Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MC32J7055C*

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.



Inhalt

Hinweise zu diesem Benutzerhandbuch **4**

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet: 4

Sicherheitshinweise **5**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 5
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 13

Installation **14**

Zubehörteile 14
Aufstellort 16
Drehteller 16

Pflege **17**

Reinigung 17
Austausch (Reparatur) 19
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch 19

Kurzanleitung **20**

Funktionen des Geräts **21**

Gerät 21
Bedienfeld 22

Verwenden des Geräts **23**

So funktioniert ein Mikrowellengerät 23
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise 24
Einstellen der Uhrzeit 24
Erhitzen/Aufwärmen 25
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten 26
Regulieren der Garzeit 27
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs 27
Einstellen des Energiesparmodus 28
Frittierprogramme 29
Hinweise und Empfehlungen zu den Frittierprogrammen 30
Sensorgarprogramme 32
Hinweise und Empfehlungen für die Sensorgarprogramme 33
Automatikprogramme für gesundes Garen 36
Hinweise und Empfehlungen zum gesunden Garen 37
Zubereiten von Teig/Joghurt 39
Hinweise und Empfehlungen für die Zubereitung von Teig/Joghurt 40
Auftauprogramme 41

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 2 2014-12-22 10:59:49

Hinweise und Empfehlungen für die Auftauprogramme 42
Schnellprogramme 43
Hinweise und Empfehlungen für die Schnellprogramme 44
Verwenden der Backunterlage 45
Heißluft 47
Grillen 48
Auswahl des Zubehörs 49
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus 49
Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus 51
Ausschalten der Signaltöne 53
Verwenden der Kindersicherung 53
Ein-/Ausschalten des Drehtellers 54

Informationen zum Geschirr 55

Zubereitungshinweise 57

Mikrowellen 57
Garen 57
Aufwärmen 62
Aufwärmen von Flüssigkeiten 63
Aufwärmen von Babynahrung 63
Hinweis: 63
Auftauen 66
Grill 68
Mikrowelle + Grill 68
Heißluft 71
Mikrowelle + Heißluft 71
Tipps und Tricks 74

Problembehebung 75

Problembehebung 75
Informationscodes 81

Technische Daten 82

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 3 2014-12-22 10:59:49

Hinweise zu diesem Benutzerhandbuch

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

⚠ WARNUNG

Gefährliche oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.

⚠ VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 4 2014-12-22 10:59:51

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

STELLEN SIE SICHER, DASS DIESE SICHERHEITSHINWEISE JEDERZEIT BEFOLGT WERDEN.

STELLEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS SICHER, DASS DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTET WERDEN.

Nur Mikrowellenfunktion

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

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

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

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

- in Küchen oder Kantinen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in Gasthäusern;
- in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 5 2014-12-22 10:59:51

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 6 2014-12-22 10:59:51

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

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

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

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

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

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

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

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

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 7 2014-12-22 10:59:51

Sicherheitshinweise

Nur Backofenfunktion – Optional

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

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

Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 8 2014-12-22 10:59:51

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

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.

Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

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

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

Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.

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

Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.

Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.

Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 9 2014-12-22 10:59:51

Sicherheitshinweise

Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.

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

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

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

Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

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

Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.

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

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.

Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE-HILFE-Anweisungen:

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

Geben Sie heiße Zubehörteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 10 2014-12-22 10:59:51

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Spieße, Gabeln und KEIN Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand usw.

Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten.

Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.

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

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

Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.

Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.

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

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

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

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 11 2014-12-22 10:59:52

Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise zur Vermeidung des Kontakts mit Mikrowellenstrahlung. (nur Mikrowellenfunktion)

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

A. Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

B. Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

C. Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
   1) Gerätetür (verbogen)
   2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
   3) Türdichtungen und Dichtungsflächen

D. Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

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

A. Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

B. Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 12 2014-12-22 10:59:52

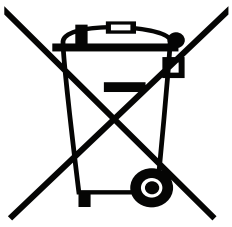
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Produktklassifizierung

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

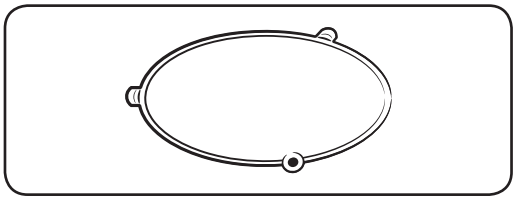
Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile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

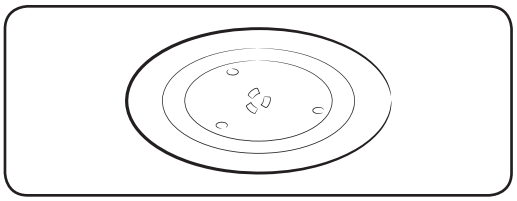
MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 13 2014-12-22 10:59:52

Installation

Zubehörteile

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

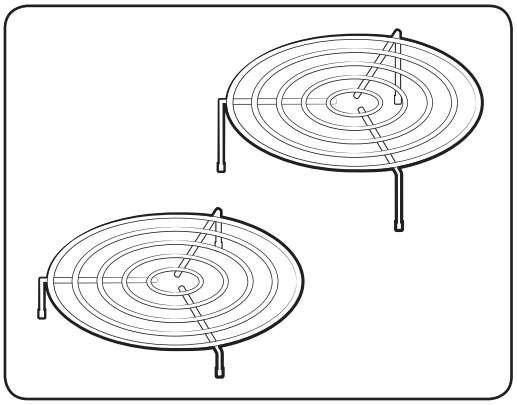




01 Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.
Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.

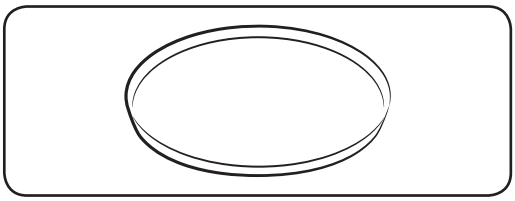
02 Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.
Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 14 2014-12-22 10:59:53



03 Hoher und niedriger Rost: Müssen auf den Drehteller gestellt werden.

Zweck: Mit Hilfe der Roste können zwei Gerichte zur gleichen Zeit zubereitet werden. Ein kleines Gericht kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. **Die Roste können mit der Grillfunktion, der Heißluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.**



04 Backunterlage: siehe Seite 45.

Zweck: Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel in den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodi schöner gebräunt werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.

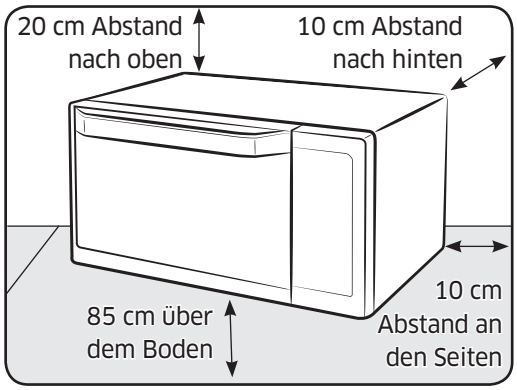
⚠ VORSICHT

Das Mikrowellengerät darf NICHT ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 15 2014-12-22 10:59:54

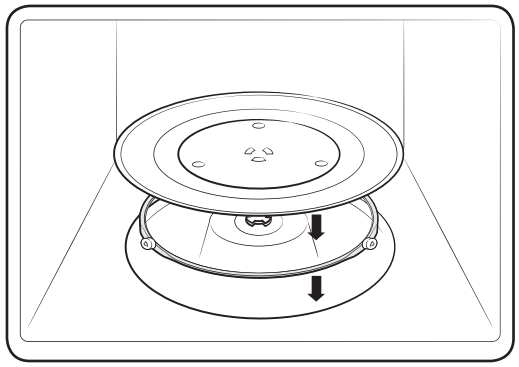
Installation

Aufstellort



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

Drehteller



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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 16 2014-12-22 10:59:56

Pflege

Reinigung

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

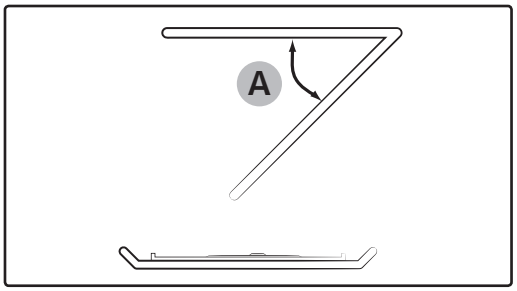
So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 17 2014-12-22 10:59:56

Pflege

So reinigen Sie den Garraum von Modellen mit klappbarem Heizelement



Klappen Sie das Heizelement zum Reinigen der Garraumdecke um 45° (A) nach unten (siehe Abbildung). So können Sie die Decke des Garraums einfacher reinigen. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben.

