

# Four à micro-ondes

---

Manuel d'utilisation

MG23K3614\*\*

---



**SAMSUNG**

# Table des matières

<b>Consignes de sécurité</b>	<b>3</b>
Consignes de sécurité importantes	3
Consignes de sécurité générales	6
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	7
Garantie limitée	7
Protection de l'environnement	8
Définition du groupe de produits	8
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	8
<b>Installation</b>	<b>8</b>
Accessoires	8
Site d'installation	9
Plateau tournant	9
<b>Entretien</b>	<b>9</b>
Nettoyage	9
Remplacement (réparation)	10
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	10
<b>Fonctions du four à micro-ondes</b>	<b>10</b>
Four à micro-ondes	10
Tableau de commande	11
<b>Utilisation du four à micro-ondes</b>	<b>11</b>
Fonctionnement d'un four micro-ondes	11
Vérification du bon fonctionnement de votre four	12
Cuisson/Réchauffage	12
Réglage de l'horloge	13
Niveaux de puissance et variations de temps	13
Réglage du temps de cuisson	14
Arrêt de la cuisson	14
Fonction d'économie d'énergie automatique	14
Utilisation des fonctions Décongélation (Temps)	14
Utilisation des fonctions Décongélation automatique (Poids)	15
Faire griller	16
Combinaison micro-ondes et gril	17

<b>Guide des récipients</b>	<b>17</b>
<b>Guide de cuisson</b>	<b>18</b>
Micro-ondes	18
Cuisson	18
Réchauffage	21
Faire réchauffer des liquides	22
Faire réchauffer des aliments pour bébé	22
Décongélation manuelle	23
Gril	24
Micro-ondes + gril	25
Conseils et astuces	27
<b>Dépannage</b>	<b>28</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>31</b>

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

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

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

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

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

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

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

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

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que la cuisson.

Le séchage de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peuvent entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel. N'introduisez pas de produits chimiques ou vapeurs corrosifs dans ou sur cet appareil.

Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.

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

## Consignes de sécurité

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



---

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

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

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

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

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

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

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

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

---

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

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

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

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

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

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

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

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

## Consignes de sécurité

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

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

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

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

### Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement.

Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.

N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

N'installez pas le four : près d'un radiateur ou d'une matière inflammable ; dans des lieux humides, huileux, poussiéreux ou exposés à la lumière directe du soleil ou à l'eau ; dans des endroits avec risque de fuite de gaz ; ou sur une surface non plane.

Ce four doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.

Utilisez régulièrement un chiffon sec pour retirer les substances étrangères présentes sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou de poser des objets lourds dessus.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement. Ne touchez pas non plus l'appareil.

Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

Lorsque le four est en marche, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.

N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et contactez un service après-vente Samsung local.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur le four.

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.

Branchez fermement la fiche d'alimentation dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise, de rallonges ou de transformateurs électriques.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur des objets métalliques. Assurez-vous que le cordon passe entre les objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. En cas de fiches ou de cordons d'alimentation endommagé(e)s, contactez un service après-vente Samsung local.

Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.

Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.

Ne vaporisez pas de substances volatiles, telles que de l'insecticide, sur la surface du four.

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Du fait que les vapeurs d'alcool peuvent entrer en contact avec les parties chaudes du four, faites attention lorsque vous faites chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.

Les enfants peuvent se cogner ou se coincer les doigts avec la porte. Lors de l'ouverture/fermeture de la porte, tenez les enfants à l'écart.

### Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

Si vous faites réchauffer des boissons au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc toujours bien attention lorsque vous manipulez le récipient. Laissez toujours reposer les boissons au moins 20 secondes avant de les manipuler. Si nécessaire, mélangez pendant le réchauffage. Remuez toujours après le réchauffage.

En cas de brûlure, effectuez les gestes de premiers secours suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

Pour éviter d'endommager le plateau ou la grille, ne le/la plonge pas dans l'eau immédiatement après la cuisson.

N'utilisez pas le four pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain d'huile chaude.

### Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, etc.

Retirez les attaches métalliques. Un arc électrique peut se former.

N'utilisez pas le four pour sécher des papiers ou des vêtements.

Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.

Tenez le cordon et la fiche d'alimentation à distance de sources d'eau et de chaleur.

Pour éviter le risque d'explosion, ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ou des œufs durs. Ne faites pas chauffer de récipients fermés hermétiquement ou sous vide, des noisettes, des tomates, etc.

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

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

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

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

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

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

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

### Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes

La non-observation des précautions d'emploi suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte. Ne manipulez pas les systèmes de verrouillage (loquets de la porte). N'insérez pas d'objets dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Utilisez-le uniquement après l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.

**Important** : la porte du four doit fermer correctement. La porte ne doit pas être courbée ; les charnières de la porte ne doivent pas être cassées ou lâches ; les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagé(e)s.

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

### Garantie limitée

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

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

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.

Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez un service après-vente Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Utilisez ce four pour faire chauffer des aliments uniquement. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte du four.

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

## Consignes de sécurité

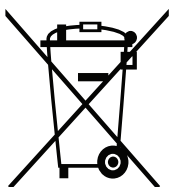
### Protection de l'environnement

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

### Définition du groupe de produits

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

Pour obtenir des informations sur les engagements en matière d'environnement et sur les obligations réglementaires de Samsung, par ex. la directive REACH, consultez notre page relative au développement durable, accessible via [www.samsung.com](http://www.samsung.com).



**FR**  
Cet appareil  
et ses accessoires  
se recyclent

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

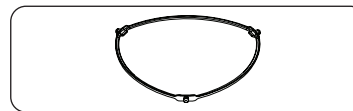


Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

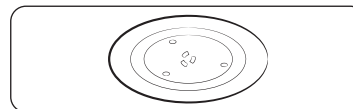
## Installation

### Accessoires

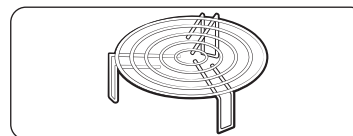
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



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



**02 Plateau tournant**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



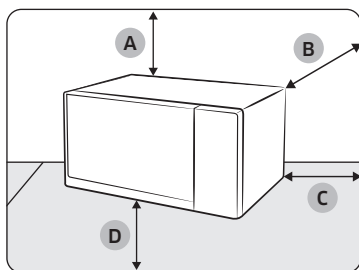
**03 Grille**, à placer sur le plateau tournant. la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au grill et la cuisson combinée.



**ATTENTION**

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

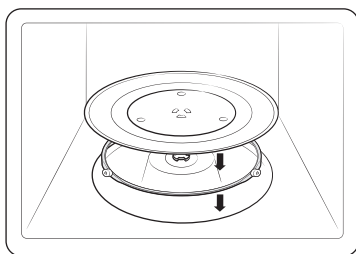
### Site d'installation



- A. 20 cm au-dessus
- B. 0 cm à l'arrière
- C. 10 cm sur les côtés
- D. 85 cm au-dessus du sol

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

### Plateau tournant



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

### Nettoyage

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

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

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

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

#### ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.



## Entretien

### Remplacement (réparation)

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

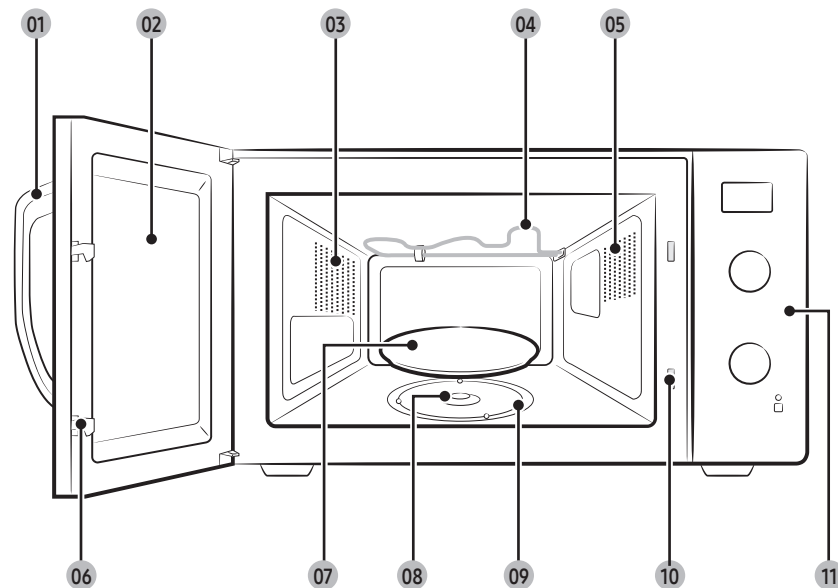
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.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

#### Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

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

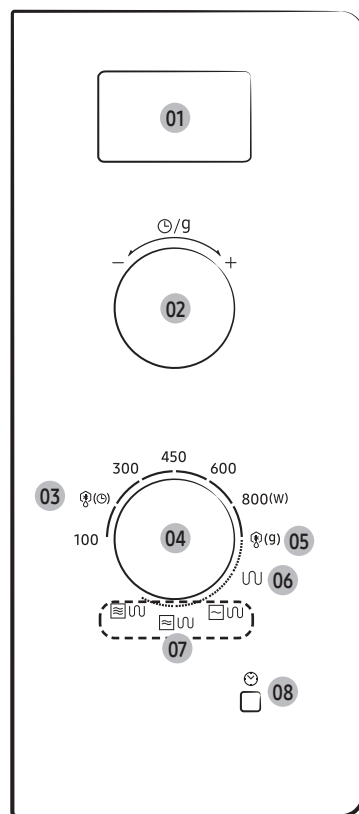
## Fonctions du four à micro-ondes

### Four à micro-ondes



- |  |                        |                            |
|--|------------------------|----------------------------|
| 01 Poignée de la porte                             | 02 Porte               | 03 Orifices de ventilation |
| 04 Élément chauffant                               | 05 Éclairage           | 06 Loquets de la porte     |
| 07 Plateau tournant                                | 08 Coupleur            | 09 Anneau de guidage       |
| 10 Orifices du système de verrouillage de sécurité | 11 Tableau de commande |                            |

## Tableau de commande



- 01 Display (Affichage)
- 02 Time/Weight Dial (Bouton Temps/Poids)
- 03 Defrost (Time) (Décongélation (Temps))
- 04 Variable Cooking Power Control Dial (Bouton de commande de la puissance de cuisson variable)
- 05 Auto Defrost (Weight) (Décongélation automatique (Poids))
- 06 Grill (Gril)
- 07 Combi (Microwave+Grill) (Cuisson combinée (Micro-ondes+Gril))
- 08 Clock Setting Button (Bouton de réglage de l'horloge)

## Utilisation du four à micro-ondes

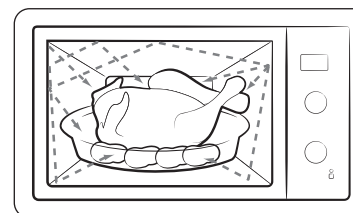
### Fonctionnement d'un four micro-ondes

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuire

Principe de cuisson.



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

### ⚠ ATTENTION

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

- Une cuisson uniforme et à cœur,
- Une température homogène.

# Utilisation du four à micro-ondes

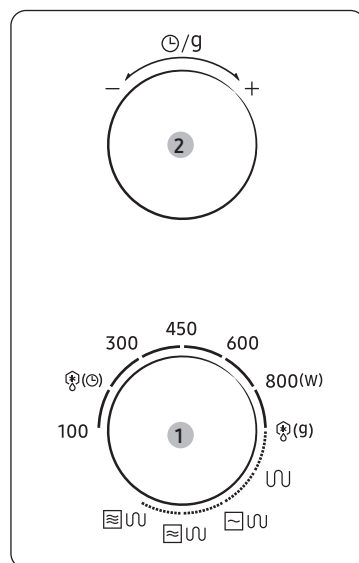
## Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. » située aux pages 28 à 30.

### REMARQUE

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 800 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.



1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le **Variable Cooking Power Control Dial (Bouton de commande de la puissance de cuisson variable)**.
2. Réglez la durée à 4 ou 5 minutes en tournant le **Time/Weight Dial (Bouton Temps/Poids) (⏱/g)**.  
L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
  - 1) La cuisson démarre et, lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

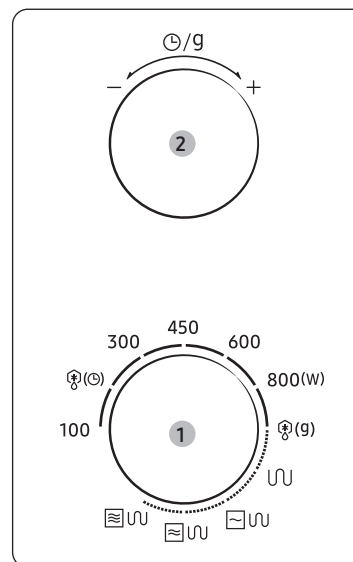
## Cuisson/Réchauffage

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

### ⚠ ATTENTION

Vérifiez TOUJOURS vos réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance. Ne mettez jamais le four micro-ondes en route lorsqu'il est vide.

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



1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le **Variable Cooking Power Control Dial (Bouton de commande de la puissance de cuisson variable)**.  
(Puissance maximale : 800 W)
2. Réglez la durée en tournant le **Time/Weight Dial (Bouton Temps/Poids) (⏱/g)**.  
L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
  - 1) La cuisson démarre et, lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

### REMARQUE

Vous pouvez modifier la puissance pendant la cuisson en tournant le bouton **Variable Cooking Power Control Dial (Bouton de commande de la puissance de cuisson variable)**.

