instructies Visfilets, zoals Pollack, rode vis of zalm, afspoelen en bereiden. Besprenkelen met citroensap. Plaats het mandje in de schaal. Filets zij aan zij toevoegen. Voeg 100 ml koud water toe. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan.		
Kipfilet	300 gr.	Eerste fase: 900 W Tweede fase: 600 W	1-2 7-8
	Instructies Kipfilets afspoelen. Snijd het oppervlak twee of drie keer in. Plaats het mandje in de schaal. Voeg de kipfilets zij aan zij toe. Voeg 100 ml koud water toe. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan.		


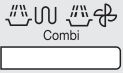


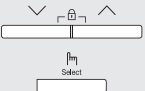
(vervolg)

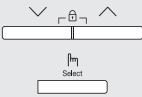


Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Rijst	250 gr.	900 W	15-18
	Instructies Leg voorgekookte rijst in de schaal. Voeg 500 ml koud water toe. Dek af met het deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten staan. Houd voor bruine rijst 10 minuten aan. 5-10 minuten laten staan.		
Gepofte aardappelen	500 gr.	900 W	7-8
	Instructies Weeg de aardappelen, spoel ze af, en doe ze in de schaal. Voeg 3 eetlepels water toe. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan.		
Stoofschotel (gekoeld)	400 gr.	600 W	5-6
	Instructies Plaats de stoofschotel in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. 1-2 minuten laten staan.		
Diepvriesknoedels met jamvulling	150 gr.	600 W	1-2
	Instructies Bevochtig de bovenkant van de knoedels met koud water. Let 1-2 diepgevroren knoedels naast elkaar in de schaal. Plaats het mandje in de schaal. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan.		
Vruchtencompote	250 gr.	900 W	3-4
	Instructies Weeg de verse vruchten (bijvoorbeeld appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's of ananas) nadat u deze hebt gepeld, gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats in de schaal. Voeg 1-2 eetlepels water en 1-2 eetlepels suiker toe. Afdekken met het deksel. 2-3 minuten laten staan.		

ROOSTEREN AAN HET SPIT (ALLEEN MODEL MC28H5015Z*)

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

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

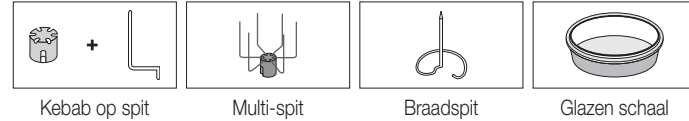
	<p>1. Steek het braadspit midden door het vlees.</p> <p>Voorbeeld: Steek het spit tussen de ruggengraat en het borstbeen van een hele kip.</p> <p>Zet het spit rechtop in de glazen schaal en de glazen schaal op het draaiplateau. Smeer het vlees in met olie en kruiden om het beter te laten bruinen.</p>
	<p>2. Druk op de toets Combinatie.</p> <p>Resultaat: De volgende indicaties verschijnen: Cb - 1 (Magnetron + Grill)</p>
	<p>3. Druk op de toets Omhoog of Omlaag totdat de indicatie Cb - 2 verschijnt en druk vervolgens op de selectietoets.</p> <p>Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:  (combinatiestand magnetron en hete lucht) 600 W (afgegeven vermogen)</p>
	<p>4. Selecteer het gewenste vermogen door op de toets Omhoog of Omlaag te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W). Druk vervolgens op de selectietoets om het vermogensniveau in te stellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd. (Standaard: 180 °C)

	<p>5. Stel de gewenste temperatuur in door te drukken op de toets Omhoog of Omlaag. (Temperatuur: 200-40 °C) Druk vervolgens op de selectietoets om de temperatuur in te stellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
	<p>6. Stel de bereidingstijd in door te drukken op de toets Omhoog of Omlaag.</p> <ul style="list-style-type: none"> De maximale bereidingstijd is 60 minuten.
	<p>7. Druk op de toets Start/+30s.</p> <p>Resultaat:</p> <ul style="list-style-type: none"> De bereiding in de combinatiestand begint. De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken. Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End" op het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal. Wanneer het vlees helemaal gaar is, het spit voorzichtig verwijderen. Gebruik ovenwanten om uw handen te beschermen.

HET VERTICALE MULTI-SPIT GEBRUIKEN


Multi-spit voor sjasliëk

Met het multi-spit met 6 vleespennen kunt u eenvoudig stukjes vlees, gevogelte, vis, groenten (bijvoorbeeld uien, paprika en courgette) en fruit roosteren. U kunt de bovenstaande gerechten bereiden met behulp van de vleespennen in de hetelucht- of combinatiestand.




Het multi-spit met vleespennen gebruiken

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

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

Het multi-spit na afloop uit de oven verwijderen

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

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

DE GEURVERDRIJVINGSFUNCTIE GEBRUIKEN

Gebruik deze functie nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetronoven. Reinig eerst de binnenkant van de oven.

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Druk op de knop Deodorisation (Geurverwijdering). De oven start vervolgens automatisch nadat het reinigen is voltooid.
--	--

-  De geurverdrijving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten.
-  U kunt de tijd voor **Geurverdrijving** bijstellen door op de toets **Start/+30s** te drukken.
-  De geurverdrijving kan maximaal 15 minuten worden voortgezet.

HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

 <input type="text"/>	1. Druk de toetsen Start/+30s en Stop/Eco gelijktijdig in. (een seconde) Resultaat: De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.
 <input type="text"/>	2. Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, drukt u de toetsen Start/+30s en Stop/Eco nogmaals gelijktijdig in. (een seconde) Resultaat: De oven werkt weer normaal.

richtlijnen voor kookmaterialen

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

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

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

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
<ul style="list-style-type: none"> • Polystyreen bakers 	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
<ul style="list-style-type: none"> • Papieren zakken en kranten 	✗	Kunnen vlam vatten.
<ul style="list-style-type: none"> • Kringlooppapier en metalen garneringen 	✗	Kan vonken veroorzaken.

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

✓ : Aanbevolen

✓ ✗ : Wees voorzichtig

✗ : Onveilig

kooktips

MICROGOLVEN

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

De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen.

De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

BEREIDING

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

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

Afdekken tijdens het verwarmen

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

Nagaartijden

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

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.

Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

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

Bereiding van verse groenten

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

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

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Broccoli	250 gr. 500 gr.	900 W	4½-5 7-8
	Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Spruitjes	250 gr.	900 W	6-6½
	Instructies Voeg 60-75 ml (5-6 eetlepels) water toe. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Wortels	250 gr.	900 W	4½-5
	Instructies Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Bloemkool	250 gr. 500 gr.	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Courgette	250 gr.	900 W	4-4½
	Instructies Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Aubergine	250 gr.	900 W	3½-4
	Instructies Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Prei	250 gr.	900 W	4-4½
	Instructies Snijd de prei in dikke plakken. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Champignons	125 gr.	900 W	1½-2
	250 gr.		2½-3
Instructies De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Uien	250 gr.	900 W	5-5½
	Instructies Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Paprika	250 gr.	900 W	4½-5
	Snijd de paprika in reepjes.		
Aardappelen	250 gr.	900 W	4-5
	500 gr.		7-8
Instructies Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Koolraap	250 gr.	900 W	5½-6
	Instructies Snijd de koolraap in kleine blokjes. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Bereiding van rijst en pasta

- Rijst:** Gebruik een grote overvaste glazen schaal met deksel, rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afgedekt bereiden. Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.
- Pasta:** Gebruik een grote overvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt bereiden. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Witte rijst (snelkook)	250 gr.	900 W	15-16
	375 gr.		17½-18½
Instructies Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Bruine rijst (snelkook)	250 gr.	900 W	20-21
	375 gr.		22-23
Instructies Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.			
Gemengde rijst (witte/bruine rijst + wilde rijst)	250 gr.	900 W	16-17
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gemengde granen (rijst + graan)	250 gr.	900 W	17-18
	Instructies Voeg 400 ml koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Pasta	250 gr.	900 W	10-11
	Instructies Voeg 1000 ml kokend water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

OPWARMEN

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

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

Plaatsen en afdekken

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

Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 900 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken. Zie de tabel voor meer informatie.

U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteijsjes).

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

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

Opwarm- en nagaartijden

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

Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.

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

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

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

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is

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

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding:

Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel.

Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.

Babymelk:

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

OPMERKING:

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

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kopje)	900 W	1-1½
	300 ml (2 koppen)		2-2½
	450 ml (3 koppen)		3-3½
	600 ml (4 koppen)		3½-4
Instructies			
In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan alvorens op te dienen.			

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Soep (gekoeld)	250 gr.	900 W	2½-3
	350 gr.		3-3½
450 gr.	3½-4		
550 gr.	4½-5		
	Instructies In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	4½-5½
	Instructies Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	3½-4½
	Instructies Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Voor het serveren doorroeren. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5
	Instructies De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 gr.	600 W	4½-5
	450 gr.		5½-6½
	Instructies Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Kant-en-klare kaasfondue (gekoeld)	400 gr.	600 W	6-7
	Instructies De kant-en-klare kaasfondue in een geschikte overvastе glazen schaal met deksel gieten. Tijdens en na het opwarmen af en toe doorroeren. Goed doorroeren voor het serveren. 1-2 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Babyvoeding en -melk opwarmen

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

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

ONTDOOIEN

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

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

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt. Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

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

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

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

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

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Vlees			
Gehakt	250 gr. 500 gr.	180 W	6-7 8-13
Varkenslapjes	250 gr.	180 W	7-8
	Instructies Leg het vlees op het draaiplateau. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 15-30 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Gevogelte			
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	180 W	14-15
Hele kip	1200 gr.	180 W	32-34
	Instructies Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 15-60 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Vis			
Visfilet	200 gr.	180 W	6-7
Hele vis	400 gr.	180 W	11-13
	Instructies De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 10-25 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Fruit			
Bessen	300 gr.	180 W	6-7
	Instructies Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel. 5-10 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Brood			
Broodjes (elk ca. 50 gr.)	2 stuks 4 stuks	180 W	1-1½ 2½-3
Boterhammen	250 gr.	180 W	4-4½
	Instructies Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 5-20 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

GRILL

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

Kookmaterialen voor grillen:

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

Gerechten die kunnen worden gegrild:

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

Belangrijke opmerking:

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

MAGNETRON + GRILL

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

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill

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

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:

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

Belangrijke opmerking:

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

Gids voor het grillen van verse gerechten

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

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
Geroosterd brood	4 stuks (elk 25 gr.)	Alleen grill	3-4	2-3
	Instructies De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.			
Gegrilde tomaat	400 gr. (2 stuks)	300 W + grill	5-6	-
	Instructies Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenschaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.			
Tosti met tomaat/kaas	4 st. (300 gr.)	300 W + grill	4-5	-
	Instructies Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Hawaii-tosti (ham, ananas, kaas)	4 st. (500 gr.)	300 W + grill	5-6	-
	Instructies Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Aardappelen in de schil	500 gr.	600 W + grill	7-8	-
	Instructies Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.			
Gegratineerde aardappelen/groenten (gekoeld)	450 gr.	450 W + grill	9-11	-
	Instructies Het gerecht op een kleine, ovenschaal leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			

(vervolg)

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
Gebakken appel	2 appels (ca. 400 gr.)	300 W + grill	7-8	-
	Instructies Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. De schotel op het lage rooster zetten.			
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	300 W + grill	8-10	6-8
	Instructies Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			
Geroosterde kip	1200 gr.	450 W + grill	18-19	17
	Instructies Smeer de kip in met olie en kruiden. Zet de kip op het lage rooster. Na het grillen 5 minuten laten staan.			
Geroosterde vis	400-500 gr.	300 W + grill	5-7	5½-6½
	Instructies Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			

HETE LUCHT

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

Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht circuleert. Deze modus wordt ondersteund door het bovenste verwarmingselement.

Kookmaterialen voor bereiding met hete lucht:

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:

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

MAGNETRON + HETE LUCHT

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hete lucht. De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en hete lucht:

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

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

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

Verse en bevroren gerechten bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de automatische voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
PIZZA Bevroren pizza's (kant-en-klaar)	300 gr.	1e stap 300 W + 200 °C 2e stap Grill	11-12	2-3
Instructies Leg de pizza op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.				
PASTA Diepvrieslasagne	400 gr.	1e stap 450 W + 200 °C 2e stap Hete lucht 200 °C	15-16	5-6
Instructies 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). De diepgevroren pasta op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.				
VLEES Geroosterd rundvlees/ lamsvlees (medium)	1200-1300 gr.	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Instructies Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten staan.				
Geroosterde kip	1000-1100 gr.	450 W + 200 °C	20-22	20
Instructies Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. 5 minuten laten staan.				

Vers gerecht	Portie	Aan/uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
BROOD Verse broodjes	6 st. (350 gr.)	100 W + 180 °C	8-10	-
Instructies De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.				
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 gr. (1 stuks)	180 W + 200 °C	8-10	-
Instructies Het gekoelde stokbroodje op bakpapier op het lage rooster leggen. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.				
CAKE Marmercake (vers beslag)	500 gr.	Alleen 180 °C	38-43	-
Instructies Doe het deeg in een kleine, rechthoekige, zwarte metalen vorm (25 cm). Zet de bakvorm op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten rusten.				
Klein gebak (vers beslag)	10 x 28 gr.	Alleen 160 °C	26-28	-
Instructies Verdeel het verse beslag gelijkmatig over papieren bakvormpjes en plaats deze op de bakplaat op het lage rooster. Na het bakken 5 minuten laten staan.				
Koekjes (vers beslag)	200-250 gr.	Alleen 200 °C	15-20	-
Instructies Leg de gekoelde croissants op bakpapier op het lage rooster.				
Diepvriesgebak	1000 gr.	180 W + 180 °C	18-20	-
Instructies Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.				

TIPS EN TRUCS

Boter smelten

Doe 50 gr. 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 gr. 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 gr. 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 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaal. Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300W verwarmen. Daarna goed roeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 gr. instantglazuur met 40 gr. 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 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. 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 koken

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

Geschaafde amandel bruinen

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

problemen oplossen en foutcodes

PROBLEMEN OPLOSSEN

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Dit is normaal.

- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing
- Lichtweerskaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

De oven start niet na het indrukken van de toets **Start/+30s**.

- Is de deur goed gesloten?

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en/of de toets **Start/+30s** ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

De lamp werkt niet.

- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens het gebruik van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt het display van de oven mogelijk gereset. U kunt dit probleem verhelpen door de stekker uit het stopcontact te halen en weer aan te sluiten. Stel de klok opnieuw in.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

Rook en stank bij eerste gebruik.

- Dit is een tijdelijk verschijnsel bij een nieuw verwarmingselement. De rook en stank verdwijnen volledig na 10 minuten gebruik.

U kunt de stank sneller laten verdwijnen door partjes citroen of citroensap in de ovenruimte te gebruiken.

- Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats.
- Zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.
- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
 - Uw garantiegegevens
 - Een duidelijke omschrijving van het probleem

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

FOUTCODE

De melding "SE" wordt weergegeven.

- Reinig de toetsen en controleer of zich water op het oppervlak rond de toets bevindt. Schakel de magnetron uit en probeer het opnieuw. Als dit zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.

De melding "E-24"

- Voordat de magnetron oververhit kan raken, verschijnt de melding "E-24" in de display. Druk als de melding "E-24" verschijnt op de toets Stop/Eco om gebruik te maken van de initialisatiemodus. Probeer de oven weer te gebruiken nadat deze is afgekoeld. Als de melding "E-24" opnieuw verschijnt, moet u contact opnemen met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

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

technische specificaties

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

Model	MC28H5015**
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	2900 W
Magnetronfunctie	1400 W
Grill (verwarmingselement)	1500 W
Hete lucht (verwarmingselement)	Max. 2100 W
Uitgangsvermogen	100 W/900 W - 6 standen (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenzijde	517 x 474,8 x 310 mm
Ovenruimte	358 x 327 x 235,5 mm
Volume	28 liter
Gewicht	
Netto	Ong. 17,5 kg

SAMSUNG

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04234C-02

MC28H5015**

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

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.

SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise	3
Aufstellen des Geräts	9
Zubehörteile	9
Aufstellort	10
Drehteller	10
Pflege	10
Reinigung	10
Austausch (Reparatur)	11
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	11
Funktionen des Geräts	11
Gerät	11
Bedienfeld	12
Verwenden des Geräts	12
So funktioniert ein Mikrowellengerät	12
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise	13
Einstellen der Uhrzeit	13
Erhitzen/Aufwärmen	14
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	14
Regulieren der Garzeit	14
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	15
Einstellen des Energiesparmodus	15
Schnellprogramme	15
Automatikprogramme für gesundes Garen	17
Zubereiten von Teig/Joghurt	19
Auftauprogramme	20

Heißluft	21
Grillen	21
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	22
Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus	22
Auswahl des Zubehörs	23
Verwenden der Kindersicherung	23
Ein-/Ausschalten des Drehtellers	23
Manuelles Überbacken (Nur Modelle MC28H5015C*, MC28H5015Z*)	24
Dampfgaren (Nur Modelle MC28H5015F*, MC28H5015Z*)	25
Einstellungen für manuelles Dampfgaren	25
Grillen mit Spieß (Nur Modell MC28H5015Z*)	26
Grillen mit dem vertikalen Multispieß	27
Geruchsbeseitigung	28
Ausschalten der Signaltöne	28
Informationen zum Geschirr	28
Zubereitungshinweise	29
Problembhebung und Informationscodes	38
Problembhebung	38
Informationscodes	39
Technische Daten	39

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

- in Küchen oder Kantinen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in Gasthäusern;
 - in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;
 - in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.
- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.
- Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, einer Entzündung oder einem Brand führen. Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

Deutsch - 3

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

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

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

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

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

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

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

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

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen

- nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

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

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

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

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

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

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

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

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern. Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

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

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

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden.

Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

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

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

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

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

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

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

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

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

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

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

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenden Sie sich bei Beschädigungen am Netzstecker oder dem Netzkabel an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

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

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

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

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

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

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

Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.

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

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

Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.

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

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

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe. Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.

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

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

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

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

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

Eingeschränkte Garantie

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörs 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, Zubehörs bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

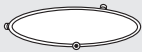
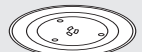
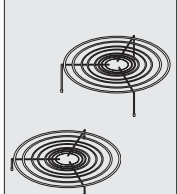


Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

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

Aufstellen des Geräts

ZUBEHÖRTEILE



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

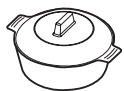
	<p>1. Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden. Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.</p>
	<p>2. Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt. Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.</p>
	<p>3. Hoher und niedriger Rost: Müssen auf den Drehteller gestellt werden. Zweck: Mit Hilfe der Roste können zwei Gerichte zur gleichen Zeit zubereitet werden. Ein kleines Gericht kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. Die Roste können mit der Grillfunktion, der Heißluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.</p>
	<p>4. Backunterlage: Muss auf den Drehteller gestellt werden. (Nur die Modelle MC28H5015C* und MC28H5015Z*) Zweck: Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus auch an der Unterseite braun gebraten werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.</p>
	<p>5. Grillspieß, Grillaufsatz und Schaschlikspieß: Müssen in der Glasschüssel platziert werden. (Nur Modell MC28H5015Z*) Zweck: Mit dem Grillspieß können bequem Hähnchen gegrillt werden, da das Fleisch auf diese Weise nicht gewendet werden muss. Die Spieße können auch im Kombinationsmodus mit Grillfunktion verwendet werden.</p>



6. Dampfgrarer: (Nur die Modelle MC28H5015F* und MC28H5015Z*).

Zweck: Der Dampfgrarer aus Kunststoff wird zum Garen der Nahrungsmittel mit Dampf verwendet.

-  Das Mikrowellengerät darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.
-  Verwenden Sie den Dampfgrarer **NICHT** mit der Grill- oder Heißluftfunktion oder im Kombinationsmodus.

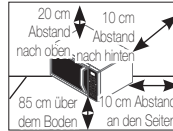
Betriebsart	MIKROWELLE	GRILL	KOMBINATIONSMODUS	HEISSLUFT
 (Dampfgrarer)	O	X	X	X



- Verwenden Sie den Dämpfeinsatz auf keinen Fall mit einem anderen 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 Dämpfvorgang möglicherweise nicht vollständig abgeschlossen. Außerdem kann das Gerät schwer beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie den Behälter nach dem Dämpfvorgang aus dem Dämpfeinsatz herausnehmen, da er sehr heiß wird.
- Setzen Sie den Deckel so auf den Dämpfeinsatz auf, dass er in die Dämpfschüssel/Backunterlage passt. Die Eier oder Esskatzen explodieren möglicherweise, wenn Dämpfteller und -abdeckung nicht gemäß der Bedienungsanleitung eingesetzt werden.

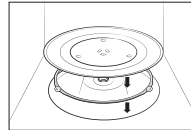
AUFSTELLORT

- Stellen Sie das Gerät auf einer glatten und ebenen Fläche in einer Höhe von ca. 85 cm über dem Boden auf. Die Fläche muss das Gewicht des Geräts tragen können.
- Halten Sie nach hinten und an den Seiten einen Abstand von mindestens 10 cm sowie oberhalb des Geräts einen Abstand von 20 cm ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers.
- Beachten Sie die für die Stromversorgung Ihres Geräts geltenden Nennwerte. Verwenden Sie, sofern erforderlich, ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Geräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.