⚠ VORSICHT

- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 18 2014-12-22 10:59:56

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

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

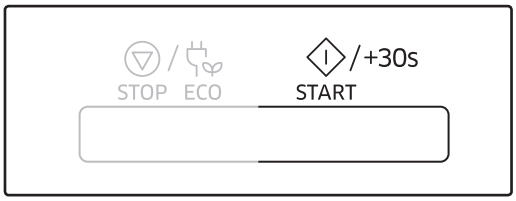
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 19 2014-12-22 10:59:56

Kurzanleitung

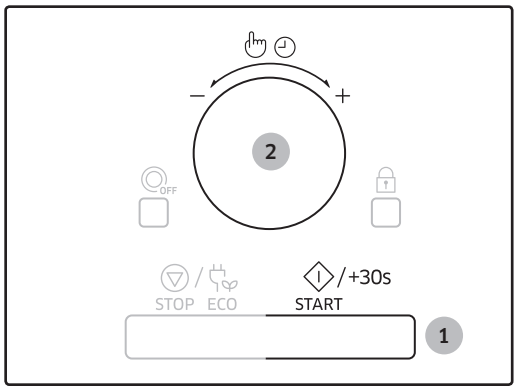


Erhitzen von Nahrungsmitteln.

Geben Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



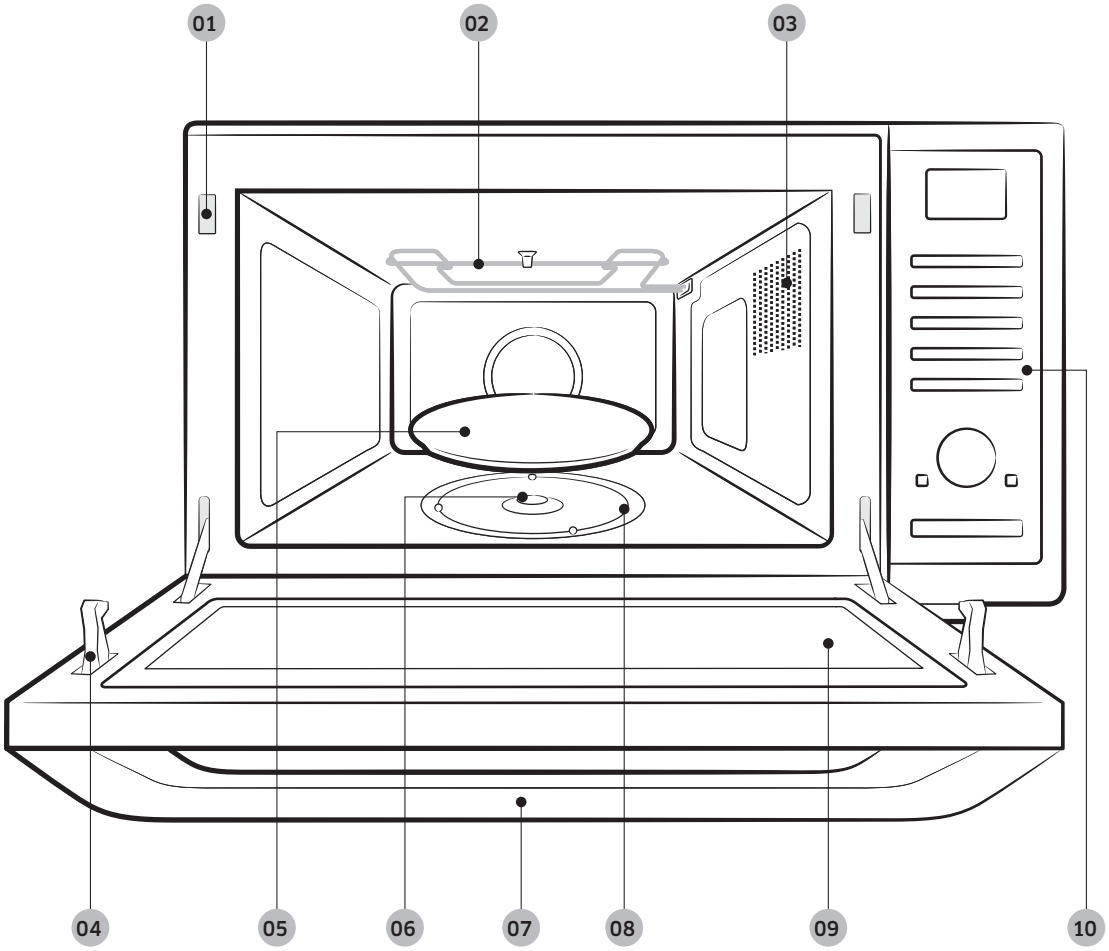
Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden.

1. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **Start/+30s**.
2. Durch Drehen am **Funktionswähler** können Sie die Zeit nach Belieben einstellen.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 20 2014-12-22 10:59:58

Funktionen des Geräts

Gerät

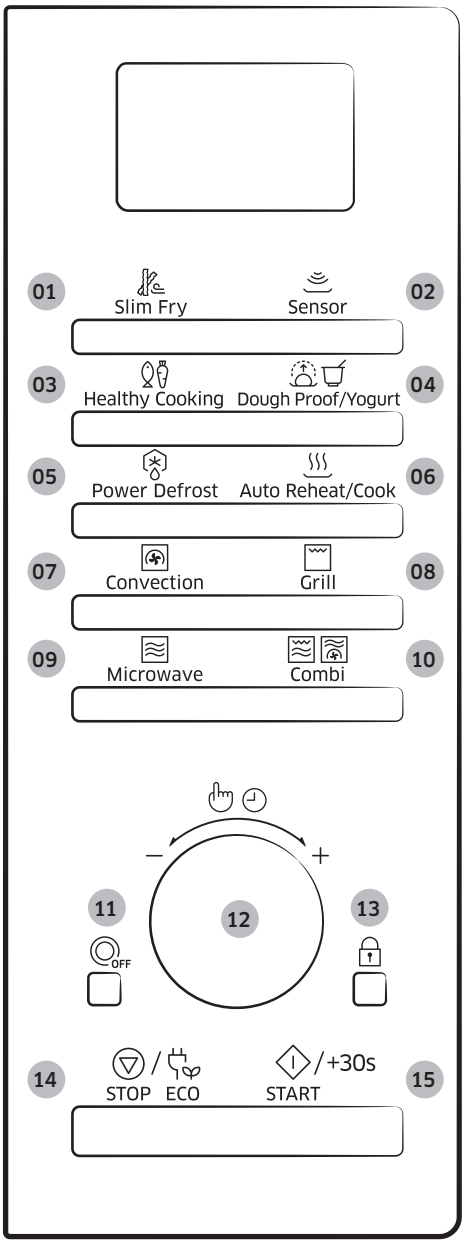


01 Öffnungen für Sicherheitsverriegelung
02 Heizelement
03 Belüftungsschlitze
04 Türriegel
05 Drehteller
06 Drehaufsatz
07 Griff der Gerätetür
08 Drehring
09 Gerätetür
10 Bedienfeld