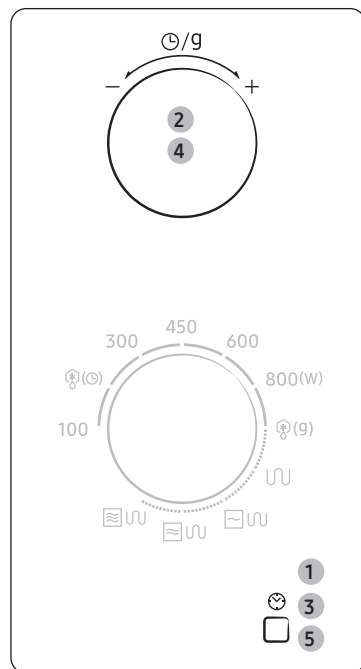
## Réglage de l'horloge

Lors de la mise sous tension, vous voyez « 88:88 » puis « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- À l'installation initiale ;
- Après une coupure de courant.

### REMARQUE

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



1. Pour afficher l'heure... au format 24 heures au format 12 heures Appuyez sur le **Clock Setting Button (Bouton de réglage de l'horloge)** (☺) une fois ou deux.
2. Tournez le **Time/Weight Dial (Bouton Temps/Poids)** (☺/g) pour régler les heures.
3. Appuyez sur le **Clock Setting Button (Bouton de réglage de l'horloge)** (☺).
4. Tournez le **Time/Weight Dial (Bouton Temps/Poids)** (☺/g) pour régler les minutes.
5. Appuyez sur le **Clock Setting Button (Bouton de réglage de l'horloge)** (☺).  
L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

## Niveaux de puissance et variations de temps

La fonction du niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité.

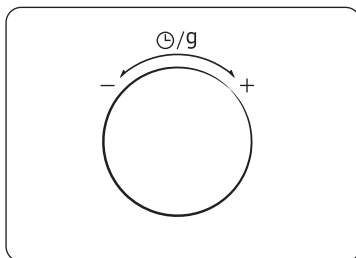
Niveau de puissance	Puissance	
	MICRO-ONDES (W)	GRIL (W)
ÉLEVÉ	800	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600	-
MOYENNE	450	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300	-
DÉCONGÉLATION (TEMPS)	180	-
DÉCONGÉLATION (POIDS)	180	-
FAIBLE/MAINTIEN AU CHAUD	100	-
GRIL	-	1 100
MICRO-ONDES FAIBLE + GRIL	300	1 100
MICRO-ONDES MOYEN + GRIL	450	1 100
MICRO-ONDES HAUT + GRIL	600	1 100

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

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
Une puissance élevée	Réduit
Une puissance faible	Augmenté

# Utilisation du four à micro-ondes

## Réglage du temps de cuisson



Réglez le temps de cuisson restant en tournant le **Time/Weight Dial (Bouton Temps/Poids)** (  $\ominus/g$  ).  
En cours de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson des aliments en faisant tourner le bouton vers la droite ou vers la gauche.

## Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- Contrôler la cuisson
- Retourner ou mélanger les aliments
- Les laisser reposer

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ouvrez la porte.</li></ul> <p><b>La cuisson s'arrête.</b> <b>Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et elle recommence automatiquement.</b></p>
Définitivement	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tournez le Time/Weight Dial (Bouton Temps/Poids) ( <math>\ominus/g</math> ) vers la gauche.</li></ul> <p><b>La cuisson s'arrête et l'heure actuelle s'affiche.</b></p>

## Fonction d'économie d'énergie automatique

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.  
L'éclairage du four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

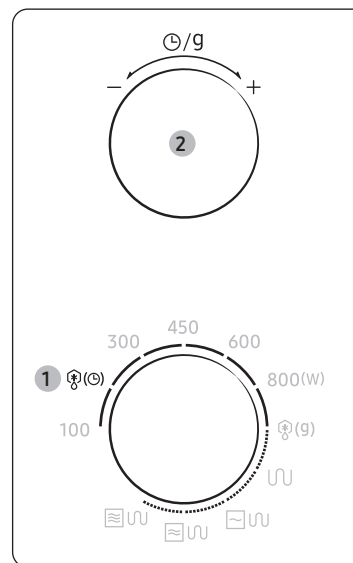
## Utilisation des fonctions Décongélation (Temps)

Les fonctions **Defrost (Time) (Décongélation (Temps))** permettent de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.

### ⚠ ATTENTION

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

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



1. Tournez le **Variable Cooking Power Control Dial (Bouton de commande de la puissance de cuisson variable)** sur **Defrost (Time) (Décongélation (Temps))** (  $\text{⊗}(\text{⊗})$  ).
2. Tournez le **Time/Weight Dial (Bouton Temps/Poids)** (  $\ominus/g$  ) pour sélectionner le temps approprié.  
L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
- 1) La cuisson démarre et, lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

### 📖 REMARQUE

Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction **Defrost (Time) (Décongélation (Temps))** ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la fonction **Defrost (Time) (Décongélation (Temps))** et sur le temps de décongélation, reportez-vous à la page 23.



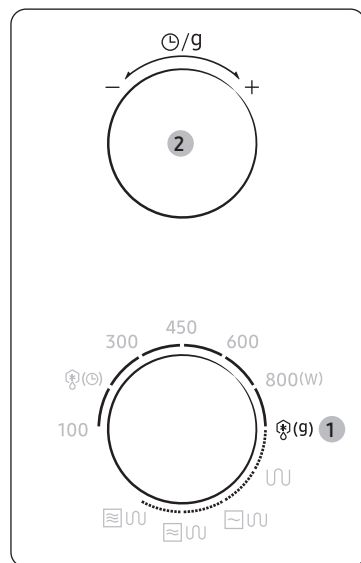
## Utilisation des fonctions Décongélation automatique (Poids)

La fonction **Auto Defrost (Weight) (Décongélation automatique (Poids))** permet de décongeler de la viande, de la volaille et du poisson.

### ⚠ ATTENTION

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

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



1. Tournez le **Variable Cooking Power Control Dial (Bouton de commande de la puissance de cuisson variable)** sur **Auto Defrost (Weight) (Décongélation automatique (Poids))** ( ).
2. Tournez le **Time/Weight Dial (Bouton Temps/Poids)** ( ) pour sélectionner le poids approprié. L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
  - 1) La cuisson démarre et, lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes **Auto Defrost (Weight) (Décongélation automatique (Poids))**, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans un plat en verre ou sur une assiette en céramique.

Aliment	Taille de la portion (g)	Consignes
Viande	200 à 1 500	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
Volaille	200 à 1 500	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
Poisson	200 à 1 500	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit. Laissez reposer 20 à 50 minutes.

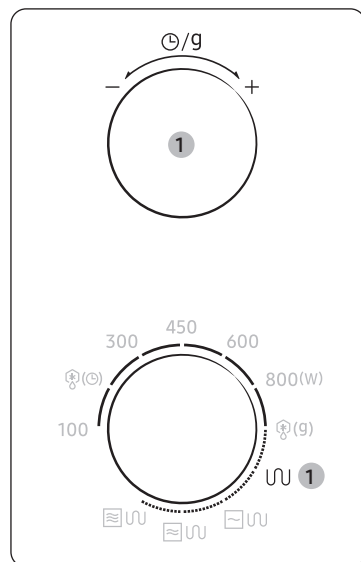
# Utilisation du four à micro-ondes



## Faire griller

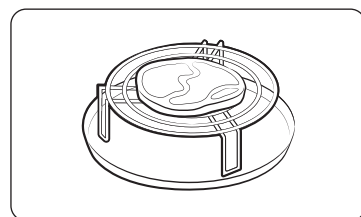
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

### ⚠ ATTENTION

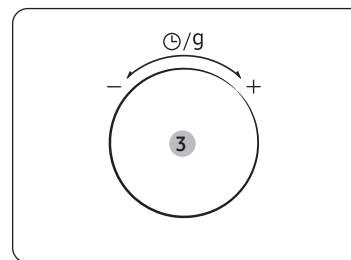
- Les récipients étant très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson traditionnelle et de cuisson au gril, utilisez la grille supérieure.



1. Préchauffez le gril à la température requise en tournant le **Variable Cooking Power Control Dial (Bouton de commande de la puissance de cuisson variable)** sur **Grill (Gril)** (  ) et réglez la durée de préchauffage en tournant le **Time/Weight Dial (Bouton Temps/Poids)** (  /g ).




2. Ouvrez la porte. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Fermez la porte.



### REMARQUE

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson au gril. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

3. Réglez la durée en tournant le **Time/Weight Dial (Bouton Temps/Poids)** (  /g ). L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
  - 1) La cuisson démarre et, lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

## Combinaison micro-ondes et grill

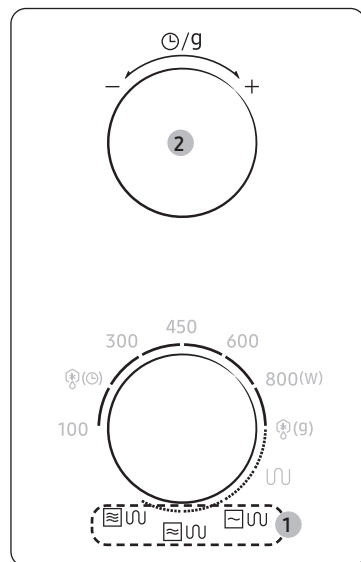
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au grill afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

### ⚠ ATTENTION

- Utilisez TOUJOURS des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients étant très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

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

Placez la grille sur le plateau tournant. Fermez la porte.



- Tournez le **Variable Cooking Power Control Dial (Bouton de commande de la puissance de cuisson variable)** sur **Combi (Microwave+Grill) (Cuisson combinée (Micro-ondes+Grill))** ( ).
- Réglez la durée en tournant le **Time/Weight Dial (Bouton Temps/Poids)** ( ).  
L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
  - La cuisson démarre et, lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
  - Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

### 📖 REMARQUE

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée micro-ondes et grill est de 600 W.

## Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).

Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	X	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	X	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	X	

## Guide des récipients

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

✓ : Recommandé      ✓✗ : À utiliser avec précaution      ✗ : Risqué

## Guide de cuisson

### Micro-ondes

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

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

### Cuisson

#### Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

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

#### Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

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

#### Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Il existe plusieurs moyens pour couvrir les aliments : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique adapté aux micro-ondes.

#### Temps de repos

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

### Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliment	Taille de la portion (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Épinards	150	600	4 ½ à 5 ½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300	600	9 à 10
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300	600	7 ½ à 8 ½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300	600	8 à 9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (Carottes/Petits pois/ Maïs)	300	600	7 ½ à 8 ½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (À la chinoise)	300	600	8 à 9
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

### Guide de cuisson pour les légumes frais

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

#### REMARQUE

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

Aliment	Taille de la portion (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Brocolis	250 500	800	4 à 4 ½ 7 à 7 ½
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	250	800	5 ½ à 6 ½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Carottes	250	800	4 ½ à 5
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 500	800	5 à 5 ½ 8 ½ à 9
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.		
Courgettes	250	800	3 ½ à 4
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer 3 minutes.		



# Guide de cuisson

Aliment	Taille de la portion (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Aubergines	250	800	3 ½ à 4
	<b>Consignes</b> Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Laissez reposer 3 minutes.		
Poireaux	250	800	4 ½ à 5
	<b>Consignes</b> Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Champignons	125	800	1 ½ à 2
	250		3 à 3 ½
	<b>Consignes</b> Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Oignons	250	800	5 ½ à 6
	<b>Consignes</b> Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Poivrons	250	800	4 ½ à 5
	<b>Consignes</b> Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Pommes de terre	250	800	4 à 5
	500		7 ½ à 8 ½
<b>Consignes</b> Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.			
Chou-rave	250	800	5 à 5 ½
	<b>Consignes</b> Coupez le chou-rave en petits dés. Laissez reposer 3 minutes.		

## Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

- Riz :** utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.
- Pâtes :** utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliment	Taille de la portion (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Riz blanc (Étuvé)	250	800	16 à 17
	<b>Consignes</b> Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Riz complet (Étuvé)	250	800	21 à 22
	<b>Consignes</b> Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Riz mélangé (Riz + Riz sauvage)	250	800	17 à 18
	<b>Consignes</b> Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Céréales mélangées (Riz + Céréales)	250	800	18 à 19
	<b>Consignes</b> Ajoutez 400 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Pâtes	250	800	11 à 12
	<b>Consignes</b> Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Laissez reposer 5 minutes.		

---

## Réchauffage

---

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

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

### Disposition et cuisson à couvert

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

### Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.

Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible. Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

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

Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

---

### Temps de réchauffage et de repos

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

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

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

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

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé.

Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

# Guide de cuisson

## Faire réchauffer des liquides

Une fois le four éteint, respectez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes afin que la température s'homogénéise. Remuez **SYSTÉMATIQUEMENT** le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

## Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps (min.)
Boissons (Café, Thé et Eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	800	1 à 1 ½ 1 ½ à 2
	<b>Consignes</b> Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Soupe (Réfrigérée)	250 g	800	3 à 3 ½
	<b>Consignes</b> Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (Réfrigéré)	350 g	600	5 ½ à 6 ½
	<b>Consignes</b> Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (Réfrigérées)	350 g	600	4 ½ à 5 ½
	<b>Consignes</b> Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps (min.)
Pâtes farcies en sauce (Réfrigérées)	350 g	600	5 à 6
	<b>Consignes</b> Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	350 g	600	5 ½ à 6 ½
	<b>Consignes</b> Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes.		

## Faire réchauffer des aliments pour bébé

### Aliments pour bébé :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage !

Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température.

Température recommandée pour servir les aliments : entre 30 et 40 °C.