DREHTELLER

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



Pflege

REINIGUNG

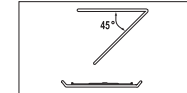
Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle). Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

So reinigen Sie den Garraum von Modellen mit klappbarem Heizelement

Klappen Sie das Heizelement zum Reinigen der Garraumdecke um 45° 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 Belüftungsslitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

AUSTAUSCH (REPARATUR)

⚠ WARNUNG

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

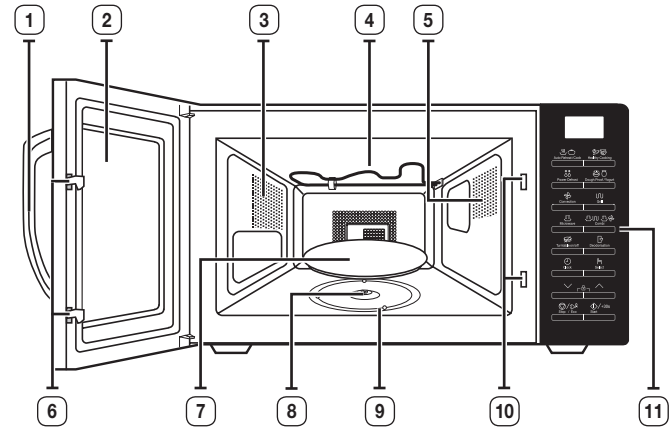
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

VORGEHENSWEISE BEI LÄNGEREM NICHTGEBRAUCH

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

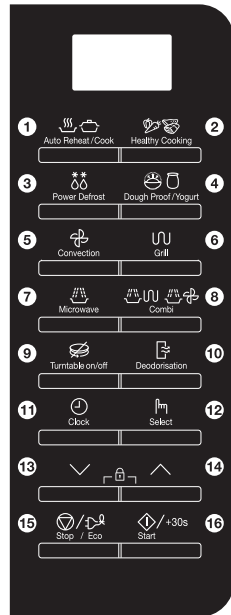
Funktionen des Geräts

GERÄT



- | | |
|------------------------|--|
| 1. GRIFF DER GERÄTETÜR | 7. DREHTELLER |
| 2. GERÄTETÜR | 8. DREHAUFSATZ |
| 3. BELÜFTUNGSSCHLITZE | 9. DREHRING |
| 4. HEIZELEMENT | 10. ÖFFNUNGEN FÜR
SICHERHEITSVERRIEGELUNG |
| 5. BELEUCHTUNG | 11. BEDIENFELD |
| 6. TÜRRIEGEL | |

BEDIENFELD



- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1. SCHNELLPROGRAMME | 9. DREHTELLER EIN/AUS |
| 2. GESUNDES GAREN | 10. GERUCHSBESEITIGUNG |
| 3. AUFTAUPROGRAMME | 11. UHRZEIT |
| 4. TEIG/JOGHURT | 12. AUSWAHL |
| 5. HEISSLUFT | 13. AB-TASTE |
| 6. GRILL | 14. AUF-TASTE |
| 7. MIKROWELLE | 15. STOPP/ÖKO |
| 8. KOMBINATIONSMODUS | 16. START/+30 |

Verwenden des Geräts

SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

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

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip.

	<p>1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Speisen auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.</p>
	<p>2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Lebensmitteln fort.</p>
	<p>3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmittleigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menge und Dichte • Wassergehalt • Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Problembeseitigung“ auf Seite 38-39 nach.

- Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % – 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

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

 <input type="text"/>	<p>Drücken Sie die Taste START/+30s, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste START/+30s eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein.</p> <p>Ergebnis: Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.</p>
---	---

EINSTELLEN DER UHRZEIT


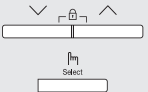




Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet.

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

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

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

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






 <input type="text"/>	<p>1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Uhrzeit.</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf/Ab die gewünschte Art der Notation ein (12- oder 24-Stunden-Notation). Drücken Sie dann die Taste Select (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen.</p>
 <input type="text"/>	<p>3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf/Ab die Stunde ein.</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Drücken Sie die Taste Select (Auswahl).</p>
 <input type="text"/>	<p>5. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf/Ab die Minuten ein.</p>
 <input type="text"/>	<p>6. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste Select (Auswahl).</p> <p>Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.</p>

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

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

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

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

 Microwave <input type="text"/>	<p>1. Drücken Sie die Taste Microwave (Mikrowelle). Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:  (Mikrowelle)</p>
 <input type="text"/> Select <input type="text"/>	<p>2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf/Ab die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann die Taste Select (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
 <input type="text"/>	<p>3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf/Ab die gewünschte Garzeit ein. Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.</p>
 Start <input type="text"/>	<p>4. Drücken Sie die Taste START/+30s. Ergebnis: Die Garraumbelichtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> Erklingt ein Signalton, und im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

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

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



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

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

REGULIEREN DER GARZEIT

Die Garzeit kann durch Drücken der Taste **START/+30s** angepasst werden.

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

 Start <input type="text"/>	<p>Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste START/+30s.</p> <ul style="list-style-type: none"> Beispiel: Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die Taste START/+30s.
 <input type="text"/>	<p>Um die Garzeit allgemein zu regulieren, drücken Sie ggf. mehrmals die Tasten für Auf/Ab.</p>

BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

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

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die Taste Stop/Eco (Stopp/Öko). (Im Standby-Modus.) Ergebnis: Das Display wird ausgeschaltet. • Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste Stop/Eco (Stopp/Öko). Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.
---	---

Automatische Energiesparfunktion

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

Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.





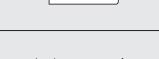

SCHNELLPROGRAMME

Es gibt 10 **Automatikprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

Durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** können Sie die Portionsgröße einstellen.

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

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

	1. Drücken Sie die Taste Auto Reheat/Cook (Schnellprogramme) .
	2. Wählen Sie durch Drücken der Tasten für Auf/Ab die gewünschte Programmart aus. (1: Aufwärmprogramme, 2: Garprogramme)
	3. Drücken Sie die Taste Select (Auswahl) .
	4. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf/Ab die Art der Speisen aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Select (Auswahl) .
	5. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf/Ab die Portionsgröße ein.
	6. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. <ul style="list-style-type: none"> • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

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

 Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

1. Aufwärmprogramme

Nummer/ Lebensmittel	Portions- größe	Anleitung
1-1 Fertiggericht (gekühlt)	300-350 g 400-450 g	Auf einen Keramikeller geben und mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Mini-Ravioli (gekühlt)	200-250 g 300-350 g	Die gekühlten Mini-Fertigravioli in einen mikrowelleneigneten Kunststoffbehälter geben, und diesen in die Mitte des Drehtellers stellen. Falls vorhanden, die Folie des Fertiggerichts durchstechen, oder den Kunststoffbehälter mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Dieses Programm ist sowohl für Ravioli als auch für Nudeln mit Soße geeignet. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 Tiefkühlpizza	300-350 g 400-450 g	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
1-4 Tiefgefrorene Pizza-Snacks	100-150 g 250-300 g	Die tiefgefrorenen Pizza-Snacks auf den niedrigen Rost legen.
1-5 Tiefgefrorene Lasagne	400-450 g 600-650 g	Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.
1-6 Tiefgefrorene Brötchen	100-150 g (2 Stk.) 200-250 g (4 Stk.) 300-350 g (6 Stk.)	Wir empfehlen, das Gerät im Heißluftmodus 5 Minuten lang auf 180 °C vorzuheizen. 2 bis 6 gefrorene Brötchen (-18 °C) kreisförmig auf dem niedrigen Rost verteilen. Dieses Programm eignet sich für kleine gefrorene Backwaren, wie z. B. Brötchen, Ciabatta-Brot und kleine Baguettes. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.