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 21 2014-12-22 10:59:59

Funktionen des Geräts

Bedienfeld



01 Frittierprogramme
02 Sensorgarprogramme
03 Gesundes Garen
04 Teig/Joghurt
05 Auftauprogramme
06 Schnellprogramme
07 Heißluft
08 Grill
09 Mikrowelle
10 Kombinationsmodus
11 Drehteller ein/aus
12 Funktionswähler
13 Kindersicherung
14 Stopp/Öko
15 Start/+30s

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 22 2014-12-22 10:59:59

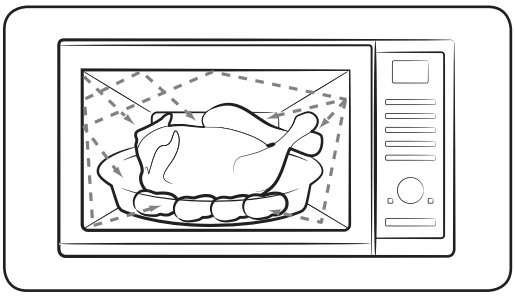
Verwenden des Geräts

So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Speisen auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

⚠ VORSICHT

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 23 2014-12-22 11:00:00

Verwenden des Geräts

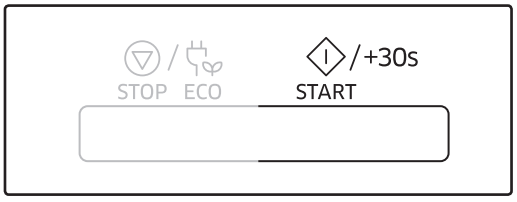
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Problembehebung“ auf den Seiten 75-81 nach.

HINWEIS

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

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



Drücken Sie die Taste **Start/+30s**, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **Start/+30s** eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten ein.

Ergebnis: Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

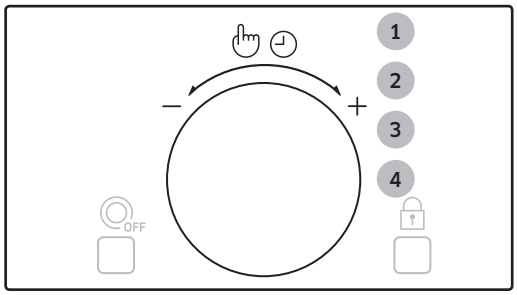
Einstellen der Uhrzeit

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.
Stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

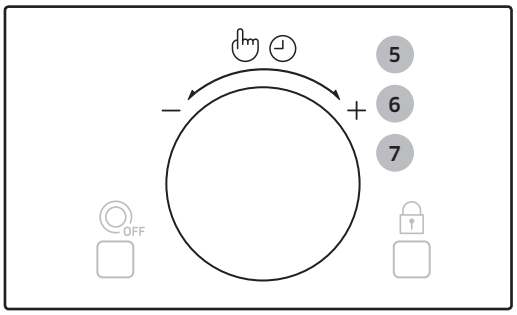
HINWEIS

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



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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 24 2014-12-22 11:00:01



5. Drücken Sie den **Funktionswähler**.
6. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Minuten ein.
7. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr den **Funktionswähler**.

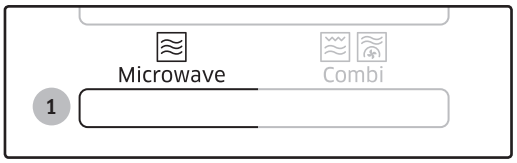
   Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

Erhitzen/Aufwärmen

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

⚠ VORSICHT

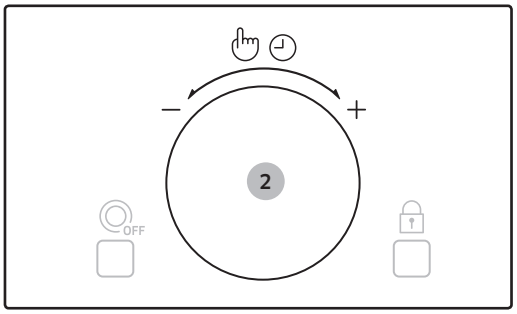
Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.



1. Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**.

   Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

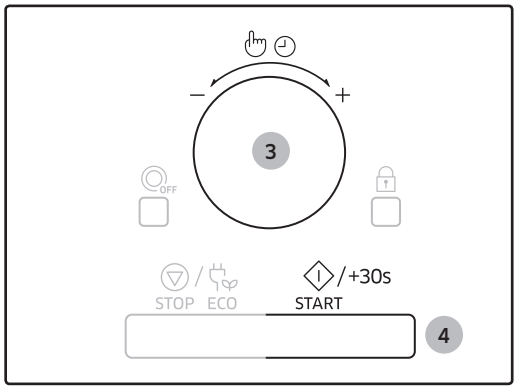
   ≋ (Mikrowellenmodus)



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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 25 2014-12-22 11:00:02

Verwenden des Geräts



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Garzeit ein.
   Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
   Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

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

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

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

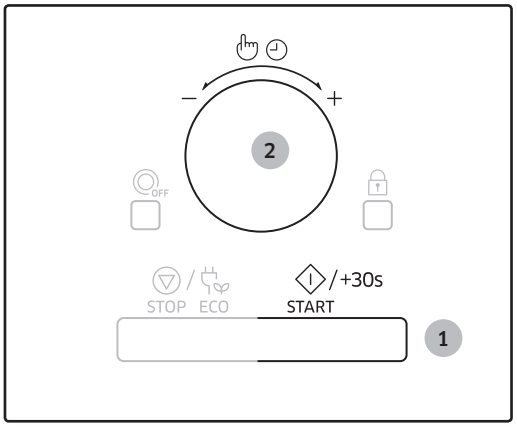
Bei Auswahl einer	Muss die Garzeit
Höheren Leistungsstufe	Verkürzt werden.
Niedrigeren Leistungsstufe	Verlängert werden.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 26 2014-12-22 11:00:02

Regulieren der Garzeit

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

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



Methode 1:
Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **Start/+30s**.

- Beispiel: Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die Taste **Start/+30s**.

Methode 2:
Sie müssen einfach nur am **Funktionswähler** drehen, um die Garzeit anzupassen.

- Zum Verlängern der Garzeit drehen Sie das Drehrad nach rechts bzw. drehen Sie es nach links, um die Garzeit zu verkürzen.

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 27 2014-12-22 11:00:02

Verwenden des Geräts

Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.



- Drücken Sie die Taste **Stop/Eco (Stopp/Öko)**.
  Ergebnis: Das Display wird ausgeschaltet.
- Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste **Stop/Eco (Stopp/Öko)**. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und im Display wird die Uhrzeit angezeigt.
Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

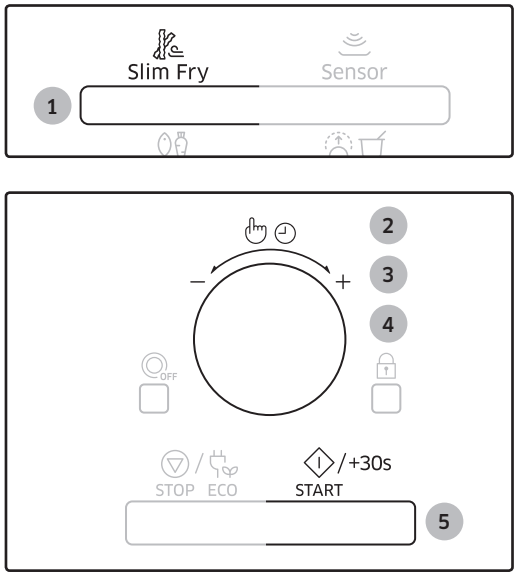
MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 28 2014-12-22 11:00:03

Frittierprogramme

Sie können zwischen 12 automatischen **Frittierprogrammen** mit vorprogrammierten Garzeiten wählen.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **Slim Fry (Frittierprogramme)** wählen Sie die gewünschte Programmnummer aus.
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

HINWEIS

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



1. Drücken Sie die Taste **Slim Fry (Frittierprogramme)**.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Speise ein, und drücken Sie zum Bestätigen erneut den **Funktionswähler**.
   1) Kartoffeln/Gemüse
   2) Meeresfrüchte
   3) Huhn
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Speise ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler** erneut, um die ausgewählte Speiseart zu übernehmen.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.
5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 29 2014-12-22 11:00:04

Verwenden des Geräts

Hinweise und Empfehlungen zu den Frittierprogrammen

In der folgenden Tabelle werden die 12 **Frittierprogramme** beschrieben. Es sind die entsprechenden Mengen und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Im Vergleich zu einer Fritteuse benötigen Sie eine kleinere Menge an Öl und erhalten dennoch die gleichen, wohlschmeckenden Ergebnisse. Die Programme werden mit einer Kombination aus Heißluft, Oberhitze und Mikrowellenenergie ausgeführt.