### Lait pour bébé :

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

### Remarque:

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

### Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Heure
Aliments pour bébé (Légumes + Viande)	190 g	600	30 s.
	<b>Consignes</b> Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (Céréales + Lait + Fruits)	190 g	600	20 s.
	<b>Consignes</b> Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml	300	30 à 40 s.
	200 ml		50 s. à 1 min.
	<b>Consignes</b> Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

### Décongélation manuelle

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

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler. Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

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

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

#### REMARQUE

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

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

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps (min.)
Viande Bœuf haché	250 g 500 g	180	6 ½ à 7 ½ 10 à 12
	Escalopes de porc 250 g	180	7 ½ à 8 ½
<b>Consignes</b> Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 25 minutes.			

# Guide de cuisson

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps (min.)
<b>Volaille</b>			
Morceaux de poulet	500 g (2 unités)	180	14 ½ à 15 ½
Poulet entier	900 g	180	28 à 30
	<b>Consignes</b> Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 40 minutes.		
<b>Poisson</b>			
Filets de poisson	250 g (2 unités) 400 g (4 unités)	180	6 à 7 12 à 13
	<b>Consignes</b> Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 15 minutes.		
<b>Fruits</b>			
Baies	250 g	180	6 à 7
	<b>Consignes</b> Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer 5 à 10 minutes.		
<b>Pain</b>			
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 parts 4 portions	180	½ à 1 2 à 2 ½
Tartine/Sandwich	250 g	180	4 ½ à 5
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	180	8 à 10
	<b>Consignes</b> Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 20 minutes.		

## Gril

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

### Ustensiles pour la cuisson au gril :

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

### Aliments convenant à la cuisson au gril :

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

### Remarque importante :

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



## Micro-ondes + gril

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

### Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril

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

### Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + gril

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

### Remarque importante :

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

## Guide de cuisson au gril pour aliments surgelés

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

Aliments surgelés	Taille de la portion	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 portions	MO + Gril	300 W + Gril 1 à 1 ½ 2 à 2 ½	Gril seul 1 à 2 1 à 2
	<b>Consignes</b> Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.			
Baguettes + Garniture (Tomates, Fromage, Jambon, Champignons)	250 à 300 g (2 morceaux)	450 W + Gril	8 à 9	-
	<b>Consignes</b> Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Gratin (De légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13 à 14	-
	<b>Consignes</b> Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pâtes (Cannelloni, Macaroni, Lasagnes)	400 g	MO + Gril	300 W + Gril 18 à 19	Gril seul 1 à 2
	<b>Consignes</b> Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Chicken Nuggets (Beignets de poulet)	250 g	450 W + Gril	5 à 5 ½	3 à 3 ½
	<b>Consignes</b> Placez les beignets de poulet sur la grille. Retournez à mi-cuisson.			
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9 à 11	4 à 5
	<b>Consignes</b> Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.			

# Guide de cuisson

## Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes.

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

Aliments frais	Taille de la portion	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Tartines grillées	4 parts (25 g/tartine)	Gril seul	6 à 8	4 à 5 ½
	<b>Consignes</b> Placez les tartines côte à côte sur la grille.			
Petits pains (Précuits)	2 à 4 petits pains	Gril seul	2 à 3	2 à 3
	<b>Consignes</b> Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut			
Tomates grillées	200 g (2 tomates)	MO + Gril	300 W + Gril 4 ½ à 5 ½	Gril seul 2 à 3
	400 g (4 tomates)		7 à 8	
	<b>Consignes</b> Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.			
Tartine Hawaï (Jambon, Ananas, Tranches de fromage)	2 morceaux (300 g)	450 W + Gril	3 ½ à 4	-
	<b>Consignes</b> Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Aliments frais	Taille de la portion	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Pommes de terre au four	250 g	600 W + Gril	4 ½ à 5 ½	-
	500 g		8 à 9	
<b>Consignes</b> Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.				
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 morceaux)	300 W + Gril	10 à 12	12 à 13
	<b>Consignes</b> Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Côtelettes d'agneau/ Biftecks (À point)	400 g (4 unités).	Gril seul	12 à 15	9 à 12
	<b>Consignes</b> Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Escalopes de porc		MO + Gril	300 W + Gril	Gril seul
	250 g (2 portions)		7 à 8	6 à 7
<b>Consignes</b> Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.				

Aliments frais	Taille de la portion	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g)	300 W + Gril	4 à 4 ½	-
	2 pommes (environ 400 g)		6 à 7	
<b>Consignes</b> Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.				
Poulet rôti	1200 g	MO + Gril	450 W + Gril	300 W + Gril
			22 à 24	23 à 25
<b>Consignes</b> Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur le plat en Pyrex. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.				

## Conseils et astuces

### Faire fondre du miel cristallisé

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

### Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.

Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.

Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.

Remuez une fois qu'elle a fondu.

### Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.

Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 800 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

### Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits rouges) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 800 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

### Préparer un pudding/de la crème anglaise

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Faites cuire à couvert pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 800 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

### Faire dorer des amandes effilées

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.

Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.

Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

# Dépannage

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

Problème	Cause	Action
<b>Général</b>		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essayez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, refermez la porte pour démarrer le fonctionnement.

Problème	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.

Problème	Cause	Action
Le réchauffage incluant la fonction Maintien au chaud ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis rouvrez la porte.
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, refermez la porte pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.

Problème	Cause	Action
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
<ol style="list-style-type: none"> <li>De l'eau goutte.</li> <li>De la vapeur s'échappe par une fente de la porte.</li> <li>De l'eau reste dans le four.</li> </ol>	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.

# Dépannage

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

Problème	Cause	Action
<b>Vapeur d'eau</b>		
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson en phase vapeur.	L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Un bruit inhabituel se produit lorsque j'arrête la cuisson en phase vapeur.	L'eau est retirée de l'intérieur du système de chauffe à vapeur lorsque la cuisson en phase vapeur est terminée.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Aucune vapeur ne sort.	Le réservoir d'alimentation en eau n'est pas installé.	Assurez-vous que le réservoir d'alimentation en eau est correctement installé.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'alimentation en eau.	Remplissez le réservoir avec de l'eau et réessayez.

## REMARQUE

Si la solution suggérée ne suffit pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

## Caractéristiques techniques

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

Modèle	MG23K3614**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2 300 W
Micro-ondes	1 250 W
Gril (élément chauffant)	1 100 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2 450 MHz
Dimensions (L x H x P)	
Extérieur (y compris la poignée)	489 x 275 x 392 mm
Intérieures	330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids	
Net	13,0 kg env.

\* Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.

## Notes

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

## UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
Kosovo	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>





# Magnetronoven

---

Gebruikershandleiding

MG23K3614\*\*

---



**SAMSUNG**

# Inhoud

<b>Veiligheidsinstructies</b>	<b>3</b>
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen	3
Algemene veiligheid	6
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron	7
Beperkte garantie	7
Definitie van de productgroep	8
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	8
<b>Installatie</b>	<b>8</b>
Accessoires	8
Installatielocatie	9
Draaiplateau	9
<b>Onderhoud</b>	<b>9</b>
Reiniging	9
Vervanging (reparatie)	10
Maatregelen als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt	10
<b>Functies van magnetronoven</b>	<b>10</b>
Magnetronoven	10
Bedieningspaneel	11
<b>Gebruik van magnetronoven</b>	<b>11</b>
Zo werkt een combimagnetron	11
Controleren of de combimagnetron naar behoren werkt	12
Bereiden/opwarmen	12
De tijd instellen	13
Vermogensniveaus en bereidingstijden	13
De bereidingstijd aanpassen	14
De bereiding beëindigen	14
Functie voor automatische energiebesparing	14
De functies Ontdooien (Tijd) gebruiken	14
De functies voor automatisch ontdooien (gewicht) gebruiken	15
Grillen	16
De combinatie magnetron en grill	17

<b>Kookgereichtlijnen</b>	<b>17</b>
<b>Richtlijnen voor bereiding</b>	<b>18</b>
Microgolven	18
Bereiden	18
Opwarmen	21
Vloeistoffen opnieuw opwarmen	22
Babyvoeding opwarmen	22
Handmatig ontdooien	23
Grill	24
Magnetron + grill	25
Tips en trucs	27
<b>Probleemoplossing</b>	<b>28</b>
<b>Technische specificaties</b>	<b>31</b>

### BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

---

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

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

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

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

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

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
- B&B-achtige omgevingen.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.

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

Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan koken. Het drogen van kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.

Gebruik dit apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, zoals in de handleiding is beschreven. Gebruik geen agressieve chemicaliën of dampen in of op dit apparaat.

Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen, koken of drogen van voedsel. Het is niet ontworpen voor industrieel of laboratoriumgebruik.

## Veiligheidsinstructies

---

Als er rook uit de magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven. Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

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

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

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

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

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

geplaatst.

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

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

Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

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

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

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

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

---

met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

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

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

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

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

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

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

---

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

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

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

Gebruik geen stoomreiniger.

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

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

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

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.

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



## Veiligheidsinstructies

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

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

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

De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.

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

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

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

## Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd.

Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie.

Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen. De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken; op een oneffen oppervlak.

Deze oven moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.

Verwijder vreemde stoffen regelmatig met een droge doek uit de klemmen en contacten van de stekker.

Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zware voorwerpen op.

Ventileer onmiddellijk als er sprake van een gaslek is (propana, LP, enz.). Raak de stroomkabel niet aan.

Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.

Schakel de oven niet uit door de stekker uit het stopcontact te halen wanneer deze in bedrijf is.

Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen in de oven komen, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.

Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.

Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters, verlengsnoeren of elektrische transformatoren.

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

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

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

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

Spuiter geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

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

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

## Waarschuwing magnetron

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

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

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

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

## Voorzorgsmaatregelen voor magnetronoven

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

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

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

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

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

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

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

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een gerecht verwijdert.

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

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

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

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

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

## Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

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

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

## Beperkte garantie

Samsung brengt reparatiekosten in rekening voor het vervangen van een onderdeel of het repareren van een cosmetisch defect als de beschadiging van het apparaat of het onderdeel is veroorzaakt door de klant. Onderdelen die hieronder vallen zijn onder andere:

- Deur, hendels, buitenpaneel of bedieningspaneel die zijn ingedeukt, bekrast of gebroken.
- Een kapotte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.

Gebruik deze oven alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van de oven.

Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung of gaat u naar [www.samsung.com](http://www.samsung.com) voor ondersteuning en informatie.

Gebruik deze oven alleen voor het verwarmen van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van de oven.

Houd de oven altijd schoon en goed onderhouden om schade aan het oppervlak en gevaarlijke situaties te voorkomen.

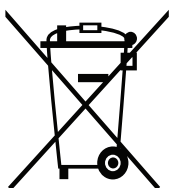
# Veiligheidsinstructies

## Definitie van de productgroep

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en boogglasapparatuur.

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

## Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

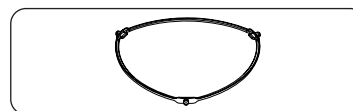
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen. Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor meer informatie over de milieuverbintenissen en wettelijke productverplichtingen, bijvoorbeeld REACH, naar onze duurzaamheidspagina op [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

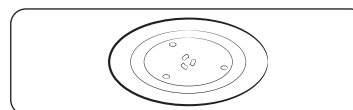
# Installatie

## Accessoires

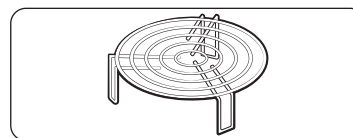
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



**01 Rolring.** Deze zet u in het midden van de combimagnetron. De rolring ondersteunt het draaiplateau.



**02 Draaiplateau.** Dit zet u op de rolring, in het midden bevestigd op de koppelaar. Het draaiplateau is het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het eenvoudig verwijderen om schoon te maken.



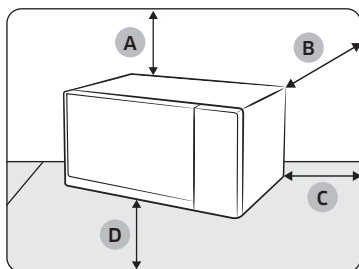
**03 Grillrooster.** Dit wordt op het draaiplateau geplaatst. Het metalen rooster kan worden gebruikt in de grillstand en in de combinatiestand.

### ⚠ LET OP

Gebruik de combimagnetron **NIET** zonder de rolring en het draaiplateau.



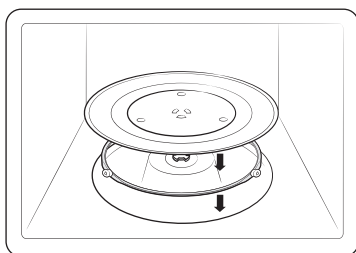
## Installatielocatie



- A. 20 cm boven
- B. 0 cm achter
- C. 10 cm aan zijkant
- D. 85 cm van de vloer

- Kies een vlak, horizontaal oppervlak dat zich ongeveer 85 cm boven de vloer bevindt. Het oppervlak moet het gewicht van de combimagnetron kunnen dragen.
- Wij raden aan om het apparaat zo te installeren dat de achterkant ervan gelijk is met het muurvlak en aan de beide zijkanten minimaal 10 cm en aan de bovenkant 20 cm ruimte te laten voor ventilatie.
- Installeer de oven nooit in een hete of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast andere combimagnetrons of radiators.
- Zorg dat de stroomvoorziening overeenkomt met de specificaties van dit apparaat. Gebruik indien nodig alleen goedgekeurde verlengkabels.
- Reinig de binnenzijde van het apparaat en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de combimagnetron voor het eerst gebruikt.

## Draaiplateau



Haal al het verpakkingsmateriaal uit de combimagnetron. Plaats de rolring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

## Onderhoud

### Reiniging

Reinig de combimagnetron regelmatig om te voorkomen dat er zich verontreinigingen ophopen op of in de combimagnetron. Besteed ook aandacht aan de deur, de deurafdichtingen, het draaiplateau en de rolring (voor zover van toepassing). Als de deur niet soepel open gaat of sluit, controleer dan of de deurafdichtingen verontreinigd zijn. Gebruik een zachte doek en zeepsop om de binnen- en buitenkant van de combimagnetron te reinigen. Goed afspoelen en afdrogen.

