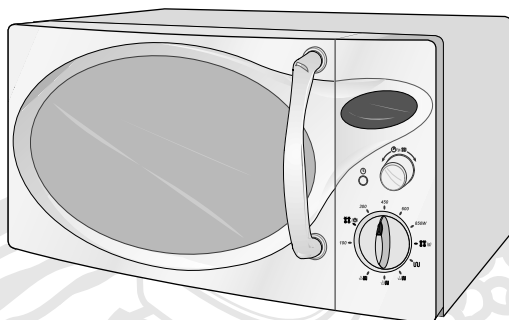


SAMSUNG

MIKROWELLENGERÄT

Bedienungsanleitung und Garkompaß

CE2727N / CE2727NT

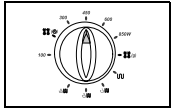


Kurzanleitung	2
Gerätevorderseite mit Garraum	2
Bedienfeld	3
Zubehör	3
Hinweise zur Bedienungsanleitung	4
Sicherheitshinweise	5
Mikrowellengerät aufstellen und anschließen	6
Uhrzeit einstellen	7
Funktionsweise von Mikrowellengeräten	7
Gerätebetrieb überprüfen	8
Bei Problemen mit dem Gerät	8
Garen/Aufwärmen	9
Leistungsstufen	9
Garvorgang unterbrechen bzw. beenden	9
Garzeiteinstellung ändern	10
Speisen auftauen	10
Auftauprogramme verwenden	10
Hinweise zum Auftauprogramm	10
Crust-Teller verwenden (CE2727NT)	11
Gartabelle für den Crust-Teller (CE2727NT)	12
Position des Grills einstellen	13
Zubehör Wählen	13
Grillen	14
Mikrowellen und Grill kombinieren	14
Mikrowellengeeignetes Geschirr	15
Gartabellen und Hinweise	16
Mikrowellengerät reinigen	22
Hinweise zu Aufbewahrung und Reparatur	23
Technische Daten	23

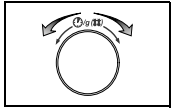
Kurzanleitung

D

Speisen garen (mit Mikrowellen)

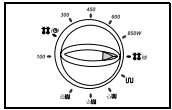


1. Stellen Sie die Speise in den Garraum. Stellen Sie die Leistungsstufe mit dem **Leistungsstufen-Schalter** ein.

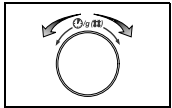


2. Stellen Sie die Garzeit mit dem **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (⌚/g) ein.
Ergebnis : Der Garvorgang wird nach 2 Sekunden gestartet.

Speisen auftauen

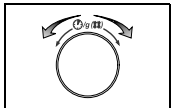


1. Stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf das **Auftauprogrammesymbol** (⏸/g).



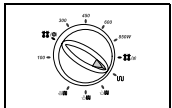
2. Stellen Sie die Auftauzeit mit dem **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (⌚/g) ein.
Ergebnis : Der Auftauvorgang wird nach 2 Sekunden gestartet.

Garzeiteinstellung ändern

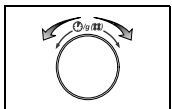


- Lassen Sie die Speise im Garraum stehen.
Stellen Sie den **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (⌚/g) auf die gewünschte Garzeit ein.

Speisen grillen

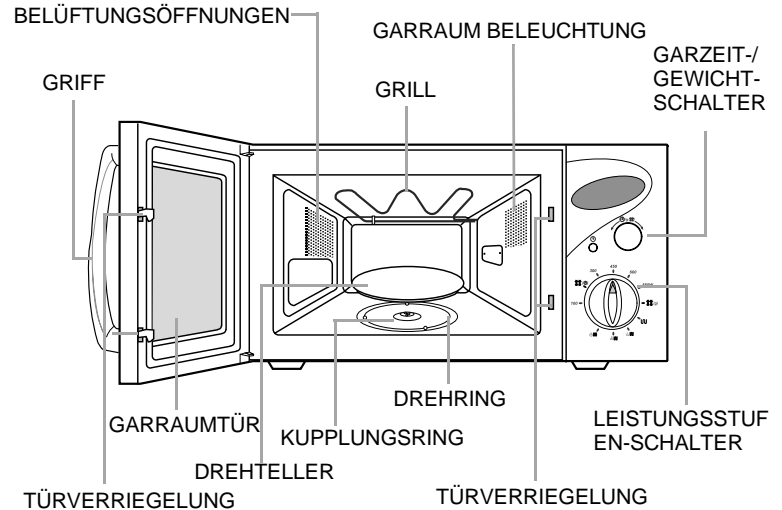


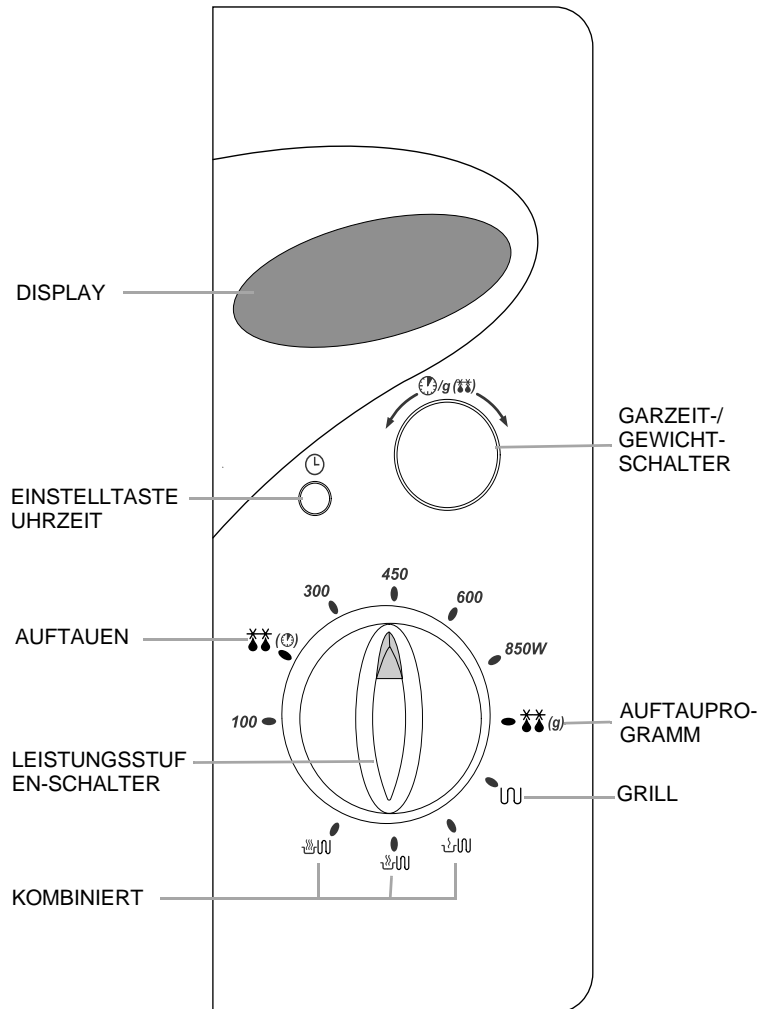
1. Stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf das Symbol **Grill** (⌚).



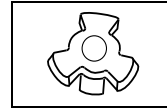
2. Stellen Sie den **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (⌚/g) auf die gewünschte Zeit ein.
Ergebnis : Der Garvorgang wird nach 2 Sekunden gestartet.

Gerätevorderseite mit Garraum

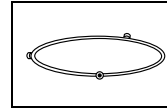




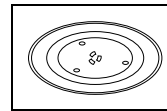
Je nach Modell werden verschiedene praktische Zubehöreile mitgeliefert.



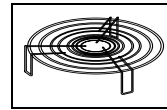
1. **Kupplungsring**: Verbindungsstück zwischen Motorwelle und Drehteller.
Position im Gerät: Der Kupplungsring befindet sich bei Auslieferung bereits auf der Motorwelle in Grraum.



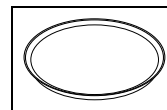
2. **Drehring**: Dient als Untersatz für den Drehteller.
Position im Gerät: Legen Sie den Drehring in die Vertiefung im Garraum.



3. **Drehteller**: Auf diesen Teller wird die zu garende Speise plziert. Nehmen Sie den Drehteller nur zum Reinigen aus dem Gerät.
Position im Gerät: Legen Sie den Drehteller so auf den Drehring auf, daß die Zapfen im Zentrum der Teller-Unterseite in die Aussparungen des Kupplungsring greifen.



4. **Metallrost**: Dient zum Grillen oder zum Kombi-Garen von Speisen.
Position im Gerät: Stellen Sie den Metallrost auf den Drehteller.



5. **Crust-Teller (nur bei Modell CE2727NT, siehe Seite 11)**: Dient zum Bräunen von Speisen beim Garen mit Mikrowellen oder Kombi-Betrieb, z. B. für Pizza.
Position im Gerät: Stellen Sie den Crust-Teller auf den Drehteller.



Benutzen Sie das Mikrowellengerät nur, wenn Kupplungsring, Drehring und Drehteller eingesetzt sind.

Hinweise zur Bedienungsanleitung

D

Wir freuen uns, daß Sie sich für ein SAMSUNG Mikrowellengerät entschieden haben. Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zu Ihrem Gerät:

- Sicherheitshinweise
- für Mikrowellen geeignetes Zubehör und Geschirr
- praktische Tips

Ganz vorn in dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Kurzanleitung für vier grundlegende Funktionen:

- Speisen garen
- Speisen auftauen
- Speisen grillen
- Garzeiteinstellung ändern

Auf den Seiten 2 bis 3 finden Sie Abbildungen der Geräte und der Bedienfelder von allen Modellen. So können Sie leicht feststellen, welche Taste zur gewünschten Funktion gehört.

Der Text führt Sie Schritt für Schritt durch die Bedienung des Gerätes. In den dazugehörigen Abbildungen werden die folgenden vier Symbole verwendet.



Wichtig



Hinweis



Achtung



Umdrehen

Beim Umgang mit Mikrowellen bitte beachten

Bitte beachten Sie unbedingt die nachstehend aufgeführten Sicherheitshinweise, um ein Aus-treten von Mikrowellen und dadurch mögliche Gesundheitsbeeinträchtigungen auszuschließen.

- (a) Versuchen Sie keinesfalls, das Mikrowellengerät bei geöffneter Garraumtür zu betreiben, Änderungen an der Türverriegelung vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung zu stecken. Andernfalls können Mikrowellen austreten.
- (b) Stecken Sie niemals Gegenstände zwischen Garraumtür und Frontblende. Achten Sie bitte darauf, daß keine Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen verbleiben. Auch dies kann zu Undichtigkeiten führen. Halten Sie die Tür und die Türdicht-flächen sauber. Hierzu nach Gebrauch des Gerätes zunächst mit einem feuchten Tuch vorwischen, dann mit einem sauberen, weichen Tuch trockenwischen.
- (c) Bei Beschädigung darf das Gerät erst wieder betrieben werden, nachdem es von einem entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Techniker repariert wurde. Achten Sie besonders darauf, daß die Garraumtür korrekt schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
 - (1) Tür, Türdichtung und Dichtflächen
 - (2) Türscharniere (gebrochen oder locker)
 - (3) Netzkabel
- (d) Instandsetzungsarbeiten dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Fachleuten durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise

Wichtige Sicherheitshinweise.

Sorgfältig durchlesen und für spätere Fragen aufbewahren.