2. Garprogramme






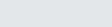
Nummer/ Lebensmittel	Portions- größe	Anleitung
2-1 Brokkoli- Röschen/ Frisches Gemüse	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Für 200-250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser, für 300-350 g 45 ml (3 Esslöffel) und für 400-450 g 60-75 ml (4 Esslöffel) hinzugeben. Nach dem Garvorgang umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Hähnchenteile	300-400 g (1 Stk.) 500-600 g (2 Stk.) 700-800 g (3 Stk.)	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit der Haut nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 Brathähnchen	1100-1150 g 1200-1250 g	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste „Start“ drücken. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 Muffins	250-300 g	Den Teig anschließend in 6 - 8 Muffin-Förmchen (à 45 g) aus Papier oder Silikon geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Programm starten (Garraum wird vorgeheizt). Den Rost nach Erklängen des Signaltons einsetzen.


AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN

Ihnen stehen 15 Automatikprogramme zum **Gesunden Garen** mit vorprogrammierten Garzeiten zur Verfügung. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drücken der Tasten für **Auf/Ab** können Sie die Portionsgröße einstellen.

 Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Drücken Sie die Taste Healthy Cooking (Gesundes Garen) .
 <input type="text"/>	2. Wählen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Programmart aus.
 Select <input type="text"/>	3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste Select (Auswahl) .
 <input type="text"/>	4. Wählen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Programmart aus.
 Select <input type="text"/>	5. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste Select (Auswahl) .
 <input type="text"/>	6. Wählen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Programmart aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.

 Start <input type="text"/>	7. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. <ul style="list-style-type: none"> Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.
--	--

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die 15 Automatikprogramme zum gesunden Garen aufgelistet. Die Anweisungen sind in die Kategorien „Getreide/Pasta“, „Gemüse“ und „Geflügel/Fisch“ unterteilt.

 Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

1. Getreide/Pasta

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

2. Gemüse


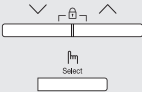

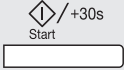
Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Grüne Bohnen	200-250 g 300-350 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 200-250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser und für 300-450 g 45 ml (3 Esslöffel) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Spinat	100-150 g 200-250 g	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 Geschälte Kartoffeln	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15-30 ml Wasser (1-2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 Kartoffelgratin	400-450 g 800-850 g	Das Kartoffelgratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-5 Gegrillte Auberginen	100-150 g 200-250 g	Die Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Nach Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-6 Gegrillte Tomaten	400-450 g 600-650 g	Die Tomaten waschen und säubern. Tomaten halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.


3. Geflügel/Fisch

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
3-1 Hähnchenbrust	300-350 g 400-450 g	Die Hähnchenbrust abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2 Putenbrust	300-350 g 400-450 g	Die Putenbrust abspülen und in eine tiefe ofenfeste Form geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-3 Gegrillte Hähnchenbrust	300-350 g 400-450 g	Die Hähnchenbrust abspülen, marinieren und auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-4 Gegrillte Fischfilets	200-300 g 400-500 g	Die Fischfilets gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-5 Gegrillte Lachssteaks	200-250 g 300-350 g	Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-6 Bratfisch	200-300 g 400-500 g	Die Oberfläche des Fisches (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.

ZUBEREITEN VON TEIG/JOGHURT

Ihnen stehen 5 Programme zum Zubereiten von **Teig/Joghurt** mit vorprogrammierten Garzeiten zur Verfügung. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Drücken Sie die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)**, und wählen Sie anschließend mit den Tasten für **Auf** oder **Ab** die gewünschte Kategorie aus. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

 Dough Proof/Yogurt <input type="text"/>	1. Drücken Sie die Taste Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt) .
 Select	2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf oder Ab die Art der Nahrungsmittel aus. Nummer 1 ist für die Herstellung von Teig und Nummer 2 für die Zubereitung von Joghurt. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die Nummer des gewünschten Programms ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Select (Auswahl) .
	3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab das gewünschte Gewicht ein.
 Start	4. Drücken Sie die Taste START/+30s .

 Beim Herstellen von Joghurt wird der Drehteller nicht benötigt.

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

1. Teig gehen lassen

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

2. Selbstgemachter Joghurt


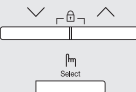



Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Kleine Tassen	500 g	150 g Naturjoghurt in 5 Keramiktassen oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jede Tasse 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.
2-2 Große Schüssel	500 g	150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig in eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.

AUFTAUPROGRAMME

Mit den 5 **Auftauprogrammen** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

 Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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

 Power Defrost <input type="text"/>	1. Drücken Sie die Taste Power Defrost (Auftauprogramme).
 Select <input type="text"/>	2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf oder Ab die Art der Speisen aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Select (Auswahl).
 <input type="text"/>	3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die Portionsgröße ein.
 Start <input type="text"/>	4. Drücken Sie die Taste START/+30s. Ergebnis: <ul style="list-style-type: none"> • Der Auftauvorgang wird gestartet. • Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden. (Außer bei Obst.)
 Start <input type="text"/>	5. Wenn der Betrieb unterbrochen wird und ein Signalton erklingt, müssen Sie das Auftaugut wenden (Bsp.: Fleisch, Geflügel, Fisch). Drücken Sie dann die Taste Start/+30s, um den Auftauvorgang zu beenden. Ergebnis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

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







Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 90 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200-1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 90 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200-1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 80 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125-1000 g	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 60 Minuten lang ruhen lassen.
5 Obst	100-600 g	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.

HEISSLUFT

Im Heißluftmodus können Sie die Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die Temperatur in einem Bereich zwischen 40 °C und 200 °C einstellen. Die maximal zulässige Garzeit beträgt 60 Minuten.