### Hardnekkige verontreinigingen met nare luchtjes uit de combimagnetron verwijderen

1. Plaats een kopje verdund citroensap in het midden van het draaiplateau in de verder lege combimagnetron.
2. Verwarm de combimagnetron 10 minuten lang op de hoogste stand.
3. Wacht na afloop van de cyclus totdat de combimagnetron is afgekoeld. Open dan de deur en reinig de bereidingsruimte.

### ⚠ LET OP

- Houd de deur en de deurafdichtingen schoon en zorg ervoor dat de deur soepel open gaat en sluit. Anders kan de levensduur van de combimagnetron afnemen.
- Pas op dat u geen vocht morst in de ventilatieopeningen van de combimagnetron.
- Gebruik voor het reinigen geen schurende of chemische middelen.
- Wacht na ieder gebruik van de combimagnetron totdat deze is afgekoeld en maak de bereidingsruimte dan schoon met een mild reinigingsmiddel.

# Onderhoud

## Vervanging (reparatie)

### ⚠ WAARSCHUWING

Deze combimagnetron heeft geen inwendige onderdelen die door de gebruiker kunnen worden verwijderd. Probeer niet om de combimagnetron zelf te vervangen of te repareren.

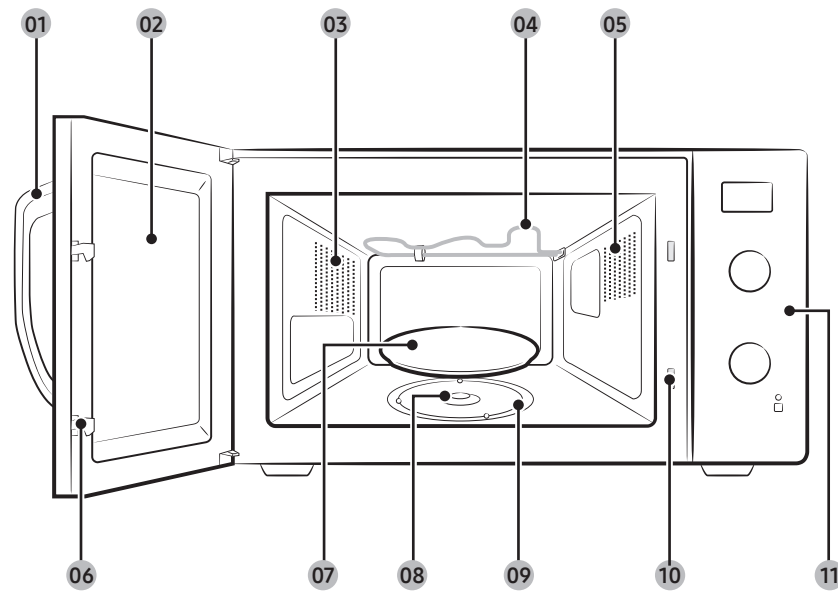
- Neem bij problemen met de scharnieren, afdichting en/of deur contact op met een gekwalificeerd monteur of het lokale Samsung-servicecentrum voor technische ondersteuning.
- Neem contact op met het lokale Samsung-servicecentrum als de gloeilamp aan vervanging toe is. Vervang deze niet zelf.
- Als er een probleem is met de behuizing van de combimagnetron, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact en neem vervolgens contact op met het Samsung-servicecentrum.

### Maatregelen als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt

- Als u de combimagnetron gedurende een langere periode niet gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en verplaatst u de combimagnetron naar een droge, stofvrije locatie. Stof en vocht dat zich in de combimagnetron ophoopt, kan leiden tot verminderde prestaties.

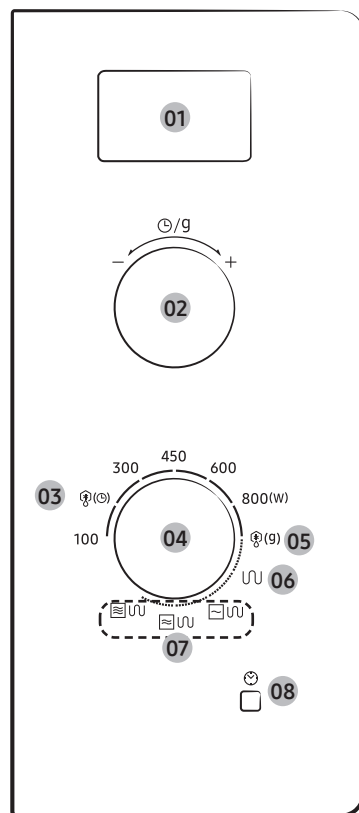
# Funcies van magnetronoven

## Magnetronoven



- |                                       |                     |                        |
|---------------------------------------|---------------------|------------------------|
| 01 Deurgreep                          | 02 Deur             | 03 Ventilatieopeningen |
| 04 Verwarmingselement                 | 05 Lamp             | 06 Deurvergrendelingen |
| 07 Draaiplateau                       | 08 Koppelaar        | 09 Rolring             |
| 10 Veiligheidsvergrendelingsopeningen | 11 Bedieningspaneel |                        |

## Bedieningspaneel



- 01 Display
- 02 Regelknop tijd/gewicht
- 03 Ontdooien (Tijd)
- 04 Regelknop voor variabel kookvermogen
- 05 Automatisch ontdooien (Gewicht)
- 06 Grill
- 07 Combi (Magnetron+Grill)
- 08 Knop voor het instellen van de klok

## Gebruik van magnetronoven

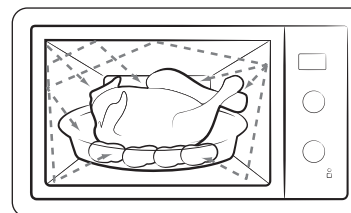
### Zo werkt een combimagnetron

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

U kunt de combimagnetron gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer geëmitteerd en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
  - Hoeveelheid en dichtheid
  - Vochtgehalte
  - Begintemperatuur (al dan niet gekoeld)

### ⚠ LET OP

Omdat het gerecht binnenin gaar wordt door verspreiding van hitte, gaat het bereidingsproces nog even door nadat u het gerecht uit de combimagnetron hebt gehaald. Om deze reden moet u de nagaartijden aanhouden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld. Dit is om ervoor te zorgen dat:

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

# Gebruik van magnetronoven

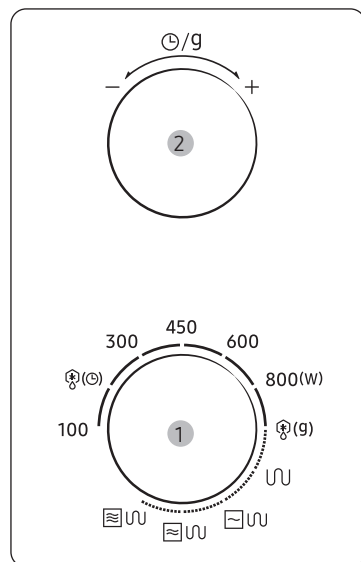
## Controleren of de combimagnetron naar behoren werkt

Met de volgende eenvoudige procedure kunt op elk moment controleren of de combimagnetron goed werkt. Raadpleeg bij twijfel het gedeelte 'If you have any of the problems listed below try the solutions given.' op pagina 28 tot en met 30.

### OPMERKING

De combimagnetron moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als een ander vermogen dan het maximale (100% - 800 W) wordt gebruikt, duurt het langer voordat het water het kookpunt bereikt.

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



1. Stel het hoogste vermogensniveau in door aan **Regelknop voor variabel kookvermogen** te draaien.
  2. Stel de tijd in op 4 tot 5 minuten door aan **Regelknop tijd/gewicht** te draaien ( ⊕/g ). De verlichting in de combimagnetron gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
- 1) De bereiding begint en als deze is beëindigd, piept de magnetron 4 keer.
  - 2) Het eindsignaal weerklinkt 3 keer (met tussenpozen van een minuut).
  - 3) De huidige tijd wordt weergegeven.

## Bereiden/opwarmen

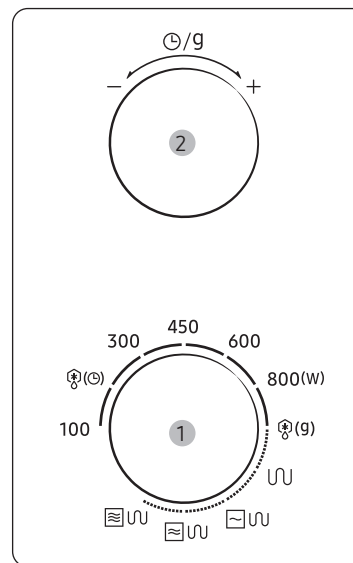
Hier leggen we u uit hoe u een gerecht bereidt of opwarmt.

### LET OP

Controleer **ALTIJD** de bereidingsinstellingen voordat u de combimagnetron onbeheerd achterlaat.

Zet de combimagnetron nooit als hij leeg is.

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



1. Stel het hoogste vermogensniveau in door aan **Regelknop voor variabel kookvermogen** te draaien. (Maximaal vermogen: 800 W)
  2. Stel de tijd in door aan de **Regelknop tijd/gewicht** te draaien ( ⊕/g ). De verlichting in de combimagnetron gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
- 1) De bereiding begint en als deze is beëindigd, piept de magnetron 4 keer.
  - 2) Het eindsignaal weerklinkt 3 keer (met tussenpozen van een minuut).
  - 3) De huidige tijd wordt weergegeven.

### OPMERKING

U kunt tijdens het koken het vermogensniveau wijzigen door aan de **Regelknop voor variabel kookvermogen** te draaien.

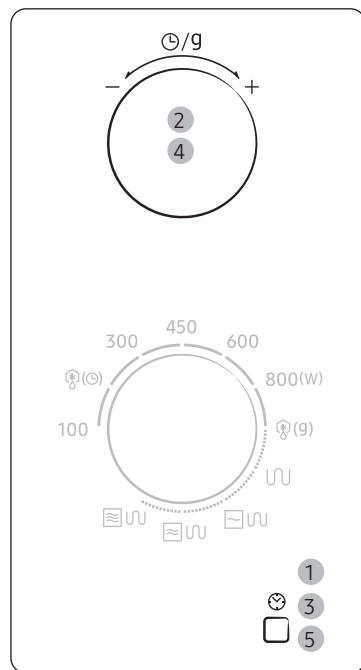
## De tijd instellen

Bij aansluiting op een stroombron verschijnt er '88:88' en dan '12:00' op het display. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24- of 12-uurs-notatie. U moet de klok instellen:

- Na de initiële installatie van de combimagnetron
- Na een stroomuitval

### OPMERKING

Vergeet niet om de klok te resetten bij de overgang van zomer- naar wintertijd en andersom.



1. Om de tijd weer te geven in de...  
24-uurs notatie  
12-uurs notatie  
drukt u een of twee keer op de **Knop voor het instellen van de klok** (🕒).
2. Draai aan de **Regelknop tijd/gewicht** (🕒/g) om het uur in te stellen.
3. Druk op de **Knop voor het instellen van de klok** (🕒).
4. Draai aan de **Regelknop tijd/gewicht** (🕒/g) om de minuten in te stellen.
5. Druk op de **Knop voor het instellen van de klok** (🕒).  
De tijd wordt altijd weergegeven als u de combimagnetron niet gebruikt.

## Vermogensniveaus en bereidingstijden

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die nodig is voor het bereiden of verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht.

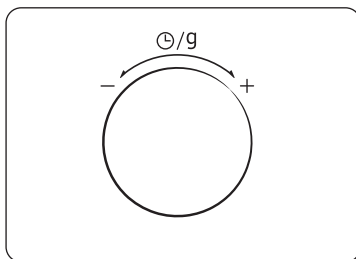
Temperatuurinstelling	Vermogen	
	MWO (W)	GRILL(W)
HOOG	800	-
MIDDELHOOG	600	-
GEMIDDELD	450	-
MIDDELLAAG	300	-
ONTDOOIEN (TIJD)	180	-
ONTDOOIEN (GEWICHT)	180	-
LAAG / WARM HOUDEN	100	-
GRILL	-	1100
MWO LAAG + GRILL	300	1100
MWO MID + GRILL	450	1100
MWO HOOG + GRILL	600	1100

De bereidingstijden in de recepten en in dit boekje komen overeen met het specifieke vermogensniveau dat is aangegeven.

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

# Gebruik van magnetronoven

## De bereidingstijd aanpassen



Pas de resterende kooktijd aan door aan de **Regelknop tijd/gewicht** ( ⊖/g ) te draaien. Om tijdens het bereiden de bereidingstijd van uw voedsel te verlengen of te verkorten, draait u de draaiknop naar rechts of links.

## De bereiding beëindigen

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken om:

- Het gerecht te controleren
- Het gerecht om te keren of door te roeren
- Het gerecht te laten nagaren

Om de bereiding te stoppen...	Stappen...
Tijdelijk	<ul style="list-style-type: none"><li>• Open de deur. Het bereidingsproces wordt afgebroken. Om de bereiding te hervatten, sluit u de deur weer, waarna het bereidingsproces automatisch wordt gestart.</li></ul>
Volledig	<ul style="list-style-type: none"><li>• Draai de <b>Regelknop tijd/gewicht</b> ( ⊖/g ) naar links. Het bereidingsproces stopt en de "huidige tijd" wordt weergegeven.</li></ul>

## Functie voor automatische energiebesparing

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

De lamp van de combimagnetron wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

## De functies Ontdooien (Tijd) gebruiken

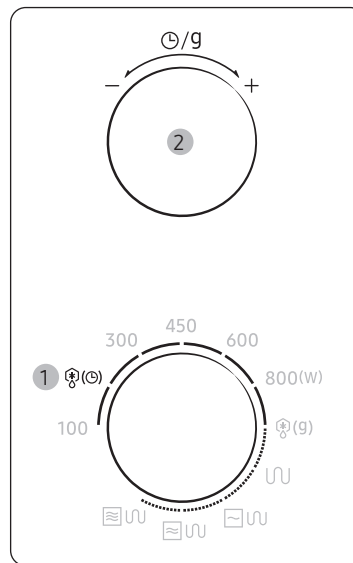
Met de functies **Ontdooien (Tijd)** kunt u vlees, gevogelte en vis ontdooien.