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Achten Sie darauf, die Sicherheitshinweise beim Betrieb des Gerätes einzuhalten, um möglichen Verletzungen und Schäden vorzubeugen

1. Verwenden Sie im Mikrowellengerät kein Metallgeschirr wie z. B.:
 - Metallbehälter
 - Speiseservice mit Gold- oder Silberrand
 - Fleischspieße, Gabeln usw.

Grund: Dies kann zu elektrischen Überschlägen und Funkenbildung führen und das Gerät beschädigen.
2. Folgende Lebensmittel nicht im Mikrowellengerät erhitzen:
 - luftdicht abgeschlossene Flaschen, Gläser, Behälter bzw. Vakuumpackungen

Beispiel: Gläser mit Babynahrung

 - luftdicht abgeschlossene Lebensmittel

Beispiel: Eier mit Schale, Nüsse in Schalen, Tomaten

Grund: Durch Erhitzen steigt der Druck im Gargut an und kann zum Platzen der genannten Lebensmittel führen.

Tip: Bei Flaschen, Gläsern, Vakuumpackungen etc. entfernen Sie den Deckel bzw. öffnen die Verpackung; bei Lebensmitteln mit Haut oder Schale entfernen Sie die Schale (Eier) bzw. stechen Haut oder Schale mehrfach ein (Tomaten).
3. Schalten Sie das Mikrowellengerät nicht bei leerem Garraum ein.

Grund: Die Innenwände des Garraums können beschädigt werden.

Tip: Lassen Sie stets einen Becher Wasser im Garraum stehen. Falls Sie das Gerät versehentlich einschalten, wird die Mikrowellenenergie dadurch absorbiert
4. Wird das Mikrowellengerät leer betrieben, schaltet es sich aus Sicherheitsgründen nach kurzer Zeit automatisch aus. In diesem Fall können Sie das Gerät nach einer Wartezeit von 30 Minuten wieder verwenden.
5. Decken Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht mit Papier- oder Stofftüchern ab.

Grund: Papier- oder Stofftücher können durch die aus dem Gerät ausströmende Heißluft in Brand geraten.
6. Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen aus dem Garraum entnehmen.

Grund: Auch Geschirr kann Mikrowellenenergie aufnehmen, zusätzlich wird es durch die darin befindlichen erhitzten Speisen erwärmt. Das Geschirr ist deshalb heiß.

7. Fassen Sie die Innenwände des Garraums nicht an.

Grund: Selbst nach beendetem Garvorgang können die Innenwände noch so heiß sein, daß es zu Verbrennungen kommen kann. Bringen Sie keine entzündlichen Materialien mit dem Innenraum des Gerätes in Berührung. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen zunächst auskühlen.
8. Beachten Sie folgende Punkte, um die Gefahr eines Brandes im Garraum des Gerätes weitgehend auszuschließen:
 - Bewahren Sie kein entzündliches Material im Gerät auf.
 - Entfernen Sie Drahtverschlüsse und Clips von Papier- und Kunststoffbeutel.
 - Versuchen Sie nicht, Zeitungen oder anderes Papier im Mikrowellengerät zu trocknen.
 - Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Garraumtür geschlossen und ziehen den Netzstecker bzw. unterbrechen die Stromversorgung.
9. Lassen Sie beim Erhitzen von Babynahrung und von Flüssigkeiten besondere Vorsicht walten.
 - Warten Sie nach dem Abschalten des Mikrowellengerätes noch mindestens 20 Sekunden, bevor Sie die Speisen herausnehmen, damit die Hitze gleichmäßig verteilt ist.
 - Rühren Sie die Speisen gegebenenfalls während, aber immer nach dem Garen um.
 - Vorsicht beim Anfassen des Behälters nach dem Aufheizen. Sie können sich verbrennen, wenn der Behälter zu heiß ist.
 - Damit die Speisen während des Garens nicht spritzen und Sie sich hinterher nicht verbrühen, sollten Sie die Speisen vor, während und nach dem Garen umrühren. Stellen Sie beim Erhitzen einen Löffel oder einen Glasstab in Flüssigkeiten, damit sie nicht überkocht und Sie sich nicht verbrühen.

Grund: Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zum sogenannten Siedeverzug kommen, d. h. die erhitzte Flüssigkeit beginnt zu kochen, wenn Sie das Gefäß aus dem Mikrowellengerät nehmen. Dabei kann die Flüssigkeit überkochen.

 - Falls Sie sich dennoch verbrühen, sollten Sie:
 - die betroffene Stelle mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser abkühlen;
 - danach mit einem sauberen trockenen Verband abdecken;
 - keine Cremes, Öle oder Lotionen auftragen.
 - Füllen Sie Behälter niemals ganz bis zum Rand und verwenden Sie Behälter, die nach oben hin breiter werden, um Überkochen zu vermeiden. Flaschen mit engem Hals können durch den Druckanstieg beim Erhitzen platzen.
 - Prüfen Sie vor dem Füttern stets die Temperatur von
 - Babynahrung und Milch.
 - Nehmen Sie stets den Gummisauger ab, bevor Sie Flüssigkeiten in Babyflaschen erhitzen. Andernfalls kann die Flasche durch den Druckanstieg platzen.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

D

10. Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht beschädigt wird.
 - Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung und achten Sie darauf, daß Netzstecker und Netzkabel nicht in Wasser getaucht werden dürfen.
 - Betreiben Sie das Gerät keinesfalls mit beschädigtem Netzstecker oder Netzkabel.
11. Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.
Grund: Aus dem Garraum strömender Dampf und heiße Luft können zu Verbrennungen führen.
12. Halten Sie den Garraum des Gerätes sauber.
Grund: Lebensmittelrückstände und Fett- oder Ölspritzer auf den Geräte-Innenwänden können die Oberflächen beschädigen und die Geräteleistung mindern.
13. Beim Betrieb des Gerätes sind hin und wieder Klickgeräusche zu hören, besonders beim Auftauen von Speisen. Dies ist normal.
Grund: Das Gerät schaltet auf eine andere Leistungsstufe um. Dabei ist ein Klicken zu hören.während und nach dem Gar

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

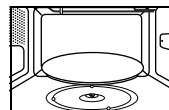
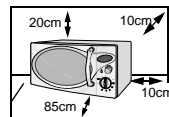
Sehen Sie hin und wieder nach dem Gargut im Mikrowellengerät, wenn Sie Speisen in Einwegbehältern oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

WICHTIG

Lassen Sie kleine Kinder davon ab, mit dem Gerät zu spielen oder es zu verwenden, um mögliche Gefährdungen auszuschließen. Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellenherds. Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände unmittelbar bei oder über dem Gerät auf.

Mikrowellengerät aufstellen und anschließen

Stellen Sie Ihr Mikrowellengerät auf eine ebene, stabile Unterlage, die das Gewicht Ihres Gerätes problemlos trägt.



1. Wenn Sie Ihr Mikrowellengerät installieren, überzeugen Sie sich, daß das Gerät ausreichend Luftzufuhr hat, indem Sie nach hinten und zu beiden Seiten mindestens 10 cm Freiraum und nach oben mindestens 20 cm Freiraum lassen und mindestens 85 cm ab dem Boden.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial auch aus dem Garraum. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Stellen Sie sicher, daß der Drehteller sich frei drehen kann.
3. Dieses Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist.

* Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Gerätes. Andernfalls kann sich das Gerät überhitzen, so daß es sich automatisch abschaltet. In diesem Fall kann das Gerät erst dann wieder eingeschaltet werden, wenn es abgekühlt ist.

* Zu Ihrer persönlichen Sicherheit schließen Sie das Kabel an eine 3 polige 230V, 50Hz AC geerdete Steckdose an. Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muß es durch ein Spezialkabel ersetzt werden. Um Risiken zu vermeiden, wenden Sie sich zum Austausch des Kabels an Ihren Fabrikant, Kundendienst oder Fachhändler.

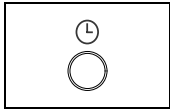
* Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer besonders heißen oder feuchten Umgebung auf (z. B. in der Nähe eines Kochherds oder eines Heizkörpers). Beachten Sie die technischen Daten für die Stromversorgung. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muß dies demselben Standard entsprechen wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel. Wischen Sie die Innenwände und die Türdichtung des Mikrowellengerätes mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Uhrzeit einstellen

Ihr Mikrowellengerät verfügt über eine eingebaute Uhr mit Anzeige im 24- oder im 12-Stunden-Format. In folgenden Fällen müssen Sie die Uhr einstellen:

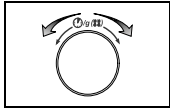
- bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden;
- nach einem Stromausfall.

☒ Vergessen Sie nicht, die Uhr beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit entsprechend umzustellen.

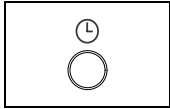


1. Zur Anzeige der Zeit im ... drücken Sie die Taste (L)...

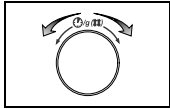
24-Stunden-Format	einmal.
12-Stunden-Format	zweimal.



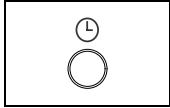
2. Drehen Sie den **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (L/g), um die Stunde einzustellen.



3. Drücken Sie die Taste (L).



4. Drehen Sie den **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (L/g), um die Minuten einzustellen.



5. Wenn die Uhrzeit eingestellt ist, drücken Sie nochmals set (L), um die Uhr zu aktivieren.

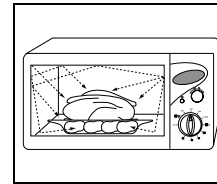
Funktionsweise von Mikrowellengeräten

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen. Mit der durch sie freigesetzten Energie werden Speisen gegart und erhitzt, ohne daß deren Form oder Farbe verändert wird.

Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie Speisen:

- auftauen, auftauprogramme
- erwärmen
- garen

Garprinzip



1. Das Magnetron im Mikrowellengerät erzeugt Mikrowellen. Durch den sich drehenden Glassteller werden die Mikrowellen verteilt, so daß Speisen gleichmäßig gegart werden.
2. Die Mikrowellen dringen bis 2,5 cm tief in das Gargut ein. Von dort aus setzt sich der Garprozeß durch Hitzeverteilung im Gargut fort.
3. Die Garzeiten hängen vom verwendeten Gargeschirr und vor allem von den Eigenschaften des Garguts ab:
 - Menge und Dichte der Speise
 - Wassergehalt
 - Ausgangstemperatur (gekühlt oder nicht)



Da das Innere von Speisen durch Wärmeverteilung gart, ist der Garvorgang nach dem Ausschalten des Mikrowellengerätes noch nicht beendet. Halten Sie deshalb unbedingt die in dieser Anleitung und in Rezepten angegebene Standzeit ein, damit:

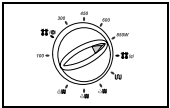
- setzt sich der Garvorgang im Inneren der Speise fort;
- wird die Wärme gleichmäßig im Gargut verteilt.

Gerätebetrieb überprüfen

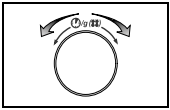
D

Mit dem folgenden einfachen Verfahren können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellengerät ordnungsgemäß funktioniert.

Öffnen Sie die Garraumtür. Dazu ziehen Sie am Griff rechts an der Garraumtür. Stellen Sie ein mit Wasser gefülltes Gefäß (ca. 500 ml) auf den Drehteller im Garraum. Schließen Sie die Tür.



1. Stellen Sie mit dem **Leistungsstufen-Schalter** die höchste Leistungsstufe ein.



2. Stellen Sie die Zeit mit dem **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (☉/g/III) ein.

Ergebnis: Die Beleuchtung schaltet sich ein; der Drehteller dreht sich.