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






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

 Convection <input type="text"/>	<p>1. Drücken Sie die Taste Convection (Heißluft).</p> <p>Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:</p> <p> (Heißluftmodus) 180 °C (Temperatur)</p>
 <input type="text"/>	<p>2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 40-200 °C, Schritte von 10 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
 Select <input type="text"/>	<p>3. Drücken Sie die Taste Select (Auswahl).</p>
 <input type="text"/>	<p>4. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Garzeit ein. (Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie das Gerät vorheizen möchten.)</p>
 Start <input type="text"/>	<p>5. Drücken Sie die Taste START/+30s.</p> <p>Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

GRILLEN



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

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






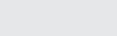
 <input type="text"/>	<p>1. Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost.</p>
 Grill <input type="text"/>	<p>2. Drücken Sie die Taste Grill.</p> <p>Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:</p> <p> (Grillmodus)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.
 <input type="text"/>	<p>3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Garzeit ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
 Start <input type="text"/>	<p>4. Drücken Sie die Taste START/+30s.</p> <p>Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

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

-  Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
-  Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.



Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmitteln am besten eignet. Den Rost auf den Drehteller stellen. Schließen Sie die Gerätetür.

 <p>Combi</p>	<p>1. Drücken Sie die Taste Combi (Kombinationsmodus).</p> <p>Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt: Cb - 1 (Mikrowelle + Grill)</p>
 <p>Select</p>	<p>2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf oder Ab die Einstellung „Cb - 1“ aus, und drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Select (Auswahl).</p> <p>Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:  (Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus) 600 W (Ausgangsleistung)</p>
 <p>Select</p>	<p>3. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Leistungsstufe aus (600, 450, 300 W). Drücken Sie dann die Taste Select (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden. • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
 <p>Select</p>	<p>4. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Garzeit ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
 <p>Start</p>	<p>5. Drücken Sie die Taste START/+30s.</p> <p>Ergebnis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND HEISSLUFTMODUS


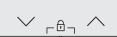


In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellenenergie als auch Heißluft eingesetzt, um die Nahrungsmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist.

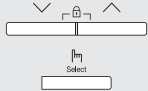


Im Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Lebensmitteln zubereiten, insbesondere:

- Fleisch und Geflügel
 - Pasteten und Kuchen
 - Eier- und Käsegerichte
-  Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
 -  Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.

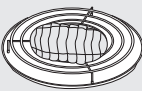
Auf dem niedrigen Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel entweder direkt auf den Drehteller oder zunächst auf den niedrigen Rost, der dann auf den Drehteller gestellt wird. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement muss sich in horizontaler Position befinden.

 <p>Combi</p>	<p>1. Drücken Sie die Taste Combi (Kombinationsmodus).</p> <p>Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt: Cb - 1 (Mikrowelle + Grill)</p>
 <p>Select</p>	<p>2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf oder Ab die Einstellung „Cb - 2“ aus, und drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Select (Auswahl).</p> <p>Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:  (Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus) 600 W (Ausgangsleistung)</p>
 <p>Select</p>	<p>3. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Leistungsstufe aus (600, 450, 300, 180, 100 W). Drücken Sie dann die Taste Select (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit. (Voreinstellung: 180 °C)

	<p>4. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 200-40 °C) Drücken Sie dann die Taste Select (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
	<p>5. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Garzeit ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
	<p>6. Drücken Sie die Taste START/+30s.</p> <p>Ergebnis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. • Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

AUSWAHL DES ZUBEHÖRS



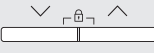
	<p>Sie benötigen Kochgeschirr zum Garen im Heißluftmodus. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch bei Ihrem normalen Backofen benutzen.</p> <p>Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw.</p>
---	--

Wenn Sie einen der Kombinationsmodi („Mikrowelle + Grill“ oder „Mikrowelle + Heißluft“) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

- ☞ Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 28-29.

VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG


Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.






	<p>1. Halten Sie die Tasten für Auf oder Ab gleichzeitig gedrückt. (Drei Sekunden)</p> <p>Ergebnis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden). • Im Display wird „L“ angezeigt. 
	<p>2. Um das Gerät wieder freizugeben, halten Sie die Tasten für Auf oder Ab erneut gleichzeitig gedrückt. (Drei Sekunden)</p> <p>Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.</p>

EIN-/AUSSCHALTEN DES DREHTELLERS

Wenn Sie große Teller verwenden, die den gesamten Innenraum ausfüllen, können Sie mit der Taste **Turntable On/Off (Drehteller ein/aus)** das Drehen des Drehtellers unterbinden.

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

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

 <p>Turntable on/off</p> 	<p>1. Drücken Sie die Taste Turntable On/Off (Drehteller ein/aus).</p> <p>Ergebnis: Der Drehteller bewegt sich nicht. Im Display wird Folgendes angezeigt:</p> 
 <p>Turntable on/off</p> 	<p>2. Um die Drehung des Drehtellers wieder zu starten, drücken Sie erneut die Taste Turntable On/Off (Drehteller ein/aus).</p> <p>Ergebnis: Der Drehteller bewegt sich.</p>

- ☞ Die Taste **Turntable On/Off (Drehteller ein/aus)** ist nur im manuellen Garmodus verfügbar.

MANUELLES ÜBERBACKEN (NUR MODELLE MC28H5015C*, MC28H5015Z*)

Wenn Nahrungsmittel wie Gebäck oder Pizza in einem Mikrowellengerät mit Grill-/Heißluftfunktion zubereitet werden, sind Sie normalerweise am Boden nicht richtig durchgebacken. Mit der Backunterlage von Samsung können solche Lebensmittel knusprig gebacken werden. Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.




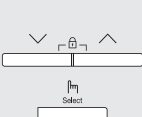


<p>Combi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Heizen Sie die Backunterlage wie oben beschrieben vor. 2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen. 3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage. 4. Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller). 5. Drücken Sie die Taste Combi (Kombinationsmodus). Wählen Sie durch Drücken der Tasten für Auf und Ab den gewünschten Kombinationsmodus aus. Drücken Sie anschließend die Taste Select (Auswahl). Cb - 1 (Mikrowelle + Grill) Cb - 2 (Mikrowelle + Heißluft)
	<ol style="list-style-type: none"> 6. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann die Taste Select (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
	<ol style="list-style-type: none"> 7. Wenn Sie den Kombinationsmodus für Mikrowelle + Heißluft verwenden, stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf und Ab die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie dann die Taste Select (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit. (Voreinstellung: 180 °C)

	<ol style="list-style-type: none"> 8. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf/Ab die gewünschte Garzeit ein.
	<ol style="list-style-type: none"> 9. Drücken Sie die Taste Start/+30s. Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. <ul style="list-style-type: none"> • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

- Heizen Sie die Backunterlage vor dem Backen 3 bis 5 Minuten lang im Kombinationsmodus vor:
 - Kombination von Heißluft- (200 °C) und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung).
 - Kombination von Grill- und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung).
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.
- Beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.
- Verwenden Sie Kunststoffutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche der Backunterlage zu vermeiden, oder nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden von der Backunterlage.
- Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist (z. B. Kunststoffschüsseln).
- Stellen Sie sie nie ohne den Drehteller in den Garraum.
- So reinigen Sie die Backunterlage**
 Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.
- Hinweis**
 Die Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

DAMPFGAREN (NUR MODELLE MC28H5015F*, MC28H5015Z*)

Verwenden Sie den Dampfgarer aus Kunststoff, wenn Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit Dampf zubereiten möchten. Stellen Sie den Dampfgarer aus Kunststoff zuerst in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