### ⚠ LET OP

Gebruik alleen magnetronbestendige bakjes.

Open de deur. Plaats het bevroren gerecht op een keramisch bord in het midden van het draaiplateau.

Sluit de deur.



1. Draai de **Regelknop voor variabel kookvermogen** naar **Ontdooien (Tijd)** ( ⊕(⊖) ).
2. Draai de **Regelknop tijd/gewicht** ( ⊖/g ) om de juiste tijd te selecteren. De verlichting in de combimagnetron gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
  - 1) De bereiding begint en als deze is beëindigd, piept de magnetron 4 keer.
  - 2) Het eindsignaal weerklinkt 3 keer (met tussenpozen van een minuut).
  - 3) De huidige tijd wordt weergegeven.

### 📖 OPMERKING

Selecteer de functie **Ontdooien (Tijd)** met een vermogen van 180 W als u voedsel handmatig wilt ontdooien. Raadpleeg voor meer informatie over **Ontdooien (Tijd)** en de ontdooitijd de pagina 23.

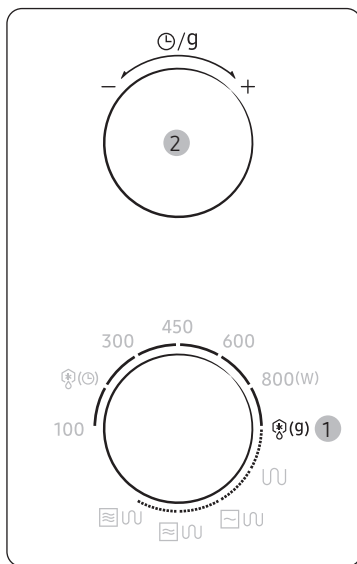
## De functies voor automatisch ontdooien (gewicht) gebruiken

Met de functie **Automatisch ontdooien (Gewicht)** kunt u vlees, gevogelte en vis ontdooien.

### ⚠ LET OP

Gebruik alleen magnetronbestendige bakjes.

Open de deur. Plaats het bevroren gerecht op een keramisch bord in het midden van het draaiplateau.  
Sluit de deur.



1. Draai de **Regelknop voor variabel kookvermogen** naar **Automatisch ontdooien (Gewicht)** (  (g) ).
2. Draai aan de **Regelknop tijd/gewicht** (  /g ) om het juiste gewicht te selecteren. De verlichting in de combimagnetron gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
  - 1) De bereiding begint en als deze is beëindigd, piept de magnetron 4 keer.
  - 2) Het eindsignaal weerklinkt 3 keer (met tussenpozen van een minuut).
  - 3) De huidige tijd wordt weergegeven.

In de volgende tabel worden de verschillende **Automatisch ontdooien (Gewicht)**-programma's, de portiegroottes, de standtijden en bijbehorende instructies weergegeven. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte en vis op een platte glazen of keramische schaal.

Eten	Portie (g)	Instructies
Vlees	200 - 1500	Bescherm de randen met aluminiumfolie. Draai het voedsel om als de combimagnetron piept. Na bereiding 20 - 60 minuten laten staan.
Gevogelte	200 - 1500	Bescherm de randen met aluminiumfolie. Draai het voedsel om als de combimagnetron piept. Na bereiding 20 - 60 minuten laten staan.
Vis	200 - 1500	Bescherm de randen met aluminiumfolie. Draai het voedsel om als de combimagnetron piept. Na bereiding 20 - 50 minuten laten staan.

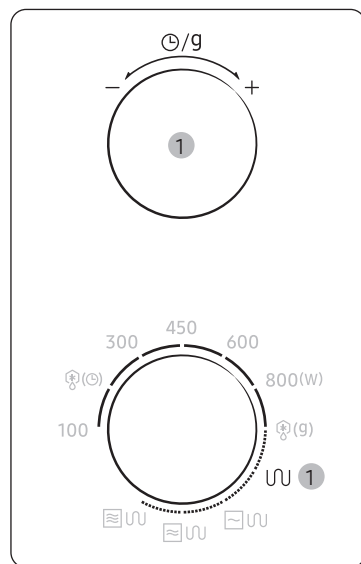
# Gebruik van magnetronoven

## Grillen

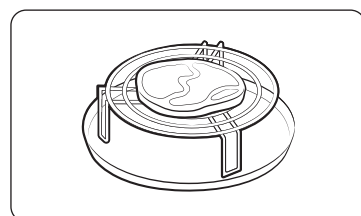
Met de grill kunt u eten snel verwarmen en bruinbakken zonder microgolven te gebruiken.

### ⚠ LET OP

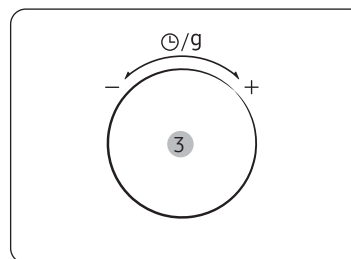
- Gebruik **ALTIJD** ovenhandschoenen/-wanten wanneer u de schalen in de oven aanraakt, want deze worden erg heet.
- Met het hoge rooster krijgt u betere kook- en grillresultaten.



1. Verwarm de grill voor op de gewenste temperatuur door de **Regelknop voor variabel kookvermogen** naar Grill (U) te draaien en stel de voorverwarmtijd in door aan de **Regelknop tijd/gewicht** (⊖/g) te draaien.



2. Open de deur. Leg het voedsel op het rooster en plaats het rooster in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.



3. Stel de tijd in door aan de **Regelknop tijd/gewicht** (⊖/g) te draaien.

De verlichting in de combimagnetron gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

- 1) De bereiding begint en als deze is beëindigd, piept de magnetron 4 keer.
- 2) Het eindsignaal weerklinkt 3 keer (met tussenpozen van een minuut).
- 3) De huidige tijd wordt weergegeven.

### 📖 OPMERKING

U hoeft zich geen zorgen te maken als de verwarming tijdens het grillen uit- en weer aangaat. Dit systeem is ontworpen om oververhitting van de magnetron te voorkomen.



## Kookgerei richtlijnen

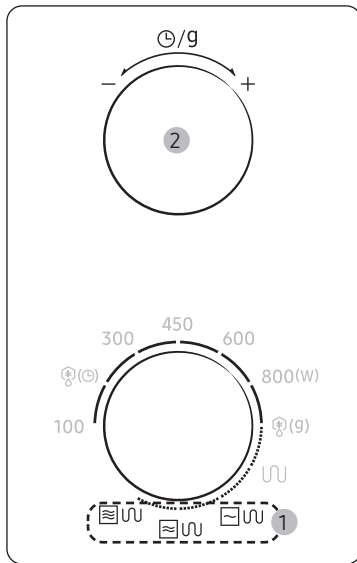
### De combinatie magnetron en grill

U kunt de grill ook combineren met de magnetron om eten snel te koken en tegelijkertijd bruin te bakken.

#### ⚠ LET OP

- Gebruik **ALTIJD** magnetronveilige en combimagnetronbestendige kookmaterialen. Glazen of keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
- Gebruik **ALTIJD** ovenhandschoenen/-wanten wanneer u de schalen in de oven aanraakt, want deze worden erg heet. Met het hoge rooster krijgt u betere kook- en grillresultaten.

Open de deur. Plaats het eten op het rooster dat het beste past bij het soort gerecht dat u wilt bereiden. Plaats het rooster op het draaiplatform. Sluit de deur.



#### 📖 OPMERKING

Het maximale magnetronvermogen voor de gecombineerde magnetron- en grillfunctie bedraagt 600 W.

1. Draai de **Regelknop voor variabel kookvermogen** naar **Combi (Magnetron+Grill)** (☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐).
2. Stel de tijd in door aan de **Regelknop tijd/gewicht (☐/g)** te draaien.  
De verlichting in de combimagnetron gaat aan en het draaiplatform begint te draaien.
  - 1) De bereiding begint en als deze is beëindigd, piept de magnetron 4 keer.
  - 2) Het eindsignaal weerklinkt 3 keer (met tussenpozen van een minuut).
  - 3) De huidige tijd wordt weergegeven.

Om voedsel te bereiden in de combimagnetron, moeten de microgolven door het voedsel heen kunnen gaan zonder te worden gereflecteerd of geabsorbeerd door het gebruikte servies. Het kookgerei moet dan ook zorgvuldig worden uitgekozen. Als het kookgerei is aangemerkt als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. De volgende tabel bevat verschillende soorten kookgerei en geeft aan of deze geschikt zijn voor de magnetron en zo ja, hoe ze dan moeten worden gebruikt.

Kookgerei	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓x	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om bepaalde delen te beschermen tegen te gaar worden. Als de folie te dicht bij de wand van de combimagnetron komt of als er te veel folie wordt gebruikt, kan er vonkvorming optreden.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, (geglazuurd) aardewerk en beenderporselein zijn doorgaans geschikte materialen, behalve als ze gedecoreerd zijn met een metalen randje.
Wegwerpservies van polyesterkarton	✓	Sommige diepvriesgerechten zijn hierin verpakt.
Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none"><li>• Bakjes van polystyreen</li><li>• Papieren zakken of kranten</li><li>• Gerecycled papier of een metalen randje</li></ul>	✓ x x	Kunnen worden gebruikt om voedsel op te warmen. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kunnen vlam vatten. Kan leiden tot vonkvorming.
Glaswerk <ul style="list-style-type: none"><li>• Servies dat vanuit de combimagnetron zo op tafel kan</li><li>• Fijn glaswerk</li><li>• Glazen potten</li></ul>	✓ ✓ ✓	Mag worden gebruikt, tenzij het is gedecoreerd met metalen randjes. Kan worden gebruikt om voedsel of vloeistoffen op te warmen. Delicaat glaswerk kan breken of barsten als het plotseling wordt verwarmd. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor het opwarmen van voedsel.

## Kookgereirichtlijnen

Kookgerei	Magnetronbestendig	Opmerkingen
<b>Metalen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• servies</li> <li>• Sluitstrips voor diepvrieszakjes</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✗</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	Kan leiden tot vonkvorming of steekvlammen.
<b>Papier</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Borden, mokken, servetten en keukenpapier</li> <li>• Gerecycled papier</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	Voor korte bereidingstijden en om op te warmen. Ook voor het opnemen van overtollig vocht. Kan leiden tot vonkvorming.
<b>Plastic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bakjes</li> <li>• Huishoudfolie</li> <li>• Diepvrieszakjes</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓✗</p>	Vooral van hittebestendig thermoplastisch materiaal. Sommige andere soorten plastic kunnen bij hoge temperaturen kromtrekken of verkleuren. Gebruik geen melaminekunststof. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag in principe niet in aanraking komen met het voedsel. Pas op bij het verwijderen van de folie voor de ontsnappende stoom. Alleen indien kook- of magnetronbestendig. Ze mogen niet luchtdicht zijn. Indien nodig met een vork gaatjes in het zakje prikken.
Waspapier of vetdicht papier	✓	Mag worden gebruikt om vocht vast te houden en ter voorkoming van spatten.

✓ : Aanbevolen

✓✗ : Wees voorzichtig

✗ : Onveilig

## Richtlijnen voor bereiding

### Microgolven

Microgolvenenergie dringt daadwerkelijk door voedsel heen en wordt aangetrokken en geabsorbeerd door het vocht, het vet en de suiker in de etenswaren.

De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het voedsel snel gaan bewegen. De snelle bewegingen van deze moleculen veroorzaken wrijving en door de daaruit voortvloeiende warmte wordt het voedsel gaar.

### Bereiden

#### Kookgerei voor bereiding in de magnetron:

Voor maximale efficiëntie moet het kookgerei de microgolvenenergie doorlaten. Microgolven worden gereflecteerd door metaal, bijvoorbeeld rvs, aluminium en koper, maar gaan wel door keramiek, glas, porselein en kunststof evenals papier en hout. Het voedsel mag dus nooit worden bereid in metalen kookgerei.

#### Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, bijvoorbeeld verse of bevroren groenten, fruit, pasta, rijst, graanproducten, bonen, vis en vlees. Ook sausen, custard, soepen, gestoomde pudding, conserven en chutneys kunnen worden bereid in een combimagnetron. Over het algemeen kan worden gesteld dat bereiding in de magnetron ideaal voor elk gerecht dat normaal op een fornuis zou worden bereid. Dat geldt bijvoorbeeld ook voor het smelten van boter of chocolade (raadpleeg het hoofdstuk met tips, methodes en aanwijzingen).

#### Bedekken tijdens de bereiding

Het is heel belangrijk om het eten tijdens de bereiding te bedekken, omdat het verdampte water opstijgt als stoom en bijdraagt aan het bereidingsproces. Het eten kan op verschillende manieren worden bedekt: met een keramisch bord, een plastic afdekking of magnetronbestendige folie.

#### Standtijden

Na het bereidingsproces moet het voedsel een tijdje blijven staan voor een gelijkmatige temperatuurverdeling binnen het gerecht.