- 1) Der Garvorgang wird gestartet; nach Abschluß des Garvorgangs ertönen vier Signaltöne.
- 2) Diese Signaltöne werden noch zweimal wiederholt (jede Minute).
- 3) Dann wird erneut die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

- ☒ Stellen Sie sicher, daß Ihr Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist.

Der Drehteller muß richtig eingesetzt sein. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe verwenden, benötigt das Gerät eine längere Zeit, um das Wasser zum Kochen zu bringen.

Bei Problemen mit dem Gerät

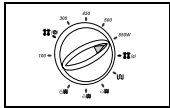
Wenn eines der nachstehend aufgeführten Probleme auftritt, probieren Sie zunächst die angegebenen Lösungsvorschläge aus, um einen unnötigen Kundendienstbesuch zu vermeiden.

- ◆ Folgende Erscheinungen sind normal und weisen nicht auf ein Problem hin:
 - Kondensation im Mikrowellengerät
 - Luftströme um Tür und Gehäuse
 - Lichtreflexion an Tür und Gehäuse
 - Dampfaustritt an Tür und Lüftungsöffnungen
 - ◆ Das Gerät startet nicht, nachdem Sie die Garzeit mit dem **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (☉/g/III) eingestellt haben.
 - Ist die Garraumtür vollständig geschlossen?
 - ◆ Speisen werden nicht gegart.
 - Haben Sie die Garzeit richtig eingestellt?
 - Ist die Garraumtür geschlossen?
 - Wurde der Stromkreis überlastet, so daß eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Unterbrechungsschalter betätigt wurde?
 - ◆ Speisen werden zu stark oder zu wenig gegart.
 - Haben Sie die richtige Garzeit für die Speise eingestellt?
 - Haben Sie eine geeignete Leistungsstufe gewählt?
 - ◆ Im Garraum kommt es zu Funkenüberschlag, knackende Geräusche sind zu hören.
 - Haben Sie einen Behälter mit Metallverzierung verwendet?
 - Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum liegenlassen?
 - Befindet sich ein Stück Aluminiumfolie zu dicht an der Innenwand?
 - ◆ Das Mikrowellengerät löst Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang aus.
 - Wenn das Mikrowellengerät in Betrieb ist, können leichte Störungen beim Radio- und Fernsehempfang auftreten; das ist normal. Stellen Sie das Gerät in solchen Fällen in größerer Entfernung von Fernseh- und Radiogeräten bzw. Antennen auf.
 - Wenn der Mikroprozessor des Mikrowellengerätes eine Störung erkennt, setzt er eventuell die Anzeige zurück. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stecken ihn kurze Zeit später wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
- ☒ Falls die genannten Vorschläge nicht zur Lösung des Problems führen, wenden Sie sich über Ihren Fachhändler an den Kundendienst.

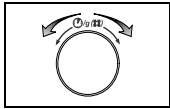
Garen/Aufwärmen

Mit dem nachfolgend beschriebenen Verfahren können Sie Speisen garen oder aufwärmen. Überprüfen Sie stets die Einstellungen, bevor Sie sich vom Gerät entfernen.

Stellen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Tür.



1. Stellen Sie mit dem **Leistungsstufen-Schalter** die höchste Leistungsstufe ein.
(Höchste Leistungsstufe: 850 W)



2. Stellen Sie die Zeit mit dem **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (0/15) ein.

Ergebnis: Die Beleuchtung schaltet sich ein; der Drehteller dreht sich.

- 1) Der Garvorgang wird gestartet; nach Abschluß des Garvorgangs ertönen vier Signaltöne.
- 2) Diese Signaltöne werden noch zweimal wiederholt (jede Minute).
- 3) Dann wird erneut die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Schalten Sie das Mikrowellengerät nie ein, wenn es leer ist.

Sie können die Leistungsstufe während des Gerätebetriebs ändern. Dazu stellen Sie die neue Leistungsstufe mit dem **Leistungsstufen-Schalter** ein.

Leistungsstufen

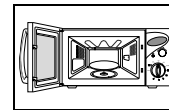
Sie können zwischen den folgenden Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Leistung in Watt	
	MWO	GRILL
HOCH	850 W	
MITTELHOCH	600 W	
MITTEL	450 W	
MITTELSCHWACH	300 W	
AUFTAUEN (☼☼☼)	180 W	
AUFTAUPROGRAMM (☼☼☼(a))	180 W	
SCHWACH/WARMHALTEN	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBI I	300 W (☼☼)	1100 W
KOMBI II	450 W (☼☼)	1100 W
KOMBI III	600 W (☼☼)	1100 W

- Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe wählen, müssen Sie die Garzeit verkürzen.
- Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe wählen, müssen Sie die Garzeit verlängern.

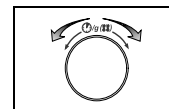
Garvorgang unterbrechen bzw. beenden

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Speisen zu überprüfen.



1. Wenn Sie den Garvorgang vorübergehend unterbrechen möchten, öffnen Sie die Garraumtür.

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestoppt. Zum Fortsetzen des Garvorgangs schließen Sie die Garraumtür.

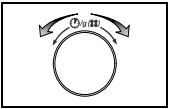


2. Wenn Sie den Garvorgang beenden möchten, drehen Sie den **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (☼☼/15) nach links.

“: 0 “ (☼☼) wird angezeigt.

Garzeiteinstellung ändern

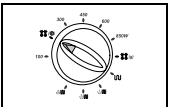
D



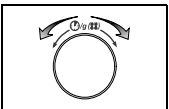
Verlängern Sie die verbleibende Garzeit, indem Sie den **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (🕒/🍖) auf die gewünschte Zeit stellen.
Wenn Sie die Garzeit während des Garvorgangs verlängern oder verkürzen möchten, drehen Sie den Schalter nach rechts bzw. nach links.

Speisen auftauen

Sie können Fleisch, Geflügel und Fisch in Ihrem Mikrowellengerät auftauen. Stellen Sie die aufzutauende Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.



1. Stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf das **Auftausymbol** (🍖(🕒)).



2. Stellen Sie mit dem **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (🕒/🍖) die auftauzeit ein.

Ergebnis: Die Beleuchtung schaltet sich ein; der Drehteller dreht sich.

- 1) Der Auftauvorgang beginnt und nach Abschluß des Auftauvorgang ertönen vier Signaltöne.
- 2) Diese Signaltonreihe wird noch zweimal wiederholt (jede Minute).
- 3) Dann wird erneut die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

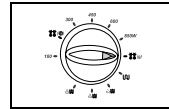
☒ Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

☒ Wenn Sie Speisen manuell, d.h. mit selbst gewählten Einstellungen auftauen möchten, wählen Sie die Mikrowellen-Auftaustufe (180 W). Weitere Hinweise dazu sowie eine Tabelle mit Zeitangaben finden Sie auf Seite 19.

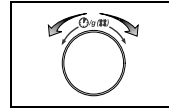
Auftauprogramme verwenden

Mit der Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen.

Stellen Sie die aufzutauende Speise auf den Drehteller, und schließen Sie die Garraumtür.



1. Stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf das **Auftauprogrammesymbol** (🍖(🕒)).



2. Stellen Sie den **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (🕒/🍖) auf das entsprechende Gewicht ein.

Ergebnis: Die Beleuchtung schaltet sich ein; der Drehteller dreht sich.

- 1) Der Auftauvorgang beginnt und nach Abschluß des Auftauvorgang ertönen vier Signaltöne.
- 2) Diese Signaltonreihe wird noch zweimal wiederholt (jede Minute).
- 3) Dann wird erneut die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

☒ Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Hinweise zum Auftauprogramm

Nehmen Sie das Auftaugut vor dem Auftauen aus Verpackung.

Legen Sie das aufzutauende Lebensmittel auf den Drehteller.

Drehen Sie das Lebensmittel um, sobald der Signalton ertönt.

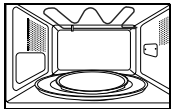
Beachten Sie die Standzeit für das aufgetaute Lebensmittel, sobald das Automatikprogramm beendet ist.

Lebensmittel	Gewicht	Standzeit	Hinweise
Fleisch	0.2 - 1.5 kg	20-60 Min.	Ränder und dünnere Stellen/Teile
Geflügel	0.2 - 1.5 kg	20-60 Min.	mit Aluminiumfolie abdecken.
Fisch	0.2 - 1.5 kg	20-50 Min.	Nach dem Signalton umdrehen.

Crust-Teller verwenden (CE2727NT)

Wenn Sie Speisen wie Pizza oder Quiches mit Grill oder Mikrowellen backen bzw. aufbacken möchten, wird der Teig normalerweise weich. Dies können Sie mit dem Crust-Teller verhindern. Der Crust-Teller wird vorgeheizt und erhitzt sich sehr stark. Dadurch erhalten Speisen von unten eine knusprige braune Kruste.

Der Crust-Teller eignet sich auch für Speck, Eier, Würstchen usw.



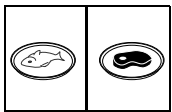
1. Stellen Sie den Crust-Teller direkt auf den Drehteller. Heizen Sie ihn mit der höchsten Mikrowellen/Grill-Leistungstufe [600 W + Grill (☀️)] vor. Zeitangaben und detaillierte Anweisungen finden Sie in der Tabelle auf Seite 12.

☞ Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe - der Crust-Teller wird sehr heiß!

2. Bestreichen Sie den Teller mit Öl, wenn Sie z. B. Speck oder Eier braten, damit die Speisen schön gebräunt werden.

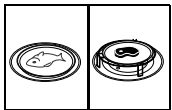
* Bitte beachten Sie, daß der Crust-Teller teflonbeschichtet und deshalb nicht kratzfest ist. Schneiden Sie Speisen nicht auf dem Crust-Teller.

* Verwenden Sie vorzugsweise Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, um Speisen vom Crust-Teller zu nehmen.



3. Legen Sie die Speisen auf den Crust-Teller.
☞ Stellen Sie keine Gefäße auf den Teller, die nicht hitzebeständig sind (wie z. B. Kunststoffschüsseln).

☞ Stellen Sie den Crust-Teller nie ohne Drehteller in den Garraum.



4. Stellen Sie den Crust-Teller entweder direkt auf den Drehteller oder stellen Sie ihn auf den Metallrost und diesen auf den Drehteller.

5. Stellen Sie Leistungsstufe und Garzeit ein -siehe Tabelle auf der folgenden Seite.

☒ Crust-Teller reinigen

Reinigen Sie den Crust-Teller mit heißem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie ihn anschließend mit klarem Wasser ab.

☒ Verwenden Sie keine Bürsten oder Scheuerschwämme, da diese die Beschichtung des Tellers beschädigen können.



Bitte beachten Sie:

Der Crust-Teller ist nicht spülmaschinenfest!

Gartabelle für den Crust-Teller (CE2727NT)

D

Stellen Sie den Crust-Teller zum Vorheizen direkt auf den Drehteller.

Verwenden Sie beim Vorheizen die Leistungsstufe 600 W + Grill (☞☞).

Folgen Sie den Anweisungen in der Tabelle.