	1. Drücken Sie die Taste Microwave (Mikrowelle) .
	2. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf und Ab die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann die Taste Select (Auswahl) , um die Einstellung zu bestätigen. <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
	3. Wählen Sie durch Drücken der Tasten für Auf und Ab die gewünschte Garzeit aus.
	4. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. <ul style="list-style-type: none"> • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

 Hinweise zum Garen mit Dampf

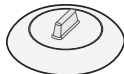
Bestandteile des Dampfgarers



Dämpfschüssel

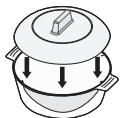


Dämpfeinsatz

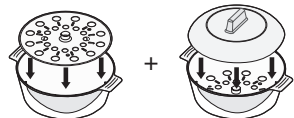


Deckel

Umgang mit dem Dampfgarer



Dämpfschüssel + Deckel



Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel

EINSTELLUNGEN FÜR MANUELLES DAMPFGAREN


Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Artischocken	300 g (1-2 Stk.)	900 W	5-6
Frisches Gemüse	300 g	900 W	4-5
Tiefgefrorenes Gemüse	300 g	600 W	7-8
Frisches Fischfilet	300 g	1. Stufe: 900 W	1-2
		2. Stufe: 450 W	5-6
Hähnchenbrust	300 g	1. Stufe: 900 W	1-2
		2. Stufe: 600 W	7-8
Anleitung Hähnchenbrust waschen. Die Oberseite 2-3 Mal mit einem Messer einschneiden. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Hähnchenbrüste nebeneinander legen. 100 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			



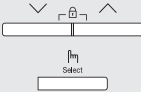


(Fortsetzung)

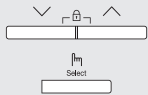


Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Reis	250 g	900 W	15-18
	Anleitung Den Parboiled-Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten ruhen lassen (braunen Reis 10 Minuten). Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.		
Backkartoffeln	500 g	900 W	7-8
	Anleitung Die Kartoffeln wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (gekühlt)	400 g	600 W	5-6
	Anleitung Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150 g	600 W	1-2
	Anleitung Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in den Dämpfeinsatz legen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Obstkompott	250 g	900 W	3-4
	Anleitung Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1-2 EL Wasser und 1-2 EL Zucker hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

GRILLEN MIT SPIESS (NUR MODELL MC28H5015Z*)

Der Grillspieß ist besonders zum Grillen geeignet, da das Fleisch nicht gewendet werden muss. Er kann auch im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus verwendet werden.

-  Achten Sie darauf, dass das Gewicht des Fleisches gleichmäßig über den Spieß verteilt ist und der Spieß sich gleichmäßig dreht. Verwenden Sie zum Berühren der Gefäße im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.

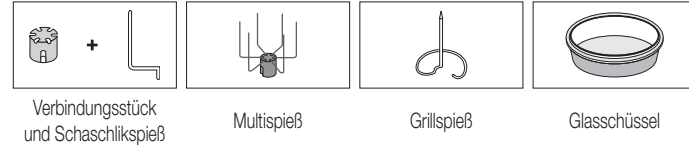
	<p>1. Spießen Sie das Fleischstück mit dem Grillspieß mittig auf. Beispiel: Platzieren Sie den Spieß bei einem Hähnchen zwischen Rückgrat und Brust. Stellen Sie den Spieß aufrecht in die Glasschüssel und die Glasschüssel auf den Drehteller. Das Fleisch wird besser braun, wenn Sie es mit Gewürzen bestreuen und mit Öl beträufeln.</p>
	<p>2. Drücken Sie die Taste Combi (Kombinationsmodus). Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt: Cb - 1 (Mikrowelle + Grill)</p>
	<p>3. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf oder Ab die Einstellung „Cb - 2“ aus, und drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste Select (Auswahl). Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:  (Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus) 600 W (Ausgangsleistung)</p>
	<p>4. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Leistungsstufe aus (600, 450, 300, 180, 100 W). Drücken Sie dann die Taste Select (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit. (Voreinstellung: 180 °C)

	<p>5. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 200-40 °C) Drücken Sie dann die Taste Select (Auswahl), um die Einstellung zu bestätigen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
	<p>6. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für Auf oder Ab die gewünschte Garzeit ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
	<p>7. Drücken Sie die Taste Start/+30s.</p> <p>Ergebnis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. • Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt. • Nehmen Sie den Spieß nach Abschluss des Grillvorgangs vorsichtig mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät.

GRILLEN MIT DEM VERTIKALEN MULTISPIESS

MULTISPIESS FÜR SCHASCHLIK

Mit dem Multispiess mit sechs Schaschlikspießen können Sie ganz einfach Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse (z.B. Zwiebeln, Paprika oder Zucchini) sowie in Scheiben geschnittenes Obst grillen. Die oben genannten Nahrungsmittel können Sie mit den Schaschlikspießen im Heißluft- oder Kombinationsmodus zubereiten.




MULTISPIESS MIT SCHASCHLIKSPIESSEN

1. Verwenden Sie für die Zubereitung von Schaschlik und Kebab die sechs Schaschlikspieße.
2. An jedem Spieß sollte sich die gleiche Nahrungsmittelmenge befinden.
3. Stellen Sie den Grillspieß in die Glasschüssel, und setzen Sie den Multispiess ein.
4. Platzieren Sie die Schüssel mit dem Multispiess in der Mitte des Drehtellers.

 Vergewissern Sie sich vor dem Start des Grillvorgangs, dass sich das Heizelement an der richtigen Position an der Rückwand des Garraums und nicht oben befindet.

ENTNEHMEN DES GRILLSPIESSES NACH GEBRAUCH AUS DEM GARRAUM




1. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Glasschüssel mit dem Multispiess aus dem Garraum nehmen, da diese sehr heiß ist.
2. Tragen Sie auch beim Entnehmen des Multispiesses aus dem Spießaufsatz Ofenhandschuhe.
3. Nehmen Sie die Schaschlikspieße vorsichtig ab, und trennen Sie von diesen die Stücke mit einer Gabel ab.

 Der Multispiess ist nicht spülmaschinenfest. Reinigen Sie ihn daher von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Entnehmen Sie den vertikalen Multispiess nach Gebrauch aus dem Garraum.

GERUCHSBESEITIGUNG

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von geruchsintensiven Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Innern des Geräts. Reinigen Sie zunächst den Garraum.

 Deodorisation <input type="text"/>	1. Drücken Sie die Taste Deodorisation (Geruchsbeseitigung) , um die Funktion nach dem Reinigen automatisch zu aktivieren.
--	--

-  Als Dauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt.
-  Auch die Dauer der **Geruchsbeseitigung** können Sie durch Drücken der Taste **START/+30s** anpassen.
-  Die maximale Dauer der Geruchsbeseitigung beträgt 15 Minuten.

AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

 <input type="text"/>	1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten START/+30s und STOP/ECO (STOPP/ÖKO) . (Eine Sekunde) Ergebnis: Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
 <input type="text"/>	2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten STOP/ECO (STOPP/ÖKO) und START/+30s . (Eine Sekunde) Ergebnis: Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Lebensmitteln in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
<ul style="list-style-type: none"> • Styroporbecher und -behälter • Papiertüten oder Papier • Recyclingpapier oder Metallverzierungen 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✗ ✗ 	<ul style="list-style-type: none"> Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen. Kann Feuer fangen. Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
<ul style="list-style-type: none"> • Kombiniertes Koch- und Anrichtengeschirr • Feines Glasgeschirr • Einmachgläser 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen. Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Metall		
• Geschirr	x	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	x	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	x	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ x	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfohlen ✓x : Mit Vorsicht x : Nicht sicher

Zubereitungshinweise

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.

Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:

Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs

Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperatursgleich in den Lebensmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.

Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Spinat	150 g	600 W	5-6
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Erbsen	300 g	600 W	7-8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Grüne Bohnen	300 g	600 W	7½-8½
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7-8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	7½-8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Rosenkohl	250 g	900 W	6 - 6½
	Anleitung 60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Möhren	250 g	900 W	4½-5
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Blumenkohl	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Zucchini	250 g	900 W	4-4½
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Auberginen	250 g	900 W	3½-4
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Lauch	250 g	900 W	4-4½
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Pilze	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Anleitung Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.			
Zwiebeln	250 g	900 W	5-5½
	Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.			
Kohlrabi	250 g	900 W	5½-6
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.			
Brauner Reis (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.			
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	900 W	16-17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	900 W	17-18
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln	250 g	900 W	10-11
	Anleitung 1 l heißes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		

AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten). Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofföffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Lebensmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

AUFWÄRMEN VON BABYNÄHRUNG

BABYNÄHRUNG: In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.

BABYMILCH: Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

HINWEIS:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Lebensmitteln.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Lebensmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse)	900 W	1-1½
	300 ml (2 Tassen)		2-2½
	450 ml (3 Tassen)		3-3½
	600 ml (4 Tassen)		3½-4
Anleitung In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.			
Suppe (gekühlt)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
Anleitung In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½
	Anleitung Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3½-4½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5
	450 g		5½-6½
Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.			
Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)	400 g	600 W	6-7
	Anleitung Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. Gelegentlich während des Aufwärmens sowie nach dem Aufwärmen umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.		

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

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

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.

Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 °C bis -20 °C aufweisen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Fleisch	Hackfleisch	180 W	6-7
			8-13
Schweinesteaks	250 g	180 W	7-8
			Anleitung Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15-30 Minuten Ruhezeit servieren.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Geflügel	Hähnchenteile	180 W	14-15
	Ganzes Hähnchen	180 W	32-34
	Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15-60 Minuten Ruhezeit servieren.		
Fisch	Fischfilets	180 W	6-7
	Ganzer Fisch	180 W	11-13
	Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 10-25 Minuten Ruhezeit servieren.		
Obst	Beeren	180 W	6-7
		Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Gestell (mit großem Durchmesser) verteilen. Nach 5-10 Minuten Ruhezeit servieren.	
Brot	Brötchen	180 W	1-1½
	(je ca. 50 g)		2½-3
	Toast/Sandwich	180 W	4-4½
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 5-20 Minuten Ruhezeit servieren.		

GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 5 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr: Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel: Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis: Beachten Sie bei der Zubereitung im reinen Grillbetrieb, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus: Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Nahrungsmittel: Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Informationen erhalten Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis: Beachten Sie bei der Zubereitung im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die Nahrungsmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Richtlinien zum Grillen von frischen Lebensmitteln

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

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

Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je ca. 25 g)	Nur Grill	3-4	2-3
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	300 W + Grill	5-6	-
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	4 Stk. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.			

(Fortsetzung)

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Anleitung Das Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Anleitung Die Oberfläche des Fisches mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

HEISSLUFT

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Backofen.

Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann. In diesem Modus werden die Nahrungsmittel vom oberen Heizelement erhitzt.

Geschirr für das Garen mit Heißluft:

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

Für das Garen mit Heißluft geeignete Nahrungsmittel:

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

MIKROWELLE + HEISLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche.

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Nahrungsmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus:

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

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

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

Richtlinien für das Garen von frischen und tiefgefrorenen Lebensmitteln mit Heißluft

Heizen Sie das Gerät mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Heißluftbetrieb vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
PIZZA Tiefkühlpizza (gebacken)	300 g	1. Schritt: 300 W + 200 °C 2. Schritt: Grill	11-12	2-3
Anleitung Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.				
NUDELN Tiefgefrorene Lasagne	400 g	1. Schritt: 450 W + 200 °C 2. Schritt: Heißluft 200 °C	15-16	5-6
Anleitung Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Pasta auf dem niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.				
FLEISCH Rind/Lamm (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Anleitung 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.				
Brathähnchen	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Anleitung Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.				

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
BROT Frische Brötchen	6 Stk. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
Anleitung Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.				
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stk.)	180 W + 200 °C	8-10	-
Anleitung Das gekühlte Baguette auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.				
KUCHEN Marmorkuchen (Frischteig)	500 g	Nur 180 °C	38-43	-
Anleitung Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen.				
Kleine Kuchen (Frischteig)	10 x 28 g	Nur 160 °C	26-28	-
Anleitung Den Frischteig gleichmäßig in Papierförmchen geben und diese auf der Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.				
Plätzchen (Frischteig)	200-250 g	Nur 200 °C	15-20	-
Anleitung Die gekühlten Croissants auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.				
Tiefgefrorener Kuchen	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
Anleitung Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.				

TIPPS UND TRICKS

BUTTER ZERLASSEN

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

SCHOKOLADE ZERLASSEN

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

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

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

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen 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. Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Die Mandeln 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden. Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Problembesehung und Informationscodes

PROBLEMBEHEBUNG

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts.
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

Bei Betätigen der Taste „START/+30s“ wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die Taste **START/+30s** gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Nahrungsmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knistern (oder Lichtbogenbildung).

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Rauch und Geruch werden bei Betrieb des Geräts nach 10 Minuten vollständig verschwinden.
Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone in den Garraum oder stellen Sie einen Behälter mit Zitronensaft hinein, und starten Sie das Gerät.

 Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts
(diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.


INFORMATIONSCODES

Die Meldung „SE“ bedeutet Folgendes.

- Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Mikrowellengerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Die Meldung „E-24“ bedeutet Folgendes.

- Ehe das Mikrowellengerät überhitzen kann, wird die Meldung „E-24“ auf dem Display angezeigt. Wenn die Meldung „E-24“ angezeigt wird, drücken Sie die Taste Stopp/Öko, um den Initialisierungsmodus aufzurufen. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, versuchen Sie ihn wieder in Betrieb zu nehmen. Wenn die Meldung „E-24“ wieder erscheint, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Samsung-Kundendienstzentrum.

 Wenn eine Meldung angezeigt wird, die in obiger Liste nicht aufgeführt ist, oder wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Technische Daten

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

Modell	MC28H5015**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme	
Maximale Leistung	2900 W
Mikrowelle	1400 W
Grill (Heizelement)	1500 W
Heißluft (Heizelement)	Max. 2100 W
Ausgangsleistung	100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x T x H)	
Gehäuse	517 x 474,8 x 310 mm
Garraum	358 x 327 x 235,5 mm
Fassungsvermögen	28 Liter
Gewicht	
Netto	Ca. 17,5 kg

SAMSUNG

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 [Only for E-Store] 0800 100 232	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04234C-02