1. Kartoffeln/Gemüse

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Tiefgefrorene Backofen-Pommes	300 - 350 g 450 - 500 g	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	200 - 250 g 300 - 350 g	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 Selbstgemachte Pommes Frites	300 - 350 g 450 - 500 g	Harte bis mittelharte Kartoffeln verwenden und diese waschen. Die Kartoffeln schälen und in Streifen mit einer Dicke von 10 x 10 mm schneiden. In kaltem Wasser ca. 30 Minuten lang einweichen. Mit einem Tuch abtrocknen, wiegen und mit 5 g Olivenöl bestreichen. Die selbstgemachten Pommes Frites gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-4 Kartoffelecken	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	Normal große Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-5 Tiefgefrorene Zwiebelringe	100 - 150 g 200 - 250 g	Panierte Zwiebelringe oder tiefgefrorenen panierte Tintenfischringe gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 30 2014-12-22 11:00:04

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-6 Zucchinischeiben	100 - 150 g 200 - 250 g	Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mit 5 g Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den hohen Rost stellen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

2. Meeresfrüchte

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Tiefgefrorene Garnelen	200 - 250 g 300 - 350 g	Die tiefgefrorenen panierten Garnelen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Fischkoteletts	200 - 250 g 300 - 350 g	Die panierten Fischkoteletts gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 Tiefgefrorene Tintenfischringe	100 - 150 g 200 - 250 g	Die panierten Tintenfischringe gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

3. Huhn

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
3-1 Tiefgefrorene Chicken Nuggets	200 - 250 g 300 - 350 g	Die tiefgefrorenen Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2 Hähn-chenunterschenkel	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	Hähnchenschenkel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
3-3 Hähnchenflügel	200 - 250 g 300 - 350 g	Hähnchenschenkel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Zum Fortsetzen die Taste „Start“ drücken. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 31 2014-12-22 11:00:04

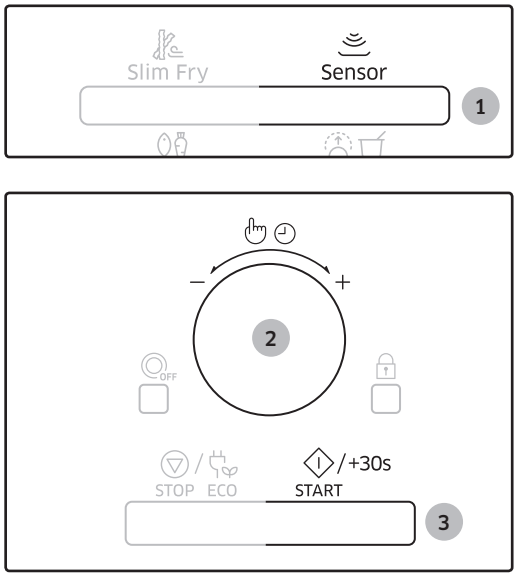
Verwenden des Geräts

Sensorgarprogramme

Es gibt 8 **Sensorgarprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das gewünschte Sensorgarprogramm aus.
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

1. Drücken Sie die Taste **Sensor (Sensorgarprogramme)**.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Speise ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.
3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
   Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

HINWEIS

Wenn die Temperatur im Innern des Geräts über 60 °C liegt, wird der Kühlungsventilator für 3 Minuten eingeschaltet. Sie können die **Sensor (Sensorgarprogramme** erst wieder verwenden, nachdem das Gerät auf die für den sicheren Sensorbetrieb erforderliche Temperatur abgekühlt ist.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 32 2014-12-22 11:00:05

Hinweise und Empfehlungen für die Sensorgarprogramme

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

⚠ **VORSICHT**

Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Getränke	150 - 250 g	Die Getränke (Raumtemperatur) in Keramikbecher oder -tassen geben. Ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend im Gerät stehen lassen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten). Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2 Brokkoli-Röschen	200 - 500 g	Frisches Gemüse wie Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30 - 45 ml Wasser (2 - 3 EL) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3 Möhrenscheiben	200 - 500 g	Frisches Gemüse wie Möhren waschen, schälen und in gleich große Scheiben schneiden. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 30 - 45 ml Wasser (2 - 3 EL) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für in Scheiben geschnittene Möhren sowie Blumenkohlröschen oder gewürfelten Kohlrabi. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 33 2014-12-22 11:00:05

Verwenden des Geräts

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
4 Blumenkohl-röschen	200 - 500 g	Frisches Gemüse wie Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30 - 45 ml Wasser (2 - 3 EL) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
5 Backkartoffeln	200 - 800 g	Die Kartoffeln (je 200 g) waschen und schälen. Mit Olivenöl bestreichen und die Schale mit einem Messer einstechen. Kreisförmig auf den Drehteller legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
6 Zubereitung von Nudeln	100 - 300 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Vier Mal kochendes Wasser zugeben, mit etwas Salz abschmecken und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
7 Mini-Ravioli	200 - 400 g	Die Miniravioli in einen tiefen Keramikteller geben. Den Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
8 Hähnchenteile	400 - 700 g	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste „Start“ drücken. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Anweisungen zu den Sensorgarprogrammen

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

- Beim Garen von Nahrungsmitteln entstehen eine Vielzahl von Dämpfen. Der Sensor ermittelt anhand der aufsteigenden Dämpfe die richtige Garzeit und die geeignete Leistungsstufe, sodass Sie diese nicht mehr selbst einstellen müssen.
- Wenn Sie die Sensorgarprogramme verwenden und einen Behälter mit dem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken, misst der Sensor die entstandenen Dämpfe erst, nachdem der Behälter vollständig mit Dampf gefüllt ist.
- Kurz vor Abschluss des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, die Nahrungsmittel für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 34 2014-12-22 11:00:05

- Bevor Sie ein Sensorgarprogramm verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Beachten Sie dabei jedoch, dass Salz und Zucker braune Flecken auf den Nahrungsmitteln hinterlassen und deshalb erst nach dem Garen hinzugefügt werden sollten.

Geschirr und Deckel für die Sensorgarprogramme

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

Wichtig

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 35 2014-12-22 11:00:05

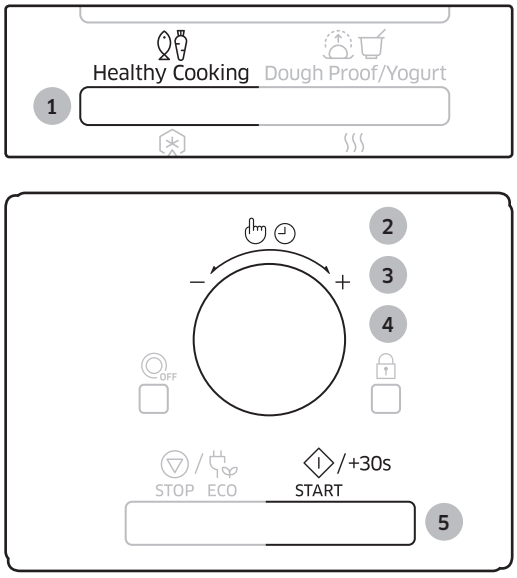
Verwenden des Geräts

Automatikprogramme für gesundes Garen

Mit Hilfe der 15 Programme für gesundes Garen können Sie Speisen unter Verwendung vorprogrammierter Garzeiten zubereiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am Funktionswähler können Sie die Portionsgröße angeben.