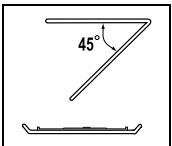
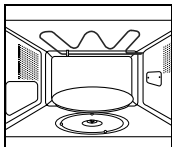
Speise	Menge	Vorheizezeit	Leistungsstufe	Garzeit	Anweisungen
Speck (Bacon)	4 Scheib. (80 g)	3 Min.	600W+ Grill (☞☞)	3-3½ Min.	Crust-Teller vorheizen. Speckscheiben nebeneinander auf den Crust-Teller legen. Crust-Teller auf den Metallrost stellen.
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stück)	3 Min.	450W+ Grill (☞☞)	4-4½ Min.	Crust-Teller vorheizen. Tomaten halbieren. Etwas Käse auf die Tomaten geben. Tomaten-hälften kreisförmig auf dem Crust-Teller anordnen. Auf den Metallrost stellen.
Hamburger (tiefgekühlt)	2 Stück (125 g)	3 Min.	600W+ Grill (☞☞)	6½-7 Min.	Crust-Teller vorheizen. Hamburger kreisförmig auf dem Crust-Teller anordnen. Auf den Metallrost stellen. Nach 4 - 5 Min. umdrehen.
Baguette (tiefgekühlt)	200-250 g (2 St.)	4 Min.	450W+ Grill (☞☞)	7-8 Min.	Crust-Teller vorheizen. Ein Baguette nicht ganz in die Mitte, zwei Baguettes nebeneinander auf den Crust-Teller legen. Auf den Metallrost stellen.
Pizza (tiefgekühlt)	300-350 g	4 Min.	600W+ Grill (☞☞)	8-9 Min.	Crust-Teller vorheizen. Pizza auf den Crust-Teller legen. Auf den Metallrost stellen.

Ofenkartoffeln	250 g 500 g	3 Min.	600W+ Grill (☞☞)	5-6 Min. 8-9 Min.	Crust-Teller vorheizen. Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten auf den Crust-Teller legen und dabei kreisförmig anordnen. Auf den Metallrost stellen.
Fischstäbchen (tiefgekühlt)	150 g (5 Stück) 300 g (10 Stück)	4 Min.	600W+ Grill (☞☞)	6½-7 Min. 9-9½ Min.	Crust-Teller vorheizen. Teller mit 1 Eßlöffel Öl bestreichen. Fischstäbchen kreisförmig auf dem dem Crust-Teller anordnen. Nach 3 1/2 Min. (bei 5 Stück) bzw. nach 5 Min. (bei 10 Stück) wenden.
Hähnchen-Nuggets (tiefgekühlt)	125 g 250 g	4 Min.	600W+ Grill (☞☞)	4½-5 Min. 7-7½ Min.	Crust-Teller vorheizen. Teller mit 1 Eßlöffel Öl bestreichen. Nuggets auf den Crust-Teller legen. Auf den Metallrost stellen. Nach 3 Min. (bei 125 g) bzw. nach 5 Min. (bei 250 g) wenden.
Pizza (gekühlt)	300-350 g	4 Min.	450W+ Grill (☞☞)	5½-6½ Min.	Crust-Teller vorheizen. Pizza auf den Crust-Teller legen. Auf den Metallrost stellen.

Position des Grills einstellen

Zum Grillen oder für den Kombi-Betrieb mit Grill und Mikrowellen muß der Grill in der horizontalen Position stehen. Zum Reinigen des Garraums können Sie den Grill nach unten in die vertikale Position klappen.

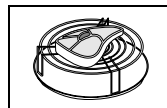
- ☞ Verändern Sie die Position des Grills nur bei ausgekühltem Gerät. Klappen Sie den Grill vorsichtig in die horizontale bzw. vertikale Stellung, ohne allzu viel Kraft anzuwenden. Wenn Sie den Grill nicht verwenden, lassen Sie ihn in der horizontalen Position stehen.



Zum Einstellen der...	gehen Sie wie folgt vor:
horizontalen Grill-Position (Grillen und Kombi-Betrieb)	<ul style="list-style-type: none">◆ Den Grill an beiden Seiten ergreifen und◆ nach oben schieben, bis er parallel zur Garraum-Oberseite steht.
Zum Reinigen der Garraum-Oberseite klappen Sie den Grill um 45° nach unten. Dann können Sie die Oberseite mühelos reinigen.	

Zubehör Wählen

Verwenden Sie beim Grillen nur hitzefeste Behälter und Gefäße -keine Kunststoffschüsseln oder -teller, Pappbecher, Papiertücher usw.

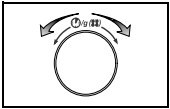
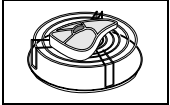
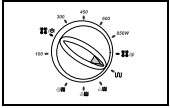


Verwenden Sie beim Kombi-Betrieb (Grill und Mikrowellen) nur mikrowellen-geeignete Behälter, die auch hitzefest sind. Gargeschirr und Zubehör aus Metall oder mit Metallbestandteilen können Ihr Mikrowellengerät beschädigen. (Den als Zubehör mitgelieferten Metallrost können Sie jedoch wie angegeben benutzen.)

- ✉ Weitere Informationen zum Gargeschirr und zum Zubehör finden Sie im Teil "Mikrowellengeeignetes Geschirr" auf Seite 15.

Grillen

D Mit dem Grill können Sie Speisen ohne den Einsatz von Mikrowellen erhitzen und bräunen. Mit Ihrem Mikrowellengerät wird daher ein Grillrost geliefert.



1. Heizen Sie den Grill auf die erforderliche Temperatur vor, indem Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf das Grillsymbol (☀) und den **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (🕒) auf die gewünschte Zeit stellen.
2. Öffnen Sie die Garraumtür, und legen Sie die Speisen auf den Grillrost.
3. Stellen Sie mit dem **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (🕒) die Zeit ein.
Ergebnis: Die Beleuchtung schaltet sich ein; der Drehteller dreht sich.
 - 1) Der Garvorgang beginnt und nach Abschluß des Garvorgangs ertönen vier Signaltöne.
 - 2) Diese Signaltöne werden noch zweimal wiederholt (jede Minute).
 - 3) Dann wird erneut die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

☒ Wundern Sie sich nicht, wenn das Heizelement während des Grillvorgangs ein- und ausschaltet. Dadurch wird eine Überhitzung des Geräts verhindert.

☞ Berühren Sie Geschirr im Mikrowellengerät immer nur mit Ofenhandschuhen, da es sehr heiß wird. Stellen Sie sicher, daß sich das Heizelement in horizontaler Position befindet.

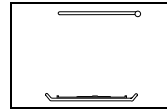
Mikrowellen und Grill kombinieren

Sie können Mikrowellen und Grill auch zusammen verwenden, um Speisen schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

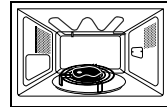


Verwenden Sie dazu nur für Mikrowellen geeignetes und ofen-festes Geschirr. Ideal ist Glas- oder Keramikgeschirr, da die Mikrowellen die Speisen gleichmäßig durchdringen können.

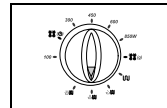
Berühren Sie die Behälter im Mikrowellengerät immer nur mit Ofenhandschuhen, da sie sehr heiß werden.



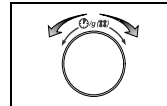
1. Stellen Sie sicher, daß sich das Heizelement in horizontaler Position befindet. (Einzelheiten siehe Seite 13.)



2. Öffnen Sie die Garraumtür. Stellen Sie die Speisen auf den Grillrost und den Grillrost auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.



3. Stellen Sie den **Leistungsstufen-Schalter** auf die geeignete Leistungsstufe (☀, ☀☀, ☀☀☀).



4. Stellen Sie mit dem **Garzeit-/Gewicht-Schalter** (🕒) die Zeit ein.
Ergebnis: Die Beleuchtung schaltet sich ein; der Drehteller dreht sich.
 - 1) Der Garvorgang beginnt und nach Abschluß des Garvorgangs ertönen vier Signaltöne.
 - 2) Diese Signaltöne werden noch zweimal wiederholt (jede Minute).
 - 3) Dann wird erneut die aktuelle Uhrzeit angezeigt.



Die maximale Leistungsstufe für die kombinierte Verwendung von Mikrowellen und Grill ist 600 W.

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Wenn Sie Speisen mit Mikrowellen garen, müssen die Mikrowellen die Speisen durchdringen können, ohne vom verwendeten Gargeschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Wählen Sie daher sorgfältig aus, welches Gargeschirr Sie verwenden. Geschirr mit dem Vermerk "für Mikrowellen geeignet" können Sie unbesorgt benutzen.

Die folgende Tabelle enthält Angaben zu verschiedenen Materialien und Geschirrarten und deren Verwendung im Mikrowellengerät.

Material/Geschirr	Mikrowellengeeignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✓ X	Kann in kleinen Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Folie zu dicht an der Gerätewand befindet oder wenn zuviel Folie verwendet wird, kann es zu Funkenüberschlag kommen.
Crust-Teller	✓	Nicht länger als acht Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferwaren und glasiertes Steingut eignen sich für Mikrowellengeräte, wenn sie keine Metallverzierungen (Ränder etc.) aufweisen.
Einmalgeschirr aus Pappe und Kunststoff	✓	Manche Tiefkühlprodukte werden in solchen Behältern verkauft.
Verpackung von Schnellgerichten		
• Styroporschalen und behälter	✓	Können zum Aufwärmen verwendet werden. Styropor kann bei Überhitzung schmelzen.
• Papiertüten und Zeitungspapier	X	Können sich entzünden.
• Recyclingpapier, Verpackung mit Metallbestandteilen	X	Können zu Funkenüberschlag führen.

Glaswaren		
• hitzefestes Glasgeschirr	✓	Kann verwendet werden, wenn keine Metallverzierungen vorhanden sind.
• feine Glaswaren	✓	Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen zerbrechen oder Sprünge bekommen.
• Einmachgläser	✓	Deckel abnehmen. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Behälter/Geschirr	X	Können Funkenüberschlag oder einen Brand auslösen.
• Gefrierbeutelverschlüsse/Clips	X	
Papier		
• Teller, Tassen, Servietten und Küchenpapier	✓	Nur bei kurzen Garzeiten und zum Aufwärmen. Zum Aufsaugen überschüssiger Flüssigkeit.
• Recyclingpapier	X	Kann zu Funkenüberschlag führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Behälter aus hitzebeständigem Thermokunststoff eignen sich sehr gut. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verziehen oder die Farbe ändern. Keine Melaminkunststoffe benutzen.
• Klarsichtfolie	✓	Mikrowellengeeignete Folie kann verwendet werden, um Austrocknen zu verhindern. Folie so auflegen, daß sie die Speisen nicht berührt. Vorsicht beim Entfernen der Folie, heißer Dampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ X	Nur hitzebeständige Gefrierbeutel verwenden. Sollte nicht luftdicht sein. Falls erforderlich, mit einer Gabel einstechen. Metallverschlüsse unbedingt entfernen.

Gartabellen und Hinweise

D

MIKROWELLEN

Beim Garen dringen Mikrowellen in Speisen ein; die Mikrowellenenergie wird vom Wasser-, Fett- und Zuckeranteil in den Speisen absorbiert.

Durch die Mikrowellenenergie werden die Speisemoleküle in schnelle Bewegung versetzt. Dadurch entsteht Reibung, die wiederum Wärme erzeugt und so die Speisen gart.

ALLGEMEINES ZUM GAREN

Mikrowellene geeignetes Geschirr

Damit die Energie optimal genutzt werden kann, muß das verwendete Geschirr aus Mikrowellen-durchlässigem Material bestehen (z. B. Keramik, Glas, Porzellan, Kunststoff, Papier, Holz). Metallgefäße (z. B. aus Stahl, Aluminium oder Kupfer) eignen sich nicht, da Metall die Mikrowellen reflektiert.

Mikrowellene geeignete Speisen

Viele Speisen eignen sich für das Garen im Mikrowellengerät: frisches und tiefgekühltes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Hülsenfrüchte, Fisch und Fleisch. Auch Soßen, Pudding, Suppen, Aufläufe und Eingemachtes eignen sich. Generell können Sie fast alle Speisen, die sonst auf dem Kochherd zubereitet wurden, auch im Mikrowellengerät garen. Siehe auch "Zusätzliche Tips" auf Seite 22.