### Bereidingsrichtlijnen voor bevroren groenten

Gebruik een geschikte glazen ovenschaal met deksel. Laat het gerecht gedurende de minimale tijd - zie tabel - gaar worden met de deksel op de schaal. Zet het bereidingsproces voort totdat het gewenste resultaat is bereikt.

Roer twee keer om tijdens en na de bereiding. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Bedek het gerecht tijdens de standtijd.

Eten	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Spinazie	150	600	4½ - 5½
	<b>Instructies</b> Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.		
Broccoli	300	600	9 - 10
	<b>Instructies</b> Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.		
Erwten	300	600	7½ - 8½
	<b>Instructies</b> Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.		
Sperziebonen	300	600	8 - 9
	<b>Instructies</b> Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.		
Gemengde groenten (wortels/erwten/mais)	300	600	7½ - 8½
	<b>Instructies</b> Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.		
Gemengde groenten (Chinese stijl)	300	600	8 - 9
	<b>Instructies</b> Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.		

### Bereidingsrichtlijnen voor verse groenten

Gebruik een geschikte glazen ovenschaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml koud water (2 - 3 eetlepels) per 250 g toe, tenzij er een andere hoeveelheid water wordt aanbevolen zie tabel. Laat het gerecht gedurende de minimale tijd - zie tabel - gaar worden met de deksel op de schaal. Zet het bereidingsproces voort totdat het gewenste resultaat is bereikt. Roer een keer om tijdens en na de bereiding. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Bedek het gerecht tijdens de standtijd van 3 minuten.

#### **OPMERKING**

Snijd de verse groenten in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, hoe sneller ze gaar zijn.

Eten	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Broccoli	250	800	4 - 4½
	500		7 - 7½
<b>Instructies</b> Verdeel in roosjes van gelijke grootte. Plaats de stronken meer in het midden. Na bereiding 3 minuten laten staan.			
Spruitjes	250	800	5½ - 6½
	<b>Instructies</b> Voeg 60 - 75 ml (4 - 5 eetlepels) water toe. 3 minuten laten staan.		
Wortels	250	800	4½ - 5
	<b>Instructies</b> Snijd de wortels in plakjes van gelijke dikte. Na bereiding 3 minuten laten staan.		
Bloemkool	250	800	5 - 5½
	500		8½ - 9
<b>Instructies</b> Verdeel in roosjes van gelijke grootte. Snijd grote roosjes doormidden. Plaats de stronken meer in het midden. Na bereiding 3 minuten laten staan.			
Courgette	250	800	3½ - 4
	<b>Instructies</b> Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Laat de courgette beetgaar worden. Na bereiding 3 minuten laten staan.		

## Richtlijnen voor bereiding

Eten	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Aubergines	250	800	3½ - 4
	<b>Instructies</b> Snijd de aubergines in dunne plakken en besprenkel deze met 1 eetlepel citroensap. Na bereiding 3 minuten laten staan.		
Prei	250	800	4½ - 5
	<b>Instructies</b> Snijd de prei in dikke ringen. Na bereiding 3 minuten laten staan.		
Champignons	125	800	1½ - 2
	250		3 - 3½
	<b>Instructies</b> Laat kleine exemplaren heel of snijd grote champignons in schijfjes. Voeg geen water toe. Besprenkel met citroensap. Voeg zout en peper toe. Overtollig vocht voor het serveren afgieten. Na bereiding 3 minuten laten staan.		
Uien	250	800	5½ - 6
	<b>Instructies</b> Snijd de uien in ringen of halveer ze. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe. Na bereiding 3 minuten laten staan.		
Paprika	250	800	4½ - 5
	<b>Instructies</b> Snijd de paprika in dunne repen. Na bereiding 3 minuten laten staan.		
Aardappels	250	800	4 - 5
	500		7½ - 8½
<b>Instructies</b> Weeg de geschilde aardappels en snijd ze in helften of partjes van gelijke grootte. Na bereiding 3 minuten laten staan.			
Koolrabi	250	800	5 - 5½
	<b>Instructies</b> Snijd de koolrabi in kleine blokjes. Na bereiding 3 minuten laten staan.		

### Bereidingsrichtlijnen voor rijst en pasta

**Rijst:** Gebruik een grote glazen ovenschaal met deksel - het volume van rijst verdubbelt tijdens het bereiden. Dek af met de deksel. Roer de rijst na de bereidingstijd en voor de standtijd om en voeg zout of kruiden en boter toe.

**Opmerking:** Mogelijk heeft de rijst na de bereidingstijd niet al het water geabsorbeerd.

**Pasta:** Gebruik een grote glazen ovenschaal. Voeg kokend water en een snufje zout toe en roer het geheel goed om. Zonder deksel gaar laten worden. Roer af en toe tijdens en na het bereiden. Bedek het voedsel tijdens de standtijd en giet het daarna zorgvuldig af.

Eten	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Witte rijst (Parboiled)	250	800	16 - 17
	<b>Instructies</b> Voeg 500 ml koud water toe. Na bereiding 5 minuten laten staan.		
Bruine rijst (Parboiled)	250	800	21 - 22
	<b>Instructies</b> Voeg 500 ml koud water toe. Na bereiding 5 minuten laten staan.		
Gemengde rijst (Rijst + Wilde rijst)	250	800	17 - 18
	<b>Instructies</b> Voeg 500 ml koud water toe. Na bereiding 5 minuten laten staan.		
Gemengde granen (Rijst + Graan)	250	800	18 - 19
	<b>Instructies</b> Voeg 400 ml koud water toe. Na bereiding 5 minuten laten staan.		
Pasta	250	800	11 - 12
	<b>Instructies</b> Voeg 1000 ml heet water toe. Na bereiding 5 minuten laten staan.		

---

## Opwarmen

---

Uw combimagnetron warmt eten in een fractie van de tijd die een conventionele kookplaat normaal gesproken nodig heeft opnieuw op.

Gebruik de vermogensniveaus en de opwarmtijden in de volgende tabel als richtlijn. De tijden in de tabel zijn gebaseerd op vloeistoffen op kamertemperatuur (ongeveer +18 tot +20 °C) of gekoelde etenswaren met een temperatuur van ongeveer +5 tot +7 °C.

### Ordenen en bedekken

Warm liever geen grote producten, bijvoorbeeld een braadstuk op - ze worden snel te gaar en drogen uit voordat de binnenkant goed heet is. Het is beter om kleinere stukken opnieuw op te warmen.

### Vermogensniveau en omroeren

Sommige gerechten kunnen op 800 W opnieuw worden opgewarmd, terwijl voor andere producten 600 W, 450 W of zelfs 300 W beter is.

Raadpleeg hiervoor de tabellen. Over het algemeen verdient het aanbeveling om voedsel op een lager niveau opnieuw op te warmen, als het om kwetsbare gerechten of grote hoeveelheden gaat of als het voedsel waarschijnlijk heel snel warm wordt (zoals pasteitjes).

Roer goed om of keer het voedsel tijdens het opwarmen voor een optimaal resultaat. Roer indien mogelijk nog een keer om voor het opdienen.

Wees extra voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om eruptief koken en mogelijke verbranding te voorkomen, moet u voor, tijdens en na het verwarmen goed roeren. Laat de producten tijdens de standtijd in de combimagnetron staan. Wij raden u aan om een plastic lepel of een glazen staafje in de vloeistof te plaatsen. Vermijd oververhitting (en dus morsen) van de vloeistof.

U kunt beter kiezen voor een kortere bereidingstijd en indien nodig extra tijd toevoegen.

---

## Opwarm- en standtijden

Het is handig om de benodigde tijd de noteren als u voedsel voor het eerst opwarmt - voor latere raadpleging.

Zorg er altijd voor dat het opnieuw opgewarmde voedsel door en door heet wordt.

Laat het voedsel na het opwarmen even staan - zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.

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

Wees extra voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Raadpleeg ook het hoofdstuk met veiligheidsmaatregelen.

# Richtlijnen voor bereiding

## Vloeistoffen opnieuw opwarmen

Laat de vloeistof altijd minimaal 20 seconden staan nadat de combimagnetron is uitgegaan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen. Roer indien nodig tijdens het opwarmen en roer ALTIJD na het opwarmen. Om eruptief koken en mogelijke verbranding te voorkomen, kunt u het best een lepel of glazen staafje in de drank plaatsen en voor, tijdens en na het verwarmen roeren.

## Vloeistoffen en voedsel opnieuw opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Eten	Portiegrootte	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Dranken (Koffie, Thee en Water)	150 ml (1 kopje)	800	1 - 1½
	250 ml (1 mok)		1½ - 2
Soep (Gekoeld)	<b>Instructies</b> In het kopje gieten en zonder deksel verwarmen. Het kopje/de mok in het midden van het draaiplateau zetten. Tijdens de standtijd in de combimagnetron en goed omroeren. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.		
	250 g	800	3 - 3½
Stoofpot (Gekoeld)	<b>Instructies</b> In een diepe keramische schaal gieten. Met een plastic deksel bedekken. Na het opnieuw opwarmen goed omroeren. Nogmaals omroeren voor het opdienen. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.		
	350 g	600	5½ - 6½
Pasta met saus (Gekoeld)	<b>Instructies</b> De stoofschotel in een diepe keramische schaal gieten. Met een plastic deksel bedekken. Tijdens het opwarmen zo nu en dan omroeren en nogmaals omroeren voor de standtijd en het opdienen. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.		
	350 g	600	4½ - 5½
Pasta met saus (Gekoeld)	<b>Instructies</b> Doe de pasta (bijv. spaghetti of eiernoedels) op een plat keramisch bord. Bedek alles met magnetronfolie. Voor het opdienen omroeren. Na bereiding 3 minuten laten staan.		
	350 g	600	4½ - 5½

Eten	Portiegrootte	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Gevulde pasta met saus (Gekoeld)	350 g	600	5 - 6
	<b>Instructies</b> Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een diep keramisch bord. Met een plastic deksel bedekken. Tijdens het opwarmen zo nu en dan omroeren en nogmaals omroeren voor de standtijd en het opdienen. Na bereiding 3 minuten laten staan.		
Complete maaltijd (Gekoeld)	350 g	600	5½ - 6½
	<b>Instructies</b> Doe een complete maaltijd die uit 2 - 3 gekoelde onderdelen bestaat op een keramisch bord. Bedek met magnetronfolie. Na bereiding 3 minuten laten staan.		

## Babyvoeding opwarmen

### Babyvoeding:

In een diep keramisch bord gieten. Met een plastic deksel bedekken. Na het opnieuw opwarmen goed omroeren!

2 - 3 minuten laten staan voor het serveren. Nogmaals omroeren en de temperatuur controleren.

Aanbevolen temperatuur voor het serveren: tussen 30 en 40 °C.

### Babymelk:

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Warm de melk zonder deksel op. Verhit een babyflesje nooit met de speen erop, want de fles kan exploderen bij oververhitting. Voor de standtijd goed schudden en nogmaals voor het serveren! Controleer de temperatuur van babymelk of -voeding zorgvuldig voordat de baby ermee wordt gevoed. Aanbevolen temperatuur voor het serveren: ca. 37 °C.

### Opmerking:

Babyvoeding moet zorgvuldig worden gecontroleerd voor het toedienen om brandwonden te voorkomen. Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden in de volgende tabel als richtlijn voor het opwarmen.

## Babyvoeding en melk opnieuw opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Eten	Portiegrootte	Vermogen (W)	Tijd
Babyvoeding (Groenten + Vlees)	190 g	600	30 sec.
	<b>Instructies</b> In een diep keramisch bord gieten. Dek af met de deksel. Na de bereidingstijd omroeren. Voor het serveren goed omroeren en de temperatuur zorgvuldig controleren. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.		
Babypap (Granen + Melk + Fruit)	190 g	600	20 sec.
	<b>Instructies</b> In een diep keramisch bord gieten. Dek af met de deksel. Na de bereidingstijd omroeren. Voor het serveren goed omroeren en de temperatuur zorgvuldig controleren. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.		
Babymelk	100 ml	300	30 - 40 sec.
	200 ml		50 sec. tot 1 min.
<b>Instructies</b> Goed omroeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. De fles in het midden van het draaiplateau plaatsen. Zonder deksel gaar laten worden. Goed schudden en minimaal 3 minuten laten staan. Voor het serveren goed schudden en de temperatuur zorgvuldig controleren. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.			

## Handmatig ontdooien

Microgolven zijn uitermate geschikt om bevroren voedsel te ontdooien. Microgolven ontdooien bevroren etenswaren zachtjes in een mum van tijd. Dat kan een groot voordeel zijn, bijvoorbeeld als u onverwacht gasten krijgt.

Bevroren gevogelte moet grondig worden ontdooid voordat het wordt bereid. Verwijder alle metalen draden en haal het gevogelte uit de verpakking zodat het ontdooivocht kan afvloeien.

Leg het bevroren voedsel op een schaal en bedek het niet. Keer het halverwege om, laat eventueel vocht weglopen en verwijder eventuele inwendige organen zo snel mogelijk. Controleer zo nu en dan of het voedsel niet warm wordt.

Als kleinere, dunnere delen van het bevroren voedsel warm beginnen te worden, kunt u ze afschermen door ze met strookjes aluminium folie te omwikkelen.

Als de buitenkant van gevogelte warm begint te worden, onderbreekt u het ontdooien en wacht u 20 minuten voordat u het proces hervat.

Laat vis, vlees, of gevogelte een tijdje staan om het ontdooien te voltooien. De standtijd tot volledige ontdooiing hangt af van de hoeveelheid die moet worden ontdooid. Raadpleeg onderstaande tabel.

### OPMERKING

Platte etenswaren zijn beter te ontdooien dan dikke en kleinere hoeveelheden hebben minder tijd nodig dan grote. Denk daaraan bij het invriezen en ontdooien van voedsel.