⚠ **VORSICHT**

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



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

1. Drücken Sie die Taste **Healthy Cooking (Gesundes Garen)**.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Speise ein, und drücken Sie zum Bestätigen erneut den **Funktionswähler**.
   1) Getreide/Pasta
   2) Vegetarische Gerichte
   3) Geflügel/Fisch
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Speise ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler** erneut, um die ausgewählte Speiseart zu übernehmen.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.
5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.

   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 36 2014-12-22 11:00:06

Hinweise und Empfehlungen zum gesunden Garen

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die 15 **Automatikprogramme zum gesunden Garen** aufgelistet. Die Anweisungen sind in die Kategorien „Getreide/Pasta (1)“, „Gemüse (2)“ und „Geflügel/Fisch (3)“ unterteilt.

⚠ **VORSICHT**

Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

1. Getreide/Pasta

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

2. Vegetarische Gerichte

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Grüne Bohnen	200 - 250 g 300 - 350 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 200 - 250 g 30 ml (2 EL) Wasser und für 300 - 450 g 45 ml (3 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Spinat	100 - 150 g 200 - 250 g	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 Geschälte Kartoffeln	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15 - 30 ml Wasser (1 - 2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 37 2014-12-22 11:00:06

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-4 Kartoffelgratin	400 - 450 g 800 - 850 g	Das Kartoffelgratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-5 Gegrillte Auberginen	100 - 150 g 200 - 250 g	Die Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste „Start". (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-6 Gegrillte Tomaten	400 - 450 g 600 - 650 g	Die Tomaten waschen und säubern. Tomaten halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

3. Geflügel/Fisch

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

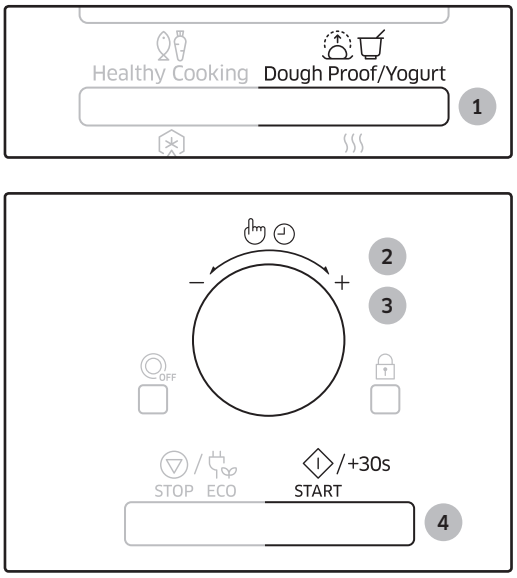
MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 38 2014-12-22 11:00:06

Zubereiten von Teig/Joghurt

Es gibt 5 Automatikprogramme für die Zubereitung von **Teig** und **Joghurt** mit vorprogrammierten Zeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

Drücken Sie die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)** und stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Kategorie ein.

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



1. Drücken Sie die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)**.
2. Wählen Sie zwischen der Zubereitung von Teig oder Joghurt, und drücken Sie zum Bestätigen den **Funktionswähler**.
   1) Teig
   2) Joghurt
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Speise ein. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Nummer des gewünschten Programms ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler** erneut, um die ausgewählte Speiseart zu übernehmen.
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.

⚠ **VORSICHT**

Beim Herstellen von Joghurt wird der Drehteller nicht benötigt.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 39 2014-12-22 11:00:07

Verwenden des Geräts

Hinweise und Empfehlungen für die Zubereitung von Teig/Joghurt

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

1. Teig gehen lassen

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

2. Selbstgemachter Joghurt

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

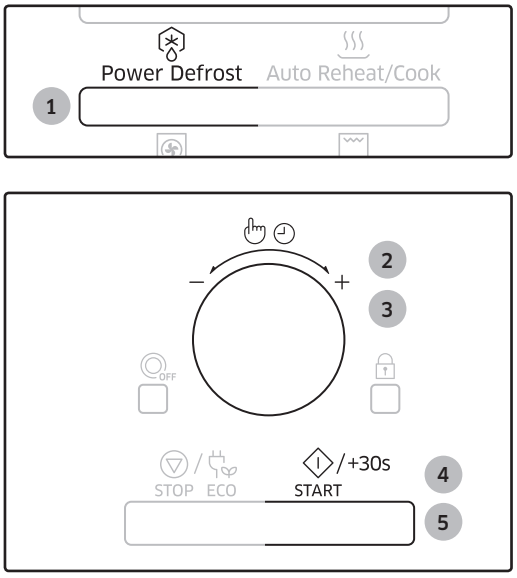
MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 40 2014-12-22 11:00:07

Auftauprogramme

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

HINWEIS

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



1. Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Auftauprogramme)**.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Speise ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler** erneut, um die ausgewählte Speiseart zu übernehmen.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
   Ergebnis:
   - Der Auftauvorgang wird gestartet.
   - Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
5. Drücken Sie erneut die Taste **Start/+30s**, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
   Ergebnis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 41 2014-12-22 11:00:08

Verwenden des Geräts

Hinweise und Empfehlungen für die Auftauprogramme

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

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Fleisch	200 - 1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. 20 bis 90 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200 - 1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 90 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200 - 1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. 20 bis 80 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125 - 1000 g	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
5 Obst	100 - 600 g	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.

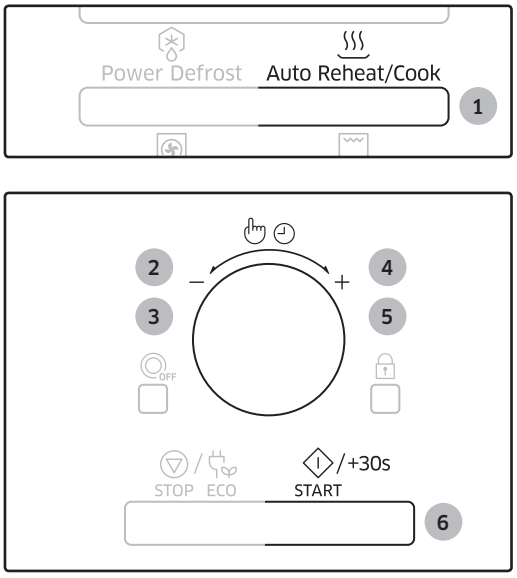
MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 42 2014-12-22 11:00:08

Schnellprogramme

Es gibt 6 **Schnellprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch Drehen am **Funktionswähler** können Sie die Portionsgröße angeben.

⚠ **VORSICHT**

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers.
Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Auto Reheat/Cook (Schnellprogramme)**.
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Programmart ein. (Automatisch Aufwärmen oder Erhitzen)
3. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Programme für automatisches Aufwärmen aus.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Speise ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler** erneut, um die ausgewählte Speiseart zu übernehmen.
5. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.
6. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.

   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 43 2014-12-22 11:00:09

Verwenden des Geräts

Hinweise und Empfehlungen für die Schnellprogramme

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

⚠ **VORSICHT**

Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

1. Aufwärmprogramme

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Fertiggericht (gekühlt)	300 - 350 g 400 - 450 g	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Tiefkühlpizza	300 - 350 g 400 - 450 g	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
1-3 Tiefgefrorene Lasagne	400 - 450 g 600 - 650 g	Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Das Gefäß auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.
1-4 Quiche (gekühlt)	600 - 650 g	Dieses Programm eignet sich für Quiche aus dem Kühlregal. Entfernen Sie die Verpackung und geben Sie die Quiche in eine Form. Auf den Drehteller stellen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 min ruhen lassen.