Abdecken beim Garen

Achten Sie darauf, Speisen beim Garen abzudecken. Der aufsteigende heiße Wasserdampf trägt zum Garprozeß bei. Verwenden Sie zum Abdecken von Speisen z. B. einen Keramiksteller, einen Kunststoffdeckel oder mikrowellene geeignete Klarsichtfolie.

Standzeiten

Halten Sie Standzeiten nach dem Garen ein. In dieser Zeit verteilt sich die Wärme gleichmäßig in der Speise.

Gartabelle für Tiefkühl-Gemüse

Verwenden Sie eine hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Decken Sie das Gemüse während der Mindestgarzeit ab - siehe Tabelle. Garen Sie das Gemüse länger, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Während des Garens rühren Sie das Gemüse zweimal um, nach dem Garen rühren Sie nochmals um. Dann fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach Geschmack zu. Decken Sie das Gemüse während der Standzeit ab.

Gemüseart	Menge	Leistungsstufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Spinat	150 g	600W	4½-5½	2-3	15 ml kaltes Wasser hinzufügen. (1 Eßlöffel).
Brokkoli	300 g	600W	9-10	2-3	30 ml kaltes Wasser hinzufügen. (2 Eßlöffel).
Erbsen	300 g	600W	7½-8½	2-3	15 ml kaltes Wasser hinzufügen. (1 Eßlöffel).
Grüne Bohnen	300 g	600W	8-9	2-3	30 ml kaltes Wasser hinzufügen. (2 Eßlöffel).

Gemüseart	Menge	Leistungsstufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Mischgemüse (Karotten/Erbsen/Mais)	300 g	600W	7½-8½	2-3	15 ml kaltes Wasser hinzufügen. (1 Eßlöffel).
Mischgemüse (chinesische Art)	300 g	600W	8-9	2-3	15 ml kaltes Wasser hinzufügen. (1 Eßlöffel).

Gartabelle für Reis und Nudeln

Reis: Verwenden Sie eine große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel - das Reis-volumen verdoppelt sich beim Garen. Decken Sie den Reis beim Garen ab. Rühren Sie den Reis nach dem Garen um und fügen Sie nach Geschmack Salz, Kräuter und Butter zu.
Hinweis: Der Reis absorbiert beim Garen eventuell nicht das ganze Wasser.

Nudeln: Verwenden Sie eine große hitzefeste Glasschüssel. Geben Sie kochendes Wasser und eine Prise Salz zu und rühren Sie gut um. Garen Sie die Nudeln ohne Deckel. Während und nach dem Garen rühren Sie die Nudeln mehr-mals um. Decken Sie die Nudeln während der Standzeit ab und gießen Sie anschließend das Wasser ab.

Reis/Nudeln	Menge	Leistungsstufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Weißer Reis (parboiled)	250g	850W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser zugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250g	850W	21-22	5	500 ml kaltes Wasser zugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250g	850W	17-18	5	500 ml kaltes Wasser zugeben.
Reis/Getreide (Reis + Körner)	250g	850W	18-19	5	400 ml kaltes Wasser zugeben.
Nudeln	250g	850W	11-12	5	1000 ml heißes Wasser zugeben.

Gartabellen und Hinweise(Fortsetzung)

Gartabelle für frisches Gemüse

Verwenden Sie eine hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Je 250 g Gemüse geben Sie 30 - 45 ml kaltes Wasser (2 - 3 Eßlöffel) zu, wenn nicht anders angegeben - siehe Tabelle. Decken Sie das Gemüse beim Garen ab -Mindestgarzeit siehe Tabelle. Garen Sie das Gemüse länger, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Rühren Sie das Gemüse einmal während des Garens und einmal nach dem Garen um. Nach dem Garen fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach Geschmack zu. Decken Sie das Gemüse während der Standzeit (3 Minuten) ab.

Tip: Schneiden Sie das Gemüse in etwa gleichgroße Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto kürzer ist die Garzeit.

Garen Sie frisches Gemüse stets mit höchster Leistungsstufe (850 W).

Gemüseart	Menge	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Brokkoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	In gleichgroße Röschen schneiden. Stiele zur Mitte anordnen.
Rosenkohl	250g	5½-6½	3	60 - 75 ml (5 - 6 Eßlöffel) Wasser zufügen.
Karotten	250g	4½-5	3	Karotten in gleichgroße Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	In gleichgroße Röschen schneiden. Große Röschen halbieren. Stiele zur Mitte anordnen.
Zucchini	250g	3½-4	3	Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 Eßlöffel) Wasser oder etwas Butter zugeben. Nicht zu lange garen.
Auberginen	250g	3½-4	3	Auberginen in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Eßlöffel Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250g	4½-5	3	Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Champignons	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Kleine Pilze im ganzen garen, größere in Scheiben schneiden. Kein Wasser zugeben. Mit Zitronensaft beträufeln; mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Wasser abgießen.
Zwiebeln	250g	5½-6	3	Zwiebeln halbieren oder in Scheiben schneiden. Nur 15 ml (1 Eßlöffel) Wasser zugeben.
Paprika	250g	4½-5	3	Paprika in schmale Streifen schneiden.
Kartoffeln	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Geschälte Kartoffeln wiegen und in etwa gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
KOhrabi	250g	5-5½	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

AUFWÄRMEN

Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie Speisen in einem Bruchteil der Zeit erhitzen, die ein herkömmlicher Kochherd benötigt. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Leitfaden. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Flüssigkeiten mit einer Temperatur von +18 bis +20°C und gekühlte Speisen mit einer Temperatur von +5 bis +7°C.

Speisengröße

Vermeiden Sie es, große unzerteilte Lebensmittel wie z. B. ein ganzes Bratenstück im Mikrowellengerät zu erhitzen. Solche Speisen können außen zu stark erwärmt werden und austrocknen, während das Innere noch nicht vollständig erhitzt ist. Mit kleinen Stücken erzielen Sie ein besseres Ergebnis.

Leistungsstufe; Umrühren von Speisen

Manche Speisen können Sie mit der höchsten Leistungsstufe (850 W) erhitzen, andere dagegen sollten bei geringerer Leistung (600 W, 450 W, 300 W) erwärmt werden.

Halten Sie sich an die Tabelle. Bei empfindlichen Speisen, bei großen Speisemengen und bei Speisen, die sich sehr schnell erhitzen, empfiehlt es sich, eine niedrigere Leistungsstufe zu wählen.

Unterbrechen Sie den Aufwärmvorgang zwischendurch, um die Speise umzurühren oder umzudrehen. Rühren Sie vor dem Servieren nochmals um. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung ist besondere Vorsicht angebracht. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen gut um. Dies soll verhindern, daß die Flüssigkeit überkocht und Sie sich verbrühen. Halten Sie unbedingt die Standzeit ein und lassen Sie die Speise so lange im Garraum

- stehen. Erhitzen Sie Speisen nicht zu sehr - sie können dadurch verdorben werden. Stellen Sie lieber eine zu kurze als eine zu lange Zeit ein -Sie können die Aufwärmzeit jederzeit verlängern.

Standzeiten

Wenn Sie eine Speise zum ersten Mal aufwärmen, notieren Sie sich die Aufwärmzeit. Dies dient als Hinweis für das nächste Mal. Stellen Sie sicher, daß die erwärmte Speise gleichmäßig und vollständig heiß ist.

Halten Sie nach dem Aufwärmen eine kurze Standzeit ein. In dieser Zeit verteilt sich die Hitze gleichmäßig in der Speise. Wir empfehlen eine Standzeit von 2 - 4 Minuten nach dem Erwärmen, wenn in der Tabelle nicht anders angegeben.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung beachten Sie bitte die Sicherheits-hinweise (siehe Seite 5).

FLÜSSIGKEITEN ERHITZEN

- Halten Sie eine Standzeit von mindestens 20 Sekunden nach Abschalten des Mikrowellengeräts ein - dies verhindert, daß Sie sich verbrühen (Siedeverzug! Flüssigkeit kann nach Abschalten des Geräts überkochen). Stellen Sie beim Erhitzen einen Kunststoff-löffel oder einen Glasstab in Flüssigkeiten. Rühren Sie die Flüssigkeit vor, während und nach dem Erhitzen gut um.

Gartabellen und Hinweise(Fortsetzung)

D

BABYNAHRUNG ERHITZEN

BABYNAHRUNG

In einen tiefen Keramikteller geben und abdecken. Nach dem Erwärmen gut umrühren und 2 - 3 Minuten stehenlassen!
Dann nochmals umrühren und die Temperatur prüfen. Empfohlene Temperatur: 30 - 40°C.

BABYMILCH

Milch in eine sterilisierte Glasflasche geben. Ohne Abdeckung erhitzen. Nicht mit Sauger erhitzen, sonst kann die Flasche beim Erhitzen explodieren. Vor und nach der Standzeit gut schütteln. Temperatur unbedingt überprüfen, bevor Sie das Baby füttern. Empfohlene Temperatur: ca. 37 °C.

HINWEIS

Bei Babynahrung und -milch ist es besonders wichtig, vor dem Füttern die Temperatur zu überprüfen, damit die Speise nicht zu heiß ist.

Table zum Erhitzen von Babynahrung und Milch

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Erhitzen.

Speisenart	Menge	Leistungsstufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Babynahrung(Gemüse + Fleisch)	190g	600W	30 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Danach umrühren und 2 - 3 Minuten stehenlassen. Vor dem Füttern nochmals gut umrühren und Temperatur prüfen.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190g	600W	20 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Danach umrühren und 2 - 3 Minuten stehenlassen. Vor dem Füttern nochmals gut umrühren und Temperatur prüfen.
Babymilch	100ml 200ml	300W	30 - 40 Sek. 50 Sek. - 1 Min.	2-3	Gut schütteln oder umrühren und in eine sterilisierte Glasflasche geben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens Minuten stehenlassen. Vor dem Füttern nochmals schütteln und Temperatur überprüfen.

Aufwärmtable für Speisen und Flüssigkeiten

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Aufwärmen.

Speisenart	Menge	Leistungsstufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Getränke (Kaffee, Milch, Tee, Wasser mit Zimmertemperatur)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	In Keramiktasse gießen und ohne abzudecken erhitzen. Tasse (150ml) oder Becher (250ml) in die Mitte des Drehtellers stellen. Vorsichtig vor und nach der Ruhezeit umrühren.
Suppe (gekühlt)	250g	850W	2½-3	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Danach gut umrühren. Vor dem Servieren nochmals umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350g	600W	5½-6½	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Zwischendurch sowie vor und nach der Standzeit umrühren.
Nudeln mit Soße (gekühlt)	350g	600W	4½-5½	3	Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowelleneigneter Klarsichtfolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Soße (gekühlt)	350g	600W	5-6	3	Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) auf einen flachen Keramikteller geben. Beim Garen abdecken. Zwischendurch sowie vor und nach der Standzeit umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350g	600W	5½-6½	3	Gericht mit 2-3 gekühlten Bestandteilen auf Keramikteller legen und mit Frischhaltefolie für die Mikrowelle abdecken.

Gartabellen und Hinweise(Fortsetzung)

AUFTAUEN

Das Mikrowellengerät eignet sich besonders gut zum Auftauen von Tiefkühlspeisen. Mit Mikrowellen können Sie Tiefkühlspeisen in sehr kurzer Zeit schonend auftauen. Dies ist besonders praktisch, wenn Sie überraschend Besuch bekommen.



Tiefkühlgeflügel muß vor dem Garen gründlich aufgetaut werden. Entfernen Sie etwaige Metallclips und nehmen Sie das Geflügel aus der Verpackung, damit das Auftauwasser ablaufen kann.