Gebruik voor het ontdooien van bevroren etenswaren met een temperatuur tussen -18 en 20 °C de volgende tabel als richtlijn.

Eten	Portiegrootte	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Vlees			
	Gehakt	250 g 500 g	180
Varkenssteaks	250 g	180	7½ - 8½
	<b>Instructies</b> Leg het vlees op een plat keramisch bord. Scherm dunne randen af met aluminiumfolie. Keer het vlees halverwege de ontdooitijd! Na bereiding 5 - 25 minuten laten staan.		

## Richtlijnen voor bereiding

Eten	Portiegrootte	Vermogen (W)	Tijd (min.)
<b>Gevogelte</b>			
Kipdelen	500 g (2 stuks)	180	14½ - 15½
Hele kip	900 g	180	28 - 30
	<b>Instructies</b> Leg stukken kip om te beginnen met de huid onderop, een hele kip om te beginnen met de borst naar beneden op een plat keramisch bord. Scherm de wat dunnere delen, bijvoorbeeld de vleugels, af met aluminiumfolie. Keer het vlees halverwege de ontdooitijd! Na bereiding 15 - 40 minuten laten staan.		
<b>Vis</b>			
Visfilets	250 g (2 stuks) 400 g (4 stuks)	180	6 - 7 12 - 13
	<b>Instructies</b> Leg bevroren vis in het midden van een plat keramisch bord. Zorg ervoor dat dunnere stukken onder dikkere stukken liggen. Bescherm de dunne uiteinden met aluminiumfolie. Keer het vlees halverwege de ontdooitijd! Na bereiding 5 - 15 minuten laten staan.		
<b>Fruit</b>			
Bessen	250 g	180	6 - 7
	<b>Instructies</b> Verdeel de vruchten op een plat, rond glazen bord (met een grote diameter). Na bereiding 5 - 10 minuten laten staan.		
<b>Brood</b>			
Broodjes (Ongeveer 50 gram per stuk)	2 stuks 4 stuks	180	½ - 1 2 - 2½
Toast/sandwich	250 g	180	4½ - 5
Duits brood (Tarwe + Roggemeel)	500 g	180	8 - 10
	<b>Instructies</b> Leg broodjes in een kring of boord horizontaal op keukenpapier in het midden van het draaiplateau. Keer het vlees halverwege de ontdooitijd! Na bereiding 5 - 20 minuten laten staan.		

## Grill

Het grill-verwarmingselement bevindt zich aan het plafond van de bereidingsruimte. Het werkt als de deur gesloten is en het draaiplateau ronddraait. Door het ronddraaien van het draaiplateau wordt het voedsel gelijkmatiger gebruid. Als u de grill 3 tot 5 minuten voorverwarmt, wordt het voedsel nog sneller bruin.

### Kookgerei voor het grillen:

Moet vuurvast zijn en mag metaal bevatten. Gebruik geen plastic servies, want dat kan smelten.

### Gerechten die geschikt zijn om te grillen:

Karbonade, worstjes, steaks, hamburgers, reepjes spek en ham, dunne stukken vis, sandwiches en alle soorten toast met toppings.

### Belangrijke opmerking:

Denk er bij gebruik van de grillstand altijd aan dat de etenswaren op het hoge rooster moeten worden geplaatst, tenzij iets anders wordt aanbevolen.



## Magnetron + grill

Bij deze bereidingsstand wordt de stralingswarmte die de grill afgeeft gecombineerd met de snelheid van bereiding in de magnetron. De stand werkt alleen als de deur gesloten is en het draaiplateau ronddraait. Door het ronddraaien van het draaiplateau wordt het voedsel gelijkmatig bruin. Dit model beschikt over drie combinatiestanden: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

### Kookgerei voor het bereiden van voedsel met de magnetron en de grill

Gebruik kookgerei dat de microgolven doorlaat. Het kookgerei moet vuurvast zijn. Gebruik geen kookgerei van metaal in de combinatiestand. Gebruik geen plastic servies, want dat kan smelten.

### Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met de magnetron + grill

De gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de combinatiestand omvatten allerlei bereide gerechten die moeten worden opgewarmd en van een bruin korstje moeten worden voorzien (bijv. een pasta-ovensotel) en gerechten die een korte bereidingstijd vergen om de bovenkant van een bruine korst te voorzien. Deze stand kan ook worden gebruikt voor dikke porties eten die lekkerder zijn met een gebruinde, knapperige bovenkant (bijv. stukken kip, draai ze halverwege de bereidingstijd om). Raadpleeg de grilltabel voor meer informatie.

### Belangrijke opmerking:

Denk er bij gebruik van de combinatiestand (magnetron + grill) altijd aan dat de etenswaren op het hoge rooster moeten worden geplaatst, tenzij iets anders wordt aanbevolen. Raadpleeg de aanwijzingen in de volgende tabel. De etenswaren moeten worden omgedraaid als ze aan beide kanten bruin moeten worden.

## Grillrichtlijnen voor bevroren voedsel

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit deze tabel als richtlijn.

Bevroren voedsel	Portiegrootte	Vermogen	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Broodjes (50 gram per stuk)	2 stuks 4 stuks	MW + Grill	300 W + Grill 1 - 1½ 2 - 2½	Alleen grill 1 - 2 1 - 2
	<b>Instructies</b> Leg de broodjes in een kring op het rooster. Grill de andere van de broodjes tot ze de gewenste knapperigheid hebben. Na bereiding 2 - 5 minuten laten staan.			
Stokbrood + topping (Tomaten, Kaas, Ham, Champignons)	250 - 300 g (2 stuks)	450 W + Grill	8 - 9	-
	<b>Instructies</b> Leg 2 sneetjes brood naast elkaar op het rooster. Na het grillen. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.			
Gratin (Groenten of Aardappels)	400 g	450 W + Grill	13 - 14	-
	<b>Instructies</b> Doe de bevroren gratin in een kleine glazen ovenschaal. Zet de schaal op het rooster. Na het grillen. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18 - 19	Alleen grill 1 - 2
	<b>Instructies</b> Doe de bevroren pasta in een kleine, rechthoekige, glazen ovenschaal. Zet de schaal rechtstreeks op het draaiplateau. Na het grillen. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.			
Kipnuggets	250 g	450 W + Grill	5 - 5½	3 - 3½
	<b>Instructies</b> Plaats de kipnuggets op het rooster. Draai ze na de eerste keer om.			
Ovenfrites	250 g	450 W + Grill	9 - 11	4 - 5
	<b>Instructies</b> Verdeel de ovenfrites gelijkmatig over het rooster met daarop een vel bakpapier.			

# Richtlijnen voor bereiding

## Grillrichtlijnen voor verse etenswaren

Verwarm de grill met de grillfunctie 3 tot 4 minuten voor.

Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit deze tabel als richtlijn.

Verse etenswaren	Portiegrootte	Vermogen	Stap1 (min.)	Stap 2 (min.)
Geroosterd brood	4 stuks (25 gram per stuk)	Alleen grill	6 - 8	4 - 5½
	<b>Instructies</b> Leg de sneetjes brood naast elkaar op het rooster.			
Broodjes (Voorgebakken)	2 - 4 stuks	Alleen grill	2 - 3	2 - 3
	<b>Instructies</b> Leg broodjes eerst met de onderkant naar boven in een kring op het draaiplateau.			
Gegrilde tomaten	200 g (2 stuks)	MW + Grill	300 W + Grill	Alleen grill
	400 g (4 stuks)		4½ - 5½	2 - 3
	<b>Instructies</b> Snijd de tomaten in tweeën. Leg er wat kaas bovenop. Leg ze in een cirkel in een platte glazen ovenschaal. Zet deze op het rooster.			
Tosti Hawaii (Plakjes ham, Ananas en Kaas)	2 stuks (300 g)	450 W + Grill	3½ - 4	-
	<b>Instructies</b> Rooster eerst de sneetjes brood. Leg de tosti met beleg op het hoge rooster. Leg 2 tosti's tegenover elkaar direct op het rooster. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.			

Verse etenswaren	Portiegrootte	Vermogen	Stap1 (min.)	Stap 2 (min.)
Aardappelen in de schil	250 g	600 W + Grill	4½ - 5½	-
	500 g		8 - 9	
<b>Instructies</b> Snijd de aardappelen in tweeën. Leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill toe.				
Kipdelen	450 - 500 g (2 stuks)	300 W + Grill	10 - 12	12 - 13
	<b>Instructies</b> Smeer de kipdelen in met olie en voeg kruiden toe. Leg ze in een kring en wel zo dat de botjes naar het midden wijzen. Leg een enkel stuk kip niet in het midden van het rooster. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.			
Lamskoteletten/ biefstuk (Medium)	400 g (4 stuks)	Alleen grill	12 - 15	9 - 12
	<b>Instructies</b> Smeer de lamskoteletten in met olie en voeg kruiden toe. Leg ze in een cirkel op het rooster. Na het grillen. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.			
Varkenssteaks	250 g (2 stuks)	MW + Grill	300 W + Grill	Alleen grill
			7 - 8	6 - 7
<b>Instructies</b> Smeer de varkenskoteletten in met olie en voeg kruiden toe. Leg ze in een cirkel op het rooster. Na het grillen. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.				

Verse etenswaren	Portiegrootte	Vermogen	Stap1 (min.)	Stap 2 (min.)
Gebakken appels	1 appel (ca. 200 g)	300 W + Grill	4 - 4½	-
	2 appels (ca. 400 g)		6 - 7	
<b>Instructies</b> Verwijder het klokhuis van de appels en vul ze met rozijnen en jam. Bestrooi ze met wat amandelschaafsel. Leg de appels in een platte glazen ovenschaal. Zet de schaal rechtstreeks op het draaiplateau.				
Geroosterde kip	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill	300 W + Grill
			22 - 24	23 - 25
<b>Instructies</b> Smeer de kip in met olie en voeg kruiden toe. Leg de kip om te beginnen met de borst naar beneden op het rooster. Leg hem daarna met de borst naar boven in een glazen ovenschaal. Na het grillen 5 minuten laten staan.				

## Tips en trucs

### Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 g honing in een klein, diep, glazen schaalpje.

Verhit het geheel gedurende 20 - 30 seconden met 300 W totdat de honing gesmolten is.

### Gelatine oplossen

Leg gedroogde gelatinevellen (10 g) 5 minuten in koud water.

Leg de uitgelekte gelatine in een kleine glazen ovenschaal.

Verwarm gedurende 1 minuut op met 300 W.

Roer na het smelten.

### Glazuur/icing (voor cake en gebak) bereiden

Meng instant-glazuur (ca. 14 g) met 40 g suiker en 250 ml koud water.

Verhit dit in een glazen ovenschaal zonder deksel gedurende 3½ tot 4½ minuten met 800 W totdat het glazuur/de icing transparant is. Roer het geheel tijdens de bereiding twee keer om.

### Jam bereiden

Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een passende glazen ovenschaal met deksel. Voeg 300 g geleisuiker toe en roer goed. Laat afgedekt 10 - 12 minuten koken met 800 W.

Tijdens het koken meerdere keren roeren. Giet de jam direct in jampotjes met draaideksel. Draai het potje om en laat het 5 minuten op het deksel staan.

### Pudding/custard bereiden

Vermeng puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de aanwijzingen van de fabrikant en roer alles goed om. Gebruik een glazen ovenschaal met deksel in een passend formaat. Laat afgedekt 6½ tot 7½ minuten koken met 800 W.

Tijdens het koken meerdere keren goed roeren.

### Amandelschijfjes roosteren

Verspreid 30 g amandelschijfjes gelijkmatig over een keramisch bord van gemiddelde grootte.

Tijdens het bruinen met 600 W gedurende 3½ tot 4½ minuten meerdere keren roeren.

2 - 3 minuten laten staan voor het serveren. Gebruik ovenhandschoenen/-wanten om ze eruit te halen!

# Probleemoplossing

Als u een van de onderstaande problemen ondervindt, probeer dan de voorgestelde oplossingen.

Probleem	Oorzaak	Actie
<b>Algemeen</b>		
Het indrukken van de knoppen werkt niet naar behoren.	Misschien zit er vuil tussen de knoppen.	Verwijder de verontreiniging en probeer het nog eens.
	Voor touch-modellen: Er zit vocht op de buitenkant.	Veeg het vocht van de buitenkant af.
	Het kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot.
De combimagnetron werkt niet.	De stroomvoorziening is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer intact is.
	De deur staat open.	Sluit de deur en probeer het nog eens.
	De deur-open-beveiligingsmechanismen zijn verontreinigd.	Verwijder de verontreiniging en probeer het nog eens.
De combimagnetron stopt opeens tijdens bedrijf.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Sluit na het keren van het voedsel de deur weer om het proces te starten.

Probleem	Oorzaak	Actie
De spanning wordt uitgeschakeld tijdens het bedrijf.	De combimagnetron is te lang in gebruik geweest.	Als de combimagnetron lange tijd in gebruik is geweest, moet hij afkoelen.
	De ventilator werkt niet.	Ga na of u de ventilator hoort.
	U probeert de combimagnetron in werking te stellen zonder er etenswaren in te hebben geplaatst.	Plaats voedsel in de combimagnetron.
	De combimagnetron heeft onvoldoende ventilatieruimte.	Aan de voor- en achterzijde van de magnetron bevinden zich inlaat- en uitlaatopeningen ten behoeve van de ventilatie. Zorg dat de in de installatiehandleiding aangegeven openingen onbedekt blijven.
	Er zijn verschillende stekkers aangesloten op hetzelfde stopcontact.	Reserveer een enkel stopcontact voor de combimagnetron.
Tijdens het bedrijf hoort u een ploffend geluid en de combimagnetron werkt niet.	Bij het bereiden van voedsel in een verzegelde verpakking of het gebruik van een houder met deksel kan een ploffend geluid ontstaan.	Gebruik geen afgesloten houders, want die kunnen tijdens de bereiding barsten door het uitzetten van de inhoud.
De buitenkant van de combimagnetron wordt te heet tijdens het gebruik.	De combimagnetron heeft onvoldoende ventilatieruimte.	Aan de voor- en achterzijde van de magnetron bevinden zich inlaat- en uitlaatopeningen ten behoeve van de ventilatie. Zorg dat de in de installatiehandleiding aangegeven openingen onbedekt blijven.
	Er liggen voorwerpen op de combimagnetron.	Verwijder alle voorwerpen van de combimagnetron.