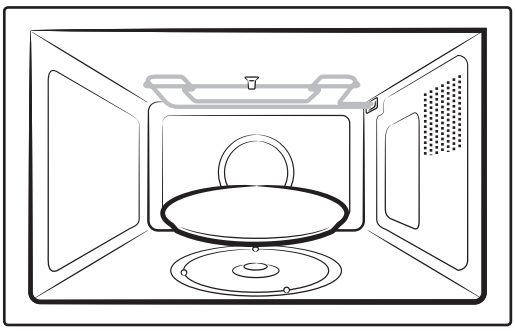
2. Garprogramme

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Brathähnchen	1100 - 1150 g 1200 - 1250 g	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste „Start“ drücken. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Muffins	250 - 300 g	Den Teig anschließend in 6 - 8 Muffin-Förmchen (à 45 g) aus Papier oder Silikon geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Programm starten (Garraum wird vorgeheizt). Den Rost nach Erklingen des Signaltons einsetzen.

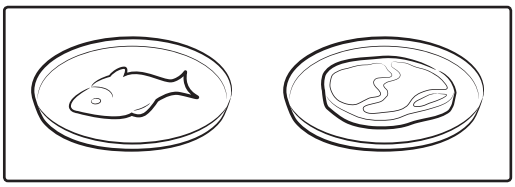
MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 44 2014-12-22 11:00:09

Verwenden der Backunterlage

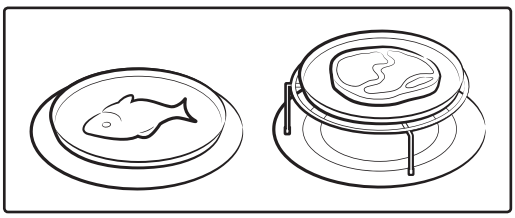
Auf der Backunterlage werden Ihre Nahrungsmittel durch den Grill nicht nur von oben gebräunt. Durch die hohe Temperatur der Backunterlage wird auch die Unterseite der Nahrungsmittel knusprig und gebräunt. Eine Liste der Nahrungsmittel, die Sie mit Hilfe der Backunterlage zubereiten können, finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.



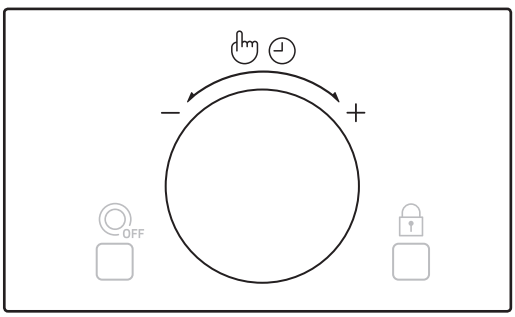
1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus [600 W + Grill] vor. Richten Sie sich außerdem nach den Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten,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



3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.



4. Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller).



5. Wählen Sie die geeignete Garzeit und Leistung aus.
   (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 45 2014-12-22 11:00:10

Verwenden des Geräts

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.

HINWEIS

Beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.

⚠ VORSICHT

Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist.

⚠ VORSICHT

Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne den Drehteller in das Gerät.

HINWEIS

Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

HINWEIS

Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

⚠ VORSICHT

Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage nicht spülmaschinengeeignet ist.

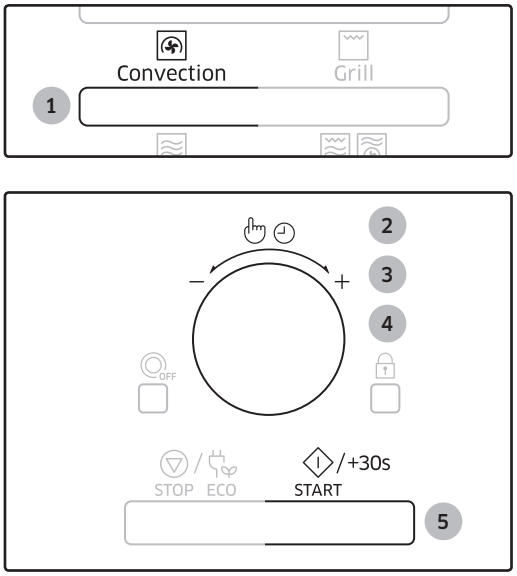
MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 46 2014-12-22 11:00:11

Heißluft

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

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

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



1. Drücken Sie die Taste **Convection (Heißluft)**.
   Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
   (Heißluftmodus)
   180 °C (Temperatur)
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Temperatur ein. (Temperatur: 40 - 200 °C, Schritte von 10 °C)
   - Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.
3. Drücken Sie den **Funktionswähler**.
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Garzeit ein. (Wenn Sie das Gerät vorheizen möchten, wählen Sie „ : 0“)
5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
   Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
   1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
   2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
   3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

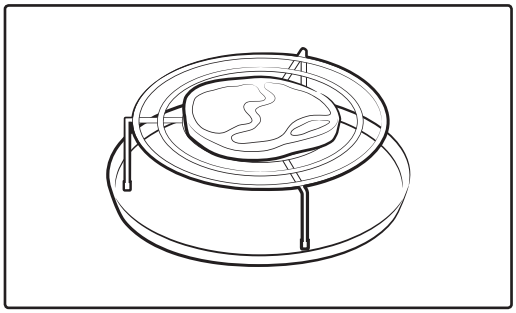
MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 47 2014-12-22 11:00:12

Verwenden des Geräts

Grillen

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

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

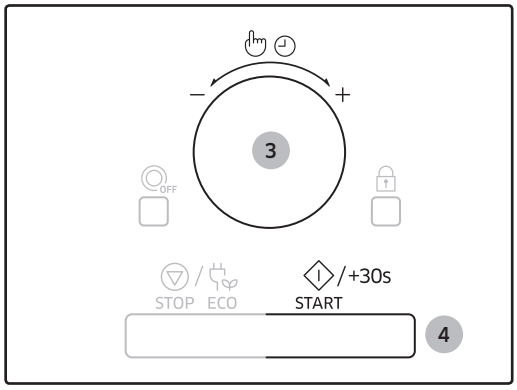


1. Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost.



2. Drücken Sie die Taste **Grill**.
Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
(Grillmodus)

- Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.

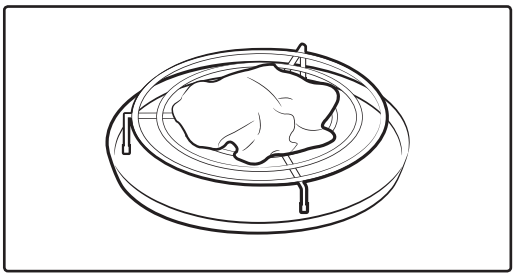


3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Grillzeit ein.
- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 48 2014-12-22 11:00:13

Auswahl des Zubehörs



Sie benötigen Kochgeschirr zum Garen im Heißluftmodus. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch bei Ihrem normalen Backofen benutzen. Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw. Wenn Sie einen der Kombinationsmodi („Mikrowelle + Grill“ oder „Mikrowelle + Heißluft“) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

⚠ VORSICHT

Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 55-56.

Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

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

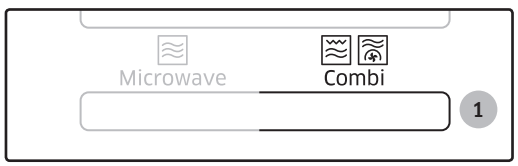
⚠ VORSICHT

Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.