Legen Sie die Tiefkühlspeise ohne Abdeckung auf einen Teller. Nach der Hälfte der Auftauzeit drehen Sie die Speise um und gießen das Wasser ab. Entfernen Sie bei Tiefkühlgeflügel Innereien möglichst bald. Überprüfen Sie hin und wieder, daß die aufzutauende Speise nicht warm wird. Schützen Sie dünne Teile (z. B. Flügelspitzen, Schwanzflossen) vor Erwärmung, indem Sie kleine Streifen Aluminiumfolie darumwickeln.

Falls sich beim Auftauen von Geflügel die Oberflächen erwärmen, unterbrechen Sie den Auftauvorgang für 20 Minuten. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel nach dem Auftauen im Mikrowellengerät noch eine Weile stehen, um den Auftauvorgang abzuschließen. Diese Standzeit hängt von der aufzutauenden Speisenmenge ab - siehe Angaben in der Tabelle.

Tip: Nicht zu dicke Stücke und kleine Mengen tauen wesentlich schneller auf als dicke Teile und große Mengen. Beachten Sie dies beim Einfrieren und beim Auftauen von Speisen.

Die Angaben in der nachstehenden Tabelle beziehen sich auf Tiefkühlspeisen mit einer Temperatur von -18 bis -20 °C.

Zum Auftauen von Tiefkühlspeisen verwenden Sie die Auftau-Leistungsstufe (180 W, , ).

Speisenart	Menge	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Fleisch				
Hackfleisch	250g	6-7	5-25	Auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Enden mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Schweinesteaks	500g	13-14		
	250g	7½-8½		
Geflügel				
Geflügelteile	500g (2teile)	14½-15½	15-40	Geflügelteile mit der Haut nach unten, ganzes Geflügel mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller aufliegen. Dünne Teile (Flügel- und Schenkelspitzen etc.) mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Geflügel, ganz	900g	28-30		
Fisch				
Fischfilets	200g (2 Filets)	6-7	5-15	Auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Teile unter dickere Teile legen. Dünne Enden mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
	400g (4 Filets)	12-13		
Obst				
Beeren	250g	6-7	5-10	Obst in einer flachen, runden Glasschale mit großem Durchmesser verteilen.
Brot				
Brötchen (à ca. 50 g)	2 Stück	½-1	5-20	Brötchen kreisförmig anordnen, Brot flach auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Toast/ Sandwich Brot (Roggenmischbrot)	4 Stück	2-2½		
	250 g	4½-5		
	500 g	8-10		

Gartabellen und Hinweise(Fortsetzung)

D

GRILLEN

Der Grill befindet sich unterhalb der Garraumdecke. Der Grillbetrieb ist nur bei geschlossener Garraumtür und sich drehendem Glasteller möglich. Durch die Drehung werden Speisen besonders gleichmäßig gebräunt. Heizen Sie den Grill vier Minuten vor - dies beschleunigt den anschließenden Grillvorgang.

Grillgeschirr

Verwenden Sie nur ofenfeste Behälter und Gefäße, die auch aus Metall sein können. Benutzen Sie keinesfalls Kunststoffbehälter, da diese schmelzen können.

Grillspeisen

Folgende Speisen eignen sich zum Grillen: Koteletts, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck- (Bacon) und Schinkenscheiben, nicht zu dicke Fischstücke und überbackener Toast.

Wichtiger Hinweis:

Stellen Sie vor dem Grillen sicher, daß der Grill sich in der horizontalen Position befindet, und nicht nach unten in die vertikale Position geklappt wurde. Legen Sie Speisen zum Grillen auf den Metallrost, wenn nicht anders angegeben.

MIKROWELLEN + GRILL

Das Kombi-Garen vereint die Vorteile von Mikrowellen und Grill: Speisen werden schnell gegart und dabei auch gebräunt. Der Kombi-Betrieb ist nur bei geschlossener Garraumtür und sich drehendem Glasteller möglich. Durch die Drehung werden Speisen gleichmäßig gebräunt. Beim Kombi-Garen stehen Ihnen drei Leistungsstufen zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Gargeschirr für den Kombi-Betrieb

Verwenden Sie beim Kombi-Garen nur Behälter und Gefäße, die ofenfest sind und sich gleichzeitig für Mikrowellen eignen - also kein Geschirr mit Metallbestandteilen. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, da sie schmelzen können.

Für das Kombi-Garen geeignete Speisen

Das Kombi-Garverfahren eignet sich für alle bereits gegarten Speisen, die erhitzt und gleichzeitig gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie für Speisen, deren Oberfläche gebräunt werden soll. Der Kombi-Betrieb eignet sich auch für größere Stücke, die eine knusprig-braune Kruste bekommen sollen (z. B. Hähnchenschenkel - nach der halben Zeit umdrehen). Weitere Informationen können Sie der Grilltabelle entnehmen.

Wichtiger Hinweis:

Stellen Sie vor dem Kombi-Garen sicher, daß der Grill sich in der horizontalen Position befindet, und nicht nach unten in die vertikale Position geklappt wurde. Legen Sie Speisen zum Kombi-Garen auf den Metallrost, wenn nicht anders angegeben. Manche Speisen werden auch direkt auf dem Drehteller gegart. Bitte beachten Sie die Hinweise in der Grilltabelle.

Damit Speisen auf beiden Seiten gebräunt werden, müssen Sie sie nach der halben Zeit umdrehen.

Grillhinweise für tiefgekühlten Speisen

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim grillen.

Speisenart	Menge	Leistungsstufe	1. Seite Garzeit (Min.)	2. Seite Garzeit (Min.)	Anweisungen
Brötchen (jedes ca. 50 g)	2 St. 4 St.	MW + Grill	300 W + Grill 1 - 1½ 2 - 2½	Nur Grill 1 - 2 1 - 2	Brötchen im Kreis auf einem Rost anordnen. Drehteller anordnen. Brötchen grillen, bis sie knusprig sind. 2 - 5 Minuten Standzeit.
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250 - 300 g (2 St.)	450 W + Grill	7 - 8	--	Gefrorenes Baguette in die Mitte des Grillrostes legen. 2 oder 3 Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten Standzeit.
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	450 W + Grill	13 - 14	--	Gefrorenen Gratin in eine kleine, runde ofenfeste Glasform füllen und auf den Grillrost stellen. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten Standzeit.
Nudeln (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	14 - 15	--	Gefrorenes Nudelgericht in eine kleine, rechteckige und ofenfeste Glasform füllen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten Standzeit.
Hähnchen-Nuggets	250 g	450 W + Grill	5 - 5½	3 - 3½	Hähnchen-Nuggets auf den Grillrost legen.
Pommes Frites (Backofen)	250 g	450 W + Grill	9 - 11	4 - 5	Pommes Frites gleichmäßig auf dem mit Backpapier belegten Grillrost verteilen.

Gartabellen und Hinweise(Fortsetzung)

Grillhinweise für frische Speisen

Heizen Sie den Grill mit der Grillfunktion 4 Minuten vor.

Halten Sie sich beim Grillen an die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten.

Speisenart	Menge	Leistungsstufe	1. Seite Garzeit (Min.)	2. Seite Garzeit (Min.)	Anweisungen
Toastscheiben	4 St. (à 25g)	Nur Grill	3½-4½	3-4	Toastscheiben nebeneinander auf den Grillrost legen.
Brötchen (bereits gebacken)	2-4 St.	Nur Grill	2-3	1-2	Brötchen mit der Unterseite nach oben im Kreis direkt auf den Drehteller legen.
Gebackene Tomaten	200 g (2 St.) 400 g (4 St.)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Tomaten durchschneiden. Mit Käse bestreuen. Im Kreis auf einer ofenfesten Glasplatte anordnen, und auf den Grillrost stellen.
Toast Hawaii (Ananas, Schinken, Käsescheiben)	2 St. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Brotscheiben zuerst toasten. Belegten Toast auf den Grillrost legen. Jeweils 2 Toasts direkt auf den Grillrost legen. 2 - 3 Minuten Standzeit.
Backofenkartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite zum Grill im Kreis auf den Grillrost legen.
Hähnchenschlegel	450-500 g (2 St.)	300 W + Grill	8-9	9-10	Hähnchenschlegel mit Öl und Gewürzen einreiben. Mit den Knochen zur Mitte im Kreis anordnen. Die Mitte des Grillrostes leer lassen. 2 - 3 Minuten Standzeit.

Speisenart	Menge	Leistungsstufe	1. Seite Garzeit (Min.)	2. Seite Garzeit (Min.)	Anweisungen
Lammkoteletts (medium)	400 g (4 St.)	Nur Grill	11-13	8-9	Lammkoteletts mit Öl und Gewürzen einreiben. Im Kreis auf dem Grillrost anordnen. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten Standzeit.
Schweinesteaks	250 g (2 St.)	MW + Grill	(300W+ Grill) 7-8	(Grill only) 6-7	Steaks mit Öl und Gewürzen einreiben. Im Kreis auf dem Grillrost anordnen. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten Standzeit.
Brat-äpfel	1 Apfel (ca. 200 g) 2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Äpfel entkernen und mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Äpfel auf eine flache ofenfeste Glasplatte legen, und die Platte direkt auf den Drehteller stellen.

D

Gartabellen und Hinweise(Fortsetzung)

D

ZUSÄTZLICHE TIPS

Butter schmelzen

Geben Sie 50 g Butter in eine kleine tiefe Glasschüssel. Decken Sie die Schüssel ab. Erwärmen Sie die Butter bei 850 W für 30 - 40 Sekunden, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen

Geben Sie 100 g Schokolade in eine kleine tiefe Glasschüssel. Erwärmen Sie die Schokolade bei 450 W für 3 - 5 Minuten, bis die Schokolade geschmolzen ist. Rühren Sie zwischendurch ein- oder zweimal um.

Kristallisierten Honig wieder flüssig machen

Geben Sie 20 g kristallisierten Honig in eine kleine tiefe Glasschüssel. Erwärmen Sie den Honig bei 300 W für 20 - 30 Sekunden, bis der Honig wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen

Weichen Sie die trockenen Gelatine-Blätter (10 g) 5 Minuten in kaltem Wasser ein. Geben Sie die ausgedrückte Gelatine in eine kleine hitzefeste Glasschüssel. Erwärmen Sie die Gelatine bei 300 W für 1 Minute. Rühren Sie die aufgelöste Gelatine um.

Glasure/Guß für Kuchen und Torten

Rühren Sie die Instant-Glasur (etwa 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser an. Erhitzen Sie die Glasur in einer hitzefesten Glasschüssel ohne Abdeckung bei 850 W für 3½ - 4½ Minuten, bis die Glasur oder der Guß transparent aussieht. Rühren Sie zwischendurch zweimal um.

Marmelade zubereiten

Geben Sie 600 g Obst (z. B. gemischtes Beerenobst) in eine entsprechend große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Geben Sie 300 g Einmachzucker zu und rühren Sie gut um. Garen Sie die Marmelade abgedeckt bei 850 W für 10 - 12 Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um. Geben Sie die fertige Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Schraubdeckeln. Stellen Sie die Gläser 5 Minuten auf den Kopf.

Pudding kochen

Rühren Sie das Puddingpulver entsprechend den Herstellerangaben mit Zucker und Milch (500 ml) an - dabei gut umrühren! Verwenden Sie eine entsprechend große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Kochen Sie den Pudding abgedeckt bei 850 W für 6½ - 7½ Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um.