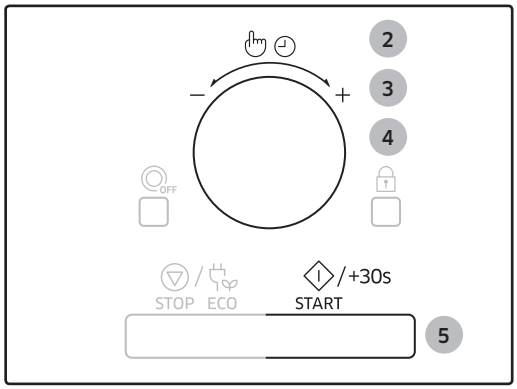
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmitteln am besten eignet. Den Rost auf den Drehteller stellen. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**.
   Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 49 2014-12-22 11:00:14

Verwenden des Geräts



2. Wählen Sie „Cb-1“ aus, und drücken Sie anschließend den **Funktionswähler**.
Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
≋▭ (kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)
600 W (Ausgangsleistung)

3. Stellen Sie die entsprechende Leistungsstufe durch Drehen des **Funktionswählers** ein, bis die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300 W) angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.
- Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.
- Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.

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

5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 50 2014-12-22 11:00:15

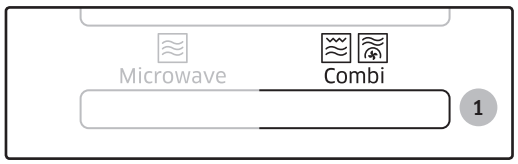
Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus

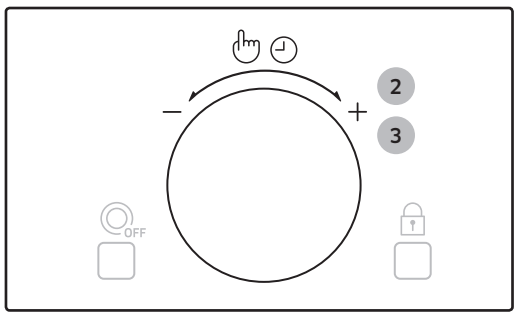
In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellenenergie als auch Heißluft eingesetzt, um die Nahrungsmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist.
In diesem Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Nahrungsmitteln zubereiten,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

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

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.





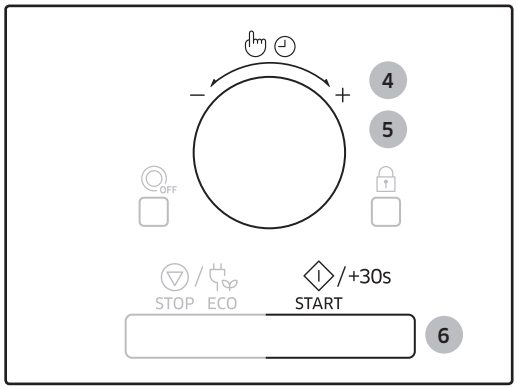
⚠ VORSICHT

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Auf dem niedrigen Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel entweder direkt auf den Drehteller oder zunächst auf den niedrigen Rost, der dann auf den Drehteller gestellt wird. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement muss sich in horizontaler Position befinden.

1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**.
   Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
   Cb-1 (Mikrowelle + Grill)
2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die „Cb-2“ (Mikrowelle + Heißluft) ein, und drücken Sie zum Bestätigen erneut den **Funktionswähler**.
3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300, 180, 100 W) ein. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.
   - Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war. (Voreinstellung: 180 °C)

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 51 2014-12-22 11:00:15

Verwenden des Geräts



4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 200 - 40 °C). Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.
- Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.

Ergebnis: Im Display wird Folgendes angezeigt:
- (kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus)
- 600 W (Ausgangsleistung)
- 180 °C (Temperatur)

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

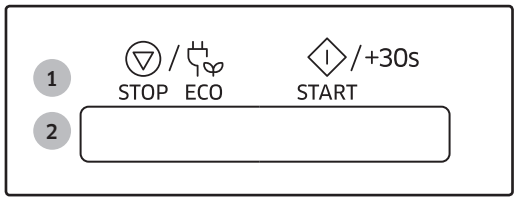
6. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.

Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 52 2014-12-22 11:00:15

Ausschalten der Signaltöne

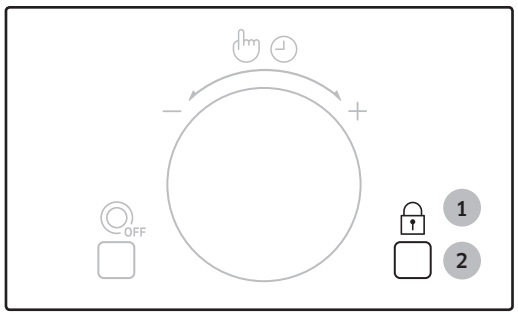
Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **Start/+30s** und **Stop/Eco (Stopp/Öko)**.
   Ergebnis: Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **Stop/Eco (Stopp/Öko)** und **Start/+30s**.
   Ergebnis: Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

Verwenden der Kindersicherung

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



1. Halten Sie die Taste **Kindersicherung** 3 Sekunden lang gedrückt.
   Ergebnis:
   - Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
   - Im Display wird „L“ angezeigt.

   
2. Um das Gerät wieder zu entsperren, halten Sie die Taste **Kindersicherung** erneut 3 Sekunden lang gedrückt.
   Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 53 2014-12-22 11:00:17

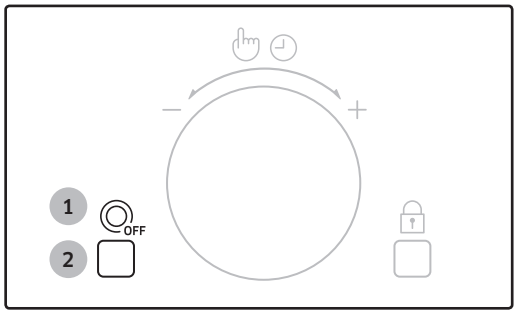
Verwenden des Geräts

Ein-/Ausschalten des Drehtellers

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

⚠ VORSICHT

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



⚠ WARNUNG

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

1. Drücken Sie die Taste **Drehteller ein/aus**, nachdem Sie den Mikrowellen-, Grill-, Heißluft- und Vorheizbetrieb oder die Kombinationsmodi ausgewählt haben.
   - Die Funktion ist nicht in Verbindung mit den Automatikprogrammen verfügbar und kann erst ausgewählt werden, nachdem Sie die Taste für den Mikrowellen-, Grill-, Heißluft- oder Vorheizbetrieb oder die Kombinationsmodi gedrückt haben.

   Ergebnis: Im Display wird das Symbol für den ausgeschalteten Drehteller angezeigt, und der Drehteller dreht sich im Betrieb nicht mehr.
   OFF (Drehteller ausgeschaltet)
2. Um die Drehung des Drehtellers wieder zu starten, drücken Sie erneut die Taste **Drehteller ein/aus**.

   Ergebnis: Im Display verschwindet das Symbol für den ausgeschalteten Drehteller, und der Drehteller dreht sich wieder.

HINWEIS

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 54 2014-12-22 11:00:18

Informationen zum Geschirr

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

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 55 2014-12-22 11:00:18

Informationen zum Geschirr

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

✓ : Empfohlen ✓✗ : Mit Vorsicht ✗ : Nicht sicher

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 56 2014-12-22 11:00:18

Zubereitungshinweise

Mikrowellen

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

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

Garen

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

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

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:

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

Abdecken während des Garvorgangs

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

Ruhezeit

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 57 2014-12-22 11:00:18

Zubereitungshinweise

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.
Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 58 2014-12-22 11:00:18

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

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

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

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 59 2014-12-22 11:00:18

Zubereitungshinweise

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 60 2014-12-22 11:00:18

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½ - 18½
	Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brauner Reis (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	900 W	16-17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Reismischung (Reis + Getreide)	250 g	900 W	17-18
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln	250 g	900 W	10-11
	Anleitung 1 l heißes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Instant-Nudeln	1 kleine Packung (80 g) 1 große Packung (120 g)	900 W	7 - 7½ 9 - 9½
	Anleitung In eine ofenfeste Glasschüssel geben. Nudeln mit 350 ml Wasser (Raumtemperatur) in die Schüssel geben. Mit Folie abdecken und diese mehrmals einstechen. Nach dem Garen Wasser abgießen, die Nudeln würzen und durchmischen.		

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 61 2014-12-22 11:00:19

Zubereitungshinweise

Aufwärmen

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

Portionierung und Abdeckung

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

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen.
Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 62 2014-12-22 11:00:19

Aufwärmen von Flüssigkeiten

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

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung:

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

Babymilch:

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

Hinweis:

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

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	900 W	1 - 1½ 2 - 2½ 3 - 3½ 3½ - 4
	Anleitung In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.		

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 63 2014-12-22 11:00:19

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Suppe (gekühlt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½ - 3 3 - 3½ 3½ - 4 4½ - 5
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4½ - 5½
	Anleitung Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3½ - 4½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gefüllte Nudeln in Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½ - 5 5½ - 6½ 6½ - 7½
	Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)	400 g	600 W	6-7
	Anleitung Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. Gelegentlich während des Aufwärmens sowie nach dem Aufwärmen umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.		

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 64 2014-12-22 11:00:19

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 65 2014-12-22 11:00:19

Zubereitungshinweise

Auftauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.
Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.
Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.
Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.
Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

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

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

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 66 2014-12-22 11:00:19

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180 W	14-15
Ganzes Hähnchen	1200 g	180 W	32-34
	Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15-60 Minuten Ruhezeit servieren.		
Fisch			
Fischfilets	200 g	180 W	6-7
Ganzer Fisch	400 g	180 W	11-13
	Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 10-25 Minuten Ruhezeit servieren.		
Obst			
Beeren	300 g	180 W	6-7
	Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Nach 5-10 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brot			
Brötchen	2 Stk.	180 W	1 - 1½
(jeweils ca. 50 g)	4 Stk.		2½ - 3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4 - 4½
Mischbrot	500 g	180 W	7-9
(Weizen + Roggenmehl)	**Anleitung** Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 5-20 Minuten Ruhezeit servieren.		

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 67 2014-12-22 11:00:19

Zubereitungshinweise

Grill

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

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

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

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:

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

Wichtiger Hinweis:

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

Mikrowelle + Grill

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

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

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

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

Wichtiger Hinweis:

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 68 2014-12-22 11:00:19

Seiten gebräunt werden sollen.

Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 2 - 3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.
Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stück (à 25 g)	Nur Grill	4 - 4½	3-4
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	300 W + Grill	6-8	-
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	5½ - 7½	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	4 Stk. (500 g)	300 W + Grill	6-8	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	600 W + Grill	12-14	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.			
Kartoffel-/ Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	11-13	-
	Anleitung Das Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 69 2014-12-22 11:00:20

Zubereitungshinweise

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	10-12	9-11
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill	22-23	21-22
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratfisch	400 - 500 g	300 W + Grill	6-8	7-8
	Anleitung Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Kochbanane	1 Stk. (200 g)	1. Schritt: 450 W + Grill 2. Schritt: Grill	7 - 7½	4-5
	Anleitung Schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf der Backunterlage verteilen und diese auf den Grillrost stellen. Alle Seiten mit Öl bestreichen. Wenn die Kochbanane zu weich wird, die Garzeit um 1-2 Minuten verkürzen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Yams	200 g	450 W + Grill	11 - 11½	-
	Anleitung Schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf der Backunterlage verteilen und auf allen Seiten mit Öl bestreichen. Auf den hohen Rost legen und Betrieb starten. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.			

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 70 2014-12-22 11:00:20

Heißluft

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

Geschirr für das Garen mit Heißluft:

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

Für das Garen mit Heißluft geeignete Nahrungsmittel:

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

Mikrowelle + Heißluft

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

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus

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

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

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 71 2014-12-22 11:00:20

Zubereitungshinweise

Richtlinien für das Garen von frischen und tiefgefrorenen Nahrungsmitteln mit Heißluft

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

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Pizza Tiefkühlpizza (gebacken)	300 - 400 g	1. Schritt: 300 W + 200 °C 2. Schritt: Heißluft 180 °C	7-9	5-6
	Anleitung Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Nudeln Tiefgefrorene Lasagne	400 g	1. Schritt: 450 W + 200 °C 2. Schritt: Heißluft 200 °C	16-18	3-4
	Anleitung Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Pasta auf dem niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Fleisch Rinder-/Lammbraten (Medium)	1200 - 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Anleitung Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.			
Brathähnchen	1000 - 1100 g	1. Schritt: 450 W + 200 °C 2. Schritt: 450 W + Grill	20-22	22 - 23½
	Anleitung Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.			

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 72 2014-12-22 11:00:20

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Brot				
Frische Brötchen	6 Stk. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stk.)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Anleitung Das gekühlte Baguette auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Kuchen				
Marmorkuchen (Frischteig)	500 g	Nur 180 °C	38-43	-
	Anleitung Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 - 10 Minuten lang ruhen lassen.			
Kleine Kuchen (Frischteig)	10 x 28 g	Nur 160 °C	31-34	-
	Anleitung Den Frischteig gleichmäßig in Papierförmchen geben und diese auf der Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Kekse (Frischteig)	200 - 250 g	Nur 200 °C	15-20	-
	Anleitung Die gekühlten Croissants auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.			
Tiefgefrorener Kuchen	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Anleitung Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.			

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 73 2014-12-22 11:00:20

Zubereitungshinweise

Tipps und Tricks

Butter zerlassen

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

Schokolade schmelzen

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

Kristallisierten Honig auflösen

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

Gelatine auflösen

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

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

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

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 900 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding kochen

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

Mandelblättchen rösten

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 74 2014-12-22 11:00:20

Problembehebung

Problembehebung

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

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 75 2014-12-22 11:00:20

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Geben Sie Speisen in das Gerät.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 76 2014-12-22 11:00:21

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht ausreichend oder zu langsam erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht erwärmt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Tasten „Abbrechen“.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 77 2014-12-22 11:00:21

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Automatikprogramme erklingt ein Signalton, um den Benutzer während des Auftauvorgangs zum Wenden der Speisen aufzufordern.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagerecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch trocken.
Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch trocken.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch trocken.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 78 2014-12-22 11:00:21

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 3 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Durch Drücken der Taste „+30s“ wird der Betrieb gestartet.	Dies geschieht, wenn das Gerät zuvor nicht in Betrieb war.	Das Gerät wurde so konstruiert, dass es durch Drücken der Taste „+30s“ gestartet wird, wenn es zuvor nicht in Betrieb war.
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 79 2014-12-22 11:00:21

Problembehebung

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 80 2014-12-22 11:00:21

HINWEIS

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

Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

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

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

Informationscodes

Prüfcode	Ursache	Abhilfemaßnahme
C-10	Der Garsensor muss überprüft werden.	Drücken Sie die Taste „Stop/Cancel (Stopp/Abbrechen)“ und starten Sie erneut den Betrieb. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Gerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
C-20	Der Temperatursensor muss überprüft werden.	
C-21	Der Temperatursensor hat festgestellt, dass im Garraum eine höhere Temperatur herrscht als eingestellt wurde.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät abkühlen. Programmieren Sie die Einstellungen dann neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
C-d0	Bedienelemente wurden länger als 10 Sekunden lang gedrückt.	Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Gerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

HINWEIS

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

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 81 2014-12-22 11:00:21

Technische Daten

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

Modell	MC32J7055C*
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme Maximale Leistung Mikrowelle Grill (Heizelement) Heißluft (Heizelement)	 2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Ausgangsleistung	100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Fassungsvermögen	32 Liter
Gewicht Netto	 Ca. 20,0 kg

MC32J7055CT_EG_DE68-04319B-00_DE.indd 82 2014-12-22 11:00:21

Notizen

SAMSUNG

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/ Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04319B-00