Mandelblättchen bräunen

Verteilen Sie 30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller. Bräunen Sie die Mandelblättchen bei 600 W für 3½ - 4½ Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um. Danach lassen Sie die Mandelblättchen 2 - 3 Minuten im Garraum stehen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Mandelblättchen aus dem Garraum nehmen.

Mikrowellengerät reinigen

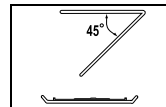
Reinigen Sie die folgenden Teile Ihres Mikrowellengerätes regelmäßig, damit sich keine Schmutz- und Fettpartikel festsetzen:

- **Innen- und Außenwände**
- **Garraumtür und Türdichtungen**
- **Drehteller und Drehring**



Achten Sie darauf, daß die Türdichtungen stets sauber sind und die Tür richtig schließt.

1. Reinigen Sie die Außenwände mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.
2. Entfernen Sie Flecken und Spritzer auf den Innenwänden und dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.
3. Um angetrocknete Speisereste zu lösen und Gerüche zu entfernen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Drehteller und erhitzen Sie ihn im Mikrowellengerät 10 Minuten lang bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den spülmaschinenfesten Drehteller so oft wie nötig.
 - ☒ Achten Sie darauf, daß kein Wasser in die Belüftungsöffnungen gerät. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Produkte oder chemische Lösungsmittel. Achten Sie beim Reinigen der Türdichtung besonders darauf, daß:
 - sich kein Schmutz absetzt;
 - die Tür richtig schließt und nicht durch Schmutz- oder Fremdkörper behindert wird.
 - ☒ Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einer milden Reinigungsmittel, aber lassen Sie das Mikrowellengerät vor dem Reinigen auskühlen, um Verletzungen zu vermeiden.



Wir empfehlen Ihnen, das Heizelement nach unten zu drehen, wenn Sie den oberen Bereich des Garraums reinigen.

Hinweise zu Aufbewahrung und Reparatur

Beachten Sie folgende Hinweise, wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren oder zur Reparatur geben wollen.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät auf keinen Fall, wenn die Garraumtür oder die Türdichtungen beschädigt sind, z. B. bei:

- defekten Scharnieren
- beschädigten Dichtungen
- verzogenem oder zerbeultem Gehäuse

Reparaturen dürfen nur von entsprechend qualifizierten Kundendienst-Technikern durchgeführt werden!

- ☞ Entfernen Sie nie das Gehäuse des Mikrowellengerätes. Falls ein Problem auftauchen sollte, das auf einen Gerätefehler hinweist:
 - Ziehen Sie den Netzstecker.
 - Wenden Sie sich über Ihren Fachhändler an den Kundendienst.
- ☒ Wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren möchten, wählen Sie einen trockenen, staubfreien Aufbewahrungsort.
Grund: Staub und Feuchtigkeit können die Funktionsteile angreifen.
- ☒ Dieses Mikrowellengerät eignet sich nicht für den gewerblichen Einsatz.

Technische Daten

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung unserer Geräte können technische Daten und die vorliegende Bedienungsanleitung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Modell	CE2727N / CE2727NT
Netzanschluß	230V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	
Mikrowellen	1300 W
Grill	1100 W
Kombi-Betrieb	2400 W
Mikrowellenleistung	100 W / 850 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kühlung	durch Ventilator
Abmessungen (B x H x T)	
Gehäuse	489 x 275 x 415 mm
Garraum	306 x 211 x 320 mm
Garraum-Volumen	20 Liter
Gewicht	
ohne Verpackung	ca. 15 kg

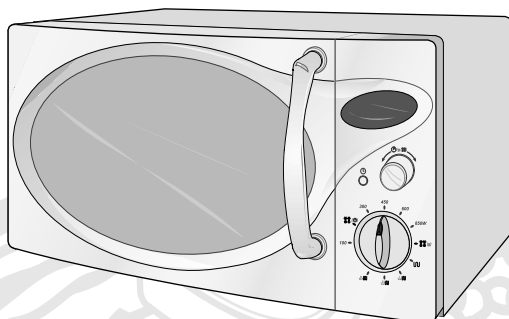


SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions & Cooking Guide

CE2727N / CE2727NT

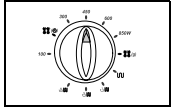


Quick Look-up Guide.....	2
Oven.....	2
Control Panel	3
Accessories	3
Using this Instruction Booklet.....	4
Safety Precauciones	4
Installing Your Microwave Oven.....	6
Setting the Time	6
How a Microwave Oven Works	7
Checking that Your Oven is Operating Correctly	7
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem	8
Cooking / Reheating.....	8
Power Levels.....	9
Stopping the Cooking.....	9
Adjusting the Cooking Time	9
Manual Defrosting of Food.....	10
Using the Auto Defrosting Feature.....	10
Auto Defrost Settings	10
Using the Crusty Plate (CE2727NT)	11
Crusty Plate Setting (CE2727NT)	12
Choosing the Heating Element Position.....	13
Choosing the Accessories.....	13
Grilling	14
Combining Microwaves and the Grill.....	14
Cookware Guide.....	15
Cooking Guide.....	16
Cleaning Your Microwave Oven.....	22
Storing and Repairing Your Microwave Oven.....	23
Technical Specification.....	23

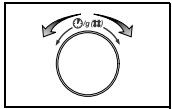
Quick Look-up Guide

GB

If you want to cook some food

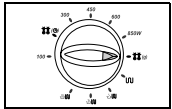


1. Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

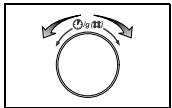


2. Select the cooking time by rotating the **TIME/WEIGHT** (⌚/Ⓐ) dial. .
Result: Cooking starts after about two seconds.

If you want to Auto Defrost some food

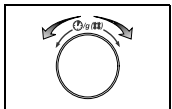


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Auto Defrost** (⚡/Ⓐ) symbol.



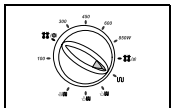
2. Turn the **TIME/WEIGHT** (⌚/Ⓐ) dial to select the appropriate weight.
Result: Cooking starts after about two seconds.

If you want to adjust the cooking time

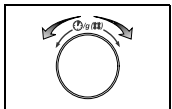


- Leave the food in the oven.
Turn the **TIME/WEIGHT** (⌚/Ⓐ) dial to the desired time.

If you want to grill some food

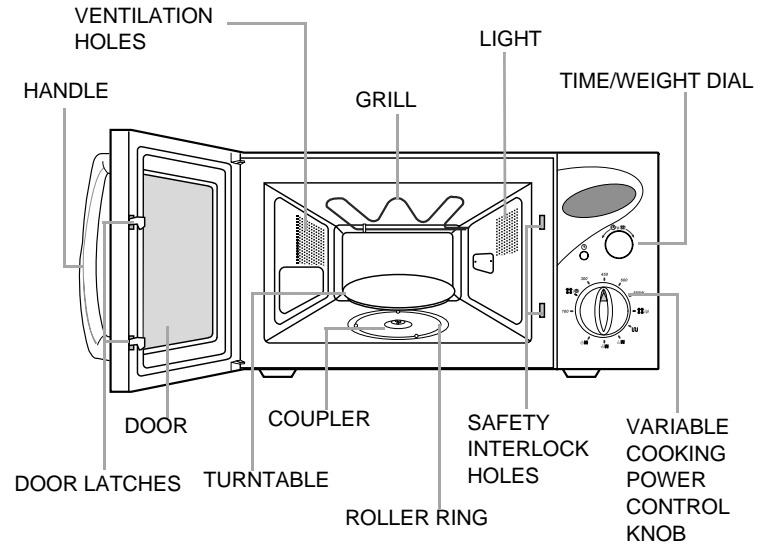


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** dial to the **Grill** (⌚) symbol.

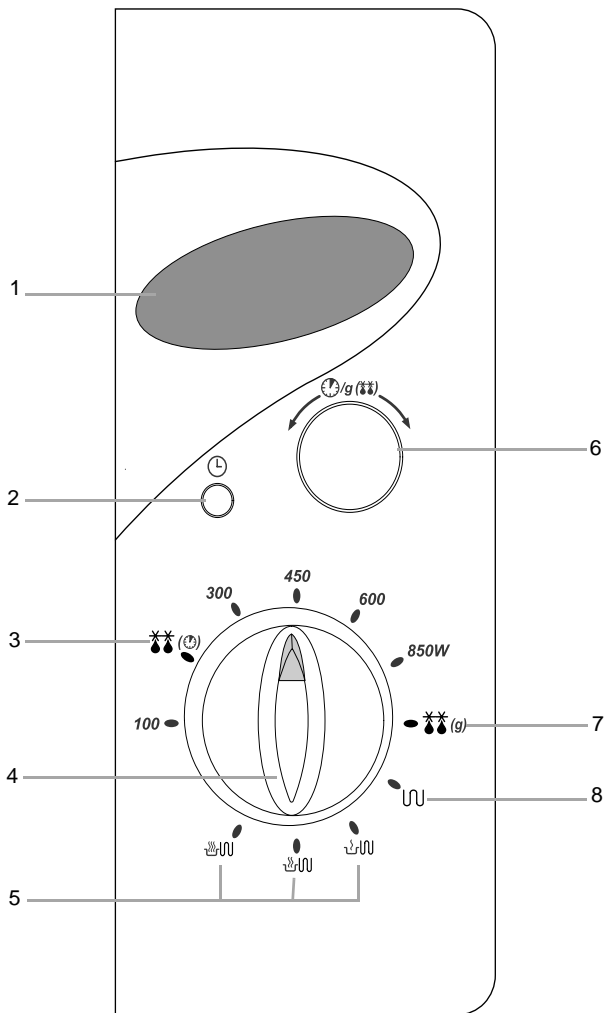


2. Turn the **TIME/WEIGHT** (⌚/Ⓐ) knob to select the appropriate time.
Result: Cooking starts after about two seconds.

Oven



Control Panel

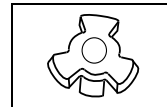


- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. DISPLAY | 5. COMBI(Microwave + Grill) |
| 2. CLOCK SETTING BUTTON | 6. TIME/WEIGHT DIAL |
| 3. MANUAL DEFROST | 7. AUTO DEFROST |
| 4. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB | 8. GRILL |

Accessories

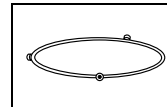
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

GB



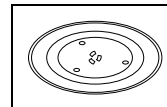
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose: The coupler rotates the turntable.



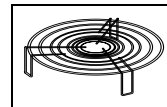
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



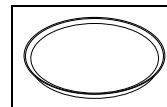
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5. **Crusty plate(CE2727NT only)**, see page 11.

Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pasty and pizza dough crisp.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

GB

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- Cooking food
- Defrosting food
- Grilling food
- Adding extra cooking time

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use four different symbols.



Important



Note



Caution



Turn

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - Door, door seals and sealing surfaces
 - Door hinges (broken or loose)
 - Power cable
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precauciones

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

- DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
 - Metallic containers
 - Dinnerware with gold or silver trimmings
 - Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
- DO NOT** heat:
 - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
Ex) Baby food jars
 - Airtight food.
Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.
- DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.

Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times.
The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.
- DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.

Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
- ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.

Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.
- DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.

Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not store flammable materials in the oven.
 - Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
 - Do not use your microwave oven to dry newspapers.
 - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply.

Safety Precautions (continued)

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
 - ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
 - Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
 - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
 - A risk of delayed eruptive boiling exists.
 - To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
 - In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
 - * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
 - * Cover with a clean, dry dressing.
 - * Do not apply any creams, oils or lotions.
 - NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
 - ALWAYS check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
 - NEVER heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
9. Be careful not to damage the power cable.
 - Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
 - Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.
11. Keep the inside of the oven clean.

Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
12. You may notice a "Clicking" sound during operation (especially when the oven is in defrosting).

Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.
13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate the oven normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

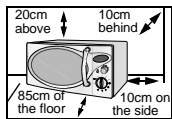
IMPORTANT

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

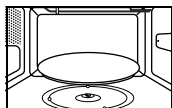
Installing Your Microwave Oven

GB

Place the oven on a flat, level surface that is strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, and on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above the oven and 85 cm (33 inches) of the floor.



2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

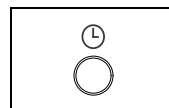
- * **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- * For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- * **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time

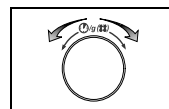
Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- **When you first install your microwave oven**
- **After a power failure**

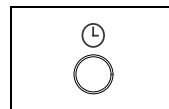
- ☒ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.



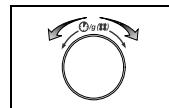
1. **To display the time in the.. Then press the button(L)..**
24-hour notation Once
12-hour notation Twice



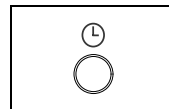
2. Turn the **TIME/WEIGHT** (L/9/##) dial to set hour.



3. Press the L button.



4. Turn the **TIME/WEIGHT** (L/9/##) dial to set minute.



5. Press the L button.

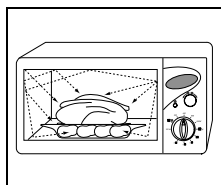
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost(manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

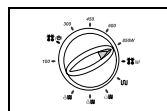
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

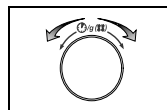
Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIME/WEIGHT (0/9/00)** dial.

Result:

The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

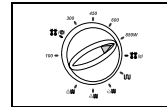
GB If you have any of the problems listed below try the solutions given.

- ◆ This is normal.
 - Condensation inside the oven
 - Air flow around the door and outer casing
 - Light reflection around the door and outer casing
 - Steam escaping from around the door or vents.
- ◆ The oven does not start when you turn the **TIME/WEIGHT** (🕒/⚖️) dial.
 - Is the door completely closed?
- ◆ The food is not cooked at all
 - Have you set the time correctly?
 - Is the door closed?
 - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?
- ◆ The food is either overcooked or undercooked
 - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
 - Was an appropriate power level chosen?
- ◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
 - Have you used a dish with metal trimmings?
 - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
 - Is aluminium foil too close to the inside walls?
- ◆ The oven causes interference with radios or televisions
 - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
 - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.
- ✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

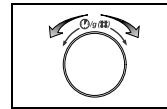
Cooking / Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food. **ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.**

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob. **(MAXIMUM POWER : 850 W)**



2. Set the time by turning **TIME/WEIGHT** (🕒/⚖️) dial.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again..








Never switch the microwave oven on when it is empty.





You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

Power Levels

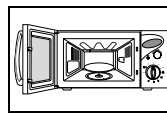
You can choose any of the power levels listed below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	850 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
MANUAL DEFROST()	180 W	
AUTO DEFROST()	180 W	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I	300 W ()	1100 W
COMBI II	450 W ()	1100 W
COMBI III	600 W ()	1100 W

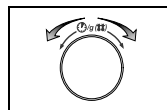
-  If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
-  If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



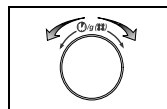
- To stop temporarily;
Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.




- To stop completely;
Turn the **TIME/WEIGHT** () dial to the left.
“: 0 “ will be displayed.



Adjusting the Cooking Time



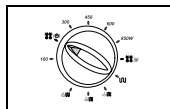
- Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIME/WEIGHT** () dial.
During the cooking to increase or decrease the cooking time of you food, turn the dial right or left.

Manual Defrosting of Food

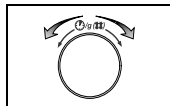
GB

The Manual Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Manual Defrost** (☃️/Ⓞ) symbol.



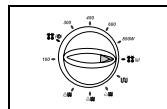
2. Turn the **TIME/WEIGHT** (⌚/Ⓐ) dial to select the appropriate time.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

- ☒ Use only recipients that are microwave-safe.
- ☒ Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 19.

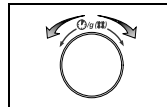
Using the Auto Defrosting Feature

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Auto Defrost** (☃️⚡/Ⓞ) symbol.



2. Turn the **TIME/WEIGHT** (⌚/Ⓐ) dial to select the appropriate weight.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

- ☒ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Defrost Settings

Remove all kinds of packaging material before defrosting.

Place the frozen foods on a turntable.

Turn the food over when the oven beeps.

Keep the corresponding standing time after Auto Defrosting has finished.

Food	Portion	Standing Time	Recommendation
Meat	200-1500g	20-60 min	Shield the edges with aluminium foil.
Poultry	200-1500g	20-60 min	Turn the food over when the oven beeps.
Fish	200-1500g	20-50 min	

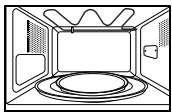
Using the Crusty Plate (CE2727NT)

Your Samsung microwave oven features a crusty plate as an additional accessory.

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate.

Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).

The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



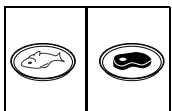
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with the highest Microwave-Grill Combination[600W+Grill (🔥🌀)] setting by following the times and instructions in the chart.

☞ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

* Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

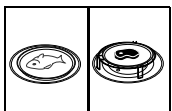
* Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



3. Place the food on the crusty plate.

☞ Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowls.

☞ Never place the crusty plate in the oven without the turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.

5. Select the appropriate cooking time and power. Refer to the table on the next page .

☒ How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

- ☒ Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

* Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

Crusty Plate Setting (CE2727NT)

GB We recommend to preheat the crust plate directly on the turntable.

Preheat the crusty plate with 600 W + Grill (🔥) function and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Preheating Time	Power	Cooking Time	Recommendations
Bacon	4 Slices (80g)	3 min	600W+ Grill 🔥	3-3½ min	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs)	3 min	450W+ Grill 🔥	4-4½ min	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Burger (frozen)	2 pieces (125g)	3 min	600W+ Grill 🔥	6½-7 min	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.
Baguettes (frozen)	200-250 g (2pcs)	4 min	450W+ Grill 🔥	7-8 min	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.
Pizza (frozen)	300 - 350 g	4 min	600W+ Grill 🔥	8-9 min	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.

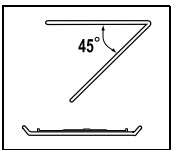
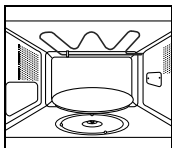
Baked Potatoes	250 g 500 g	3 min	600W+ Grill 🔥	5-6 min 8-9 min	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Fish Fingers (frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4 min	600W+ Grill 🔥	6½-7 min 9-9½ min	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3½ min (5 pcs) or after 5 min (10 pcs).
Chicken Nuggets (frozen)	125 g 250 g	4 min	600W+ Grill 🔥	4½ -5 min 7-7½ min	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125g) or 5 min (250g).
Pizza (chilled)	300 - 350 g	4 min	450W+ Grill 🔥	5½-6½ min	Preheat crust plate. Put the chilled pizza pieces in a circle on the plate. Put crust plate on rack.

Choosing the Heating Element Position

The heating element is used when grilling. It can be placed in one of two positions:

- **Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking**

☞ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.



To set the heating element to the...

Horizontal position (grill or combined microwave + grill)

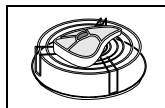
Then...

- ◆ Pull the heating element towards you
- ◆ Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn the heater downward by 45° and clean it.

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

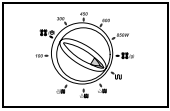


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 15.

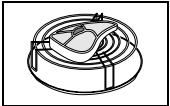
Grilling

GB

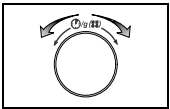
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.



1. Preheat the grill to the required temperature, by turning the cooking power control knob to **grill** symbol (⌚) and turning the **TIME/WEIGHT** (⌚/⌚) knob to the appropriate position.



2. Open the door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Set the time by turning the **TIME/WEIGHT** (⌚/⌚) dial.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

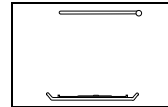
Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal position.

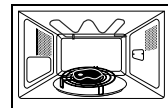
Combining Microwaves and the Grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

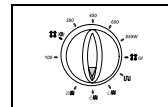
- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



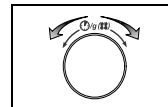
1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 13 for further details.



2. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Turn the **Cooking Power Control knob** to the appropriate power Level (⌚, ⌚, ⌚).



4. Set the time by turning **TIME/WEIGHT** (⌚/⌚) dial.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
 - 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again..

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

Metal

- Dishes X May cause arcing or fire.
- Freezer bag twist ties X

Paper

- Plates, cups, napkins and Kitchen paper ✓ For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
- Recycled paper X May cause arcing.

Plastic

- Containers ✓ Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
- Cling film ✓
- Freezer bags ✓ X Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.

Wax or grease-proof paper

- ✓ Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Cooking Guide

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency.

Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

It is very important to cover the food during cooking because evaporated water rises as steam and contributes to the cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

It is important to allow standing time when you have finished cooking the food in order to allow the temperature within the food to even out.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Green Beans	300 g	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.

After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.

Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g	850W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g	850W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	850W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	850W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide (continued)

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power(850W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

- Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Cooking Guide (continued)

GB

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated.

Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby.

Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40 sec 50 sec to 1min	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea water with room temperature)	150ml (1 cup) 250ml (1 mug)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150ml) or mug (250ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250g	850W	2½-3	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g	600W	5½-6½	3	Plate a ready-to heat meal of 2-3 chilled on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Cooking Guide (continued)

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.


If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shielded by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using the defrosting power level (180 W, ) .

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250g 500g	6-7 13-14	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	7½-8½		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2pcs)	14½- 15½	15-40	First, put chicken pieces skin-side down, whole chicken breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900g	28-30		
Fish				
Fish fillets/ Whole fish	200g (2pcs) 400g (4pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2pcs 4pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		
German bread (wheat + ryeflour)	500 g	8-10		

Cooking Guide (continued)

GB

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Three combination modes are available with this model:

600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flame-proof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which needs reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food.

Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Otherwise it has to be placed directly on the turntable.

Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300W+ Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatos, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2pcs)	450 W + Grill	7-8	--	Put frozen baguette in the centre of the rack. Put 2 and 3 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	--	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-15	--	Put frozen pasta into a small flat rec tangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack.
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Cooking Guide (continued)

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	1-2	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs) 400 g (4pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken Pieces	450 - 500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-9	9-10	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops (medium)	400 g (4pcs)	Grill only	11-13	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Pork Steaks	250 g (2pcs)	MW +Grill	(300W + Grill) 7-8	(Grill only) 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	1 apple (ca. 200g) 2 apples (ca. 400g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

GB

Cooking Guide (continued)

GB

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 850 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 850 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to pre-vent grease and food particles from building up:

- *Inside and outside surfaces*
- *Door and door seals*
- *Turntable and Roller rings*



ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

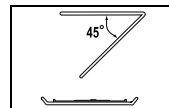


DO NOT spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly



Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury .



For your convenience, we recommend that you turn the heater downward while cleaning the upper inside part of the cavity.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should can repair this oven.

- ✎ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
 - Unplug it from the wall socket
 - Contact the nearest after-sales service centre
- ☒ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- ☒ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specification

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	CE2727N / CE2727NT
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1300 W
Grill	1100 W
Combined mode	2400 W
Output power	100 W / 850 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 415 mm
Oven cavity	306 x 211 x 320 mm
Volume	0.7 cubic feet
Weight	
Net	15 kg approx