Probleem	Oorzaak	Actie
De deur is niet goed te openen.	Er zitten voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de combimagnetron.	Reinig de combimagnetron en open de deur.
Het verhitten en ook de opwarmfunctie werken niet naar behoren.	Mogelijk werkt de combimagnetron niet, wordt er te veel voedsel bereid of ongeschikt kookgerei gebruikt.	Plaats water in een magnetronbestendige kop in de combimagnetron en laat hem 1 - 2 minuten werken om te kijken of het water wordt verhit. Verminder de hoeveelheid eten en start de functie opnieuw. Gebruik kookgerei met een platte bodem.
De ontdoofunctie werkt niet.	Er wordt te veel voedsel bereid.	Verminder de hoeveelheid eten en start de functie opnieuw.
De binnenverlichting is gedimd of gaat niet aan.	De deur heeft geruime tijd open gestaan.	De binnenverlichting kan automatisch uitschakelen wanneer de Eco-functie werkt. Sluit en open de deur.
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de binnenkant van de combimagnetron en controleer dan nog eens.
U hoort een pieptoon tijdens de bereiding.	Bij gebruik van de Auto Cook-functie betekent de pieptoon dat het tijd is om het voedsel om te draaien.	Sluit na het keren van het voedsel de deur weer om het proces opnieuw te starten.
De combimagnetron staat niet waterpas.	De combimagnetron is op een oneffen oppervlak geplaatst.	Zorg ervoor dat de combimagnetron op een effen, stabiel oppervlak staat.
Tijdens het bereiden ontstaan er vonken.	Er wordt metalen kookgerei gebruikt tijdens het bereiden/ontdooien met de magnetron.	Gebruik geen metalen kookgerei.

Probleem	Oorzaak	Actie
Zodra de stroomvoorziening wordt aangesloten, begint de combimagnetron te werken.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer het nog eens.
De combimagnetron geeft elektriciteit af.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg ervoor dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Er druppelt water.</li> <li>2. Er komt stoom vrij door een kier van de deur.</li> <li>3. Er blijft water achter in de combimagnetron.</li> </ol>	Afhankelijk van het voedsel kan er in sommige gevallen water of stoom achterblijven. Dit is geen storing van de combimagnetron.	Laat de combimagnetron afkoelen en veeg hem droog met een theedoek.
De helderheid van de verlichting in de combimagnetron varieert.	De helderheid schommelt varieert door veranderingen van het uitgangsvermogen per functie.	Veranderingen in het uitgangsvermogen tijdens de bereiding zijn geen storingen. Dit is geen storing van de combimagnetron.
Het bereidingsproces is voltooid, maar de ventilator draait nog steeds.	Om de combimagnetron te ventileren, werkt de ventilator na het bereidingsproces nog ca. 3 minuten door.	Dit is geen storing van de combimagnetron.

# Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
<b>Draaiplateau</b>		
Het draaiplateau raakt los tijdens het draaien of stopt met ronddraaien.	De rolring ontbreekt of ligt niet goed.	Installeer de rolring en probeer het nog eens.
Het draaiplateau loopt aan bij het ronddraaien.	De rolring ligt niet goed, er ligt te veel voedsel op het draaiplateau, of het kookgerei is te groot en raakt de wanden van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik kookgerei met passende afmetingen.
Het draaiplateau rammelt en maakt lawaai.	Er zitten voedselresten op de bodem van de combimagnetron.	Verwijder voedselresten van de bodem van de combimagnetron.
<b>Grill</b>		
Er komt rook uit de combimagnetron als deze in werking is.	Tijdens het eerste gebruik van de combimagnetron kunnen de verwarmingselementen wat rook afgeven.	Dit is geen storing en als u de combimagnetron 2 - 3 hebt gebruikt, zou het over moeten zijn.
	Er zit voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de combimagnetron afkoelen en verwijder het voedsel van de verwarmingselementen.
	Het voedsel bevindt zich te dicht bij de grill.	Zorg dat er tijdens de bereiding voldoende afstand is tussen het voedsel en de grill.
	Het voedsel is niet op de juiste manier voorbereid en/of neergelegd.	Zorg dat voedsel op de juiste manier wordt voorbereid en neergelegd.

Probleem	Oorzaak	Actie
<b>Stomen</b>		
Tijdens de bereiding met stoom hoor ik water koken	Dit komt doordat er water wordt verhit met de stoomverwarming.	Dit is geen storing van de combimagnetron.
Ik hoor een raar geluid als ik de stoombereidingsfunctie stop.	Dit is het water dat uit de stoomverwarming wordt verwijderd.	Dit is geen storing van de combimagnetron.
Er komt geen stoom naar buiten.	Het watertoevoerreservoir is niet geïnstalleerd.	Zorg dat het watertoevoerreservoir correct is geïnstalleerd.
	Er zit geen water in het watertoevoerreservoir.	Vul het reservoir met water en probeer het nog eens.

## OPMERKING

Neem contact op met het SAMSUNG Customer Care Center in uw land/regio als het probleem niet wordt opgelost met de voorgestelde oplossing.

## Technische specificaties

---

SAMSUNG streeft er te allen tijde na om zijn producten te verbeteren. Zowel de ontwerp-specificaties als deze gebruiksaanwijzing kunnen dan ook zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	MG23K3614**
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik Maximaal vermogen Magnetron Grill (verwarmingselement)	2300 W 1250 W 1100 W
Uitgangsvermogen	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (b x h x d) Buiten (Inclusief handvat) Combimagnetronruimte	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Gewicht Netto	Circa 13,0 kg

\* Dit product bevat een lichtbron van energieklassen <G>.

## Memo

---

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

## VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
SPAIN	91175 0015	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
Kosovo	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (optata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>





# Mikrowellengerät

---

Benutzerhandbuch

MG23K3614\*\*

---



**SAMSUNG**

# Inhalt

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	7
Eingeschränkte Garantie	7
Produktklassifizierung	8
Korrekte Entsorgung von Altgeräten	8
<b>Aufstellen des Geräts</b>	<b>8</b>
Zubehör	8
Aufstellort	9
Drehteller	9
<b>Wartung</b>	<b>9</b>
Reinigung	9
Austausch (Reparatur)	10
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	10
<b>Merkmale der Mikrowelle</b>	<b>10</b>
Mikrowellengerät	10
Bedienfeld	11
<b>Verwendung der Mikrowelle</b>	<b>11</b>
So funktioniert ein Mikrowellengerät	11
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise	12
Erhitzen/Aufwärmen	12
Einstellen der Uhrzeit	13
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	13
Regulieren der Garzeit	14
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	14
Automatische Energiesparfunktion	14
Auftauen von Nahrungsmitteln nach Zeit	14
Auftauen von Nahrungsmitteln nach Gewicht	15
Grillen	16
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	17

<b>Informationen zum Geschirr</b>	<b>17</b>
<b>Zubereitungshinweise</b>	<b>18</b>
Mikrowellen	18
Garen	18
Aufwärmen	21
Aufwärmen von Flüssigkeiten	22
Aufwärmen von Babynahrung	22
Manuelles Auftauen	23
Grill	24
Mikrowelle + Grill	25
Tipps und Tricks	27
<b>Problembeseitigung</b>	<b>28</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>31</b>

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

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

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

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

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

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

- in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;

- in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.

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

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

Verwenden Sie das Gerät zu keinen anderen Zwecken als zum Kochen. Das Trocknen von Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, zum Entzünden oder zu einem Brand führen.

Verwenden Sie das Gerät nur zu den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Stellen Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in oder auf dieses Gerät.

Diese Art von Gerät ist speziell zum Erhitzen, Kochen oder Trocknen von Lebensmitteln konzipiert. Es ist nicht für den industriellen Einsatz oder im Labor vorgesehen.

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

## Sicherheitshinweise

---

Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden. Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

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

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

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

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

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

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden. Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

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

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

---

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

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

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

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

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

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

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

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die

Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen. Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

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

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

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

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

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

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

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

## Sicherheitshinweise

---

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

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

## Allgemeine Sicherheitshinweise

---

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

Erhitzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern. Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen. Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammabaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.

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

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

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel. Lüften Sie im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) unverzüglich den Raum, berühren Sie nicht das Netzkabel.

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

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

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

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

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

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

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

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

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

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

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

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

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

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



### Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

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

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

### Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

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

Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.

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

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

Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.

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

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

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe.

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

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

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

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

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

### Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

**Wichtig:** Die Gerätetür muss stets ordnungsgemäß schließen. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür nicht verbogen ist und die Türscharniere, Türverriegelungen und Dichtungsflächen nicht beschädigt oder locker sind.

- Jegliche Änderungen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von einer qualifizierter Fachkraft durchgeführt werden.

### Eingeschränkte Garantie

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

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

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

Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter [www.samsung.com](http://www.samsung.com). Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen. Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

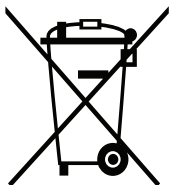
# Sicherheitshinweise

## 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



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.

Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und -pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.

Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.

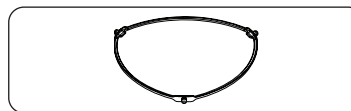
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Infos über die Umweltverpflichtungen von Samsung und die regulatorischen Verpflichtungen für Produkte, z. B. REACH, finden Sie auf unserer Nachhaltigkeitsseite unter [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

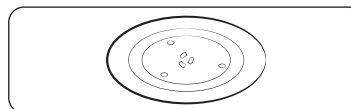
# Aufstellen des Geräts

## Zubehör

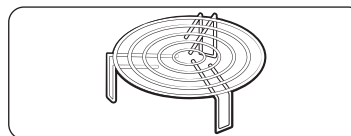
Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



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



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



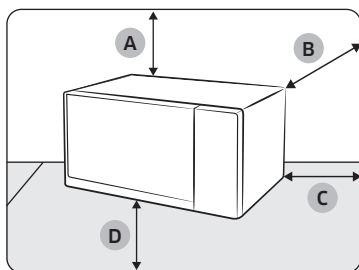
**03 Grillrost:** Muss auf den Drehteller gestellt werden. Der Rost kann im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.

### ⚠ VORSICHT

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



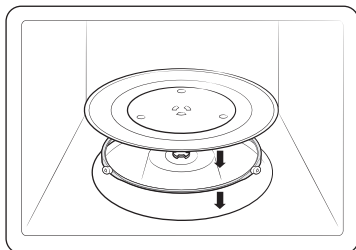
## Aufstellort



- A. 20 cm Abstand nach oben
- B. 0 cm Abstand nach hinten
- C. 10 cm Abstand an den Seiten
- D. 85 cm über dem Boden

- Stellen Sie das Gerät auf einer glatten und ebenen Fläche in einer Höhe von ca. 85 cm über dem Boden auf. Die Fläche muss das Gewicht des Geräts tragen können.
- Wir empfehlen, das Gerät so aufzustellen, dass seine Rückseite bündig mit der Wand abschließt, dass zu Belüftungszwecken auf beiden Seiten mindestens 10 cm und oberhalb vom Gerät 20 cm Abstand eingehalten werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers.
- Beachten Sie die für die Stromversorgung Ihres Geräts geltenden Nennwerte. Verwenden Sie, sofern erforderlich, ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Geräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

## Drehteller



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

## Wartung

### 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.

### 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.

# Wartung

## Austausch (Reparatur)

### ⚠ WARNUNG

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

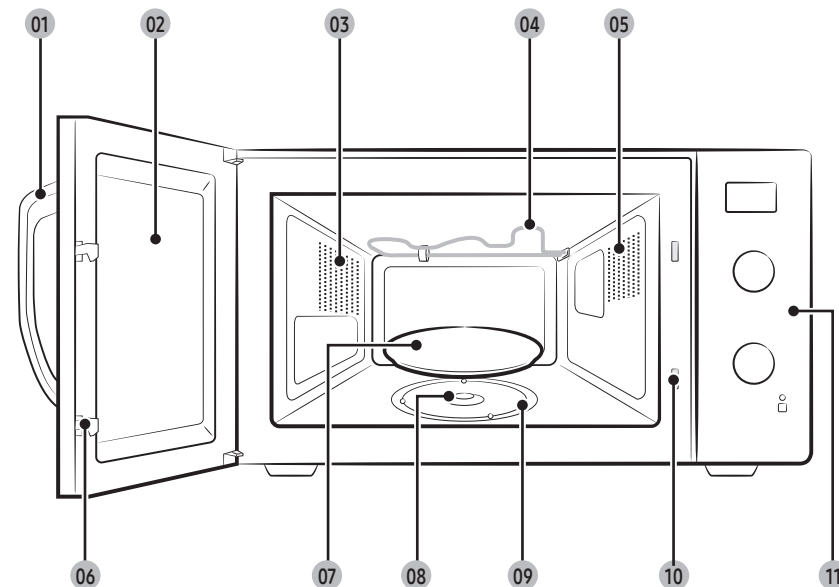
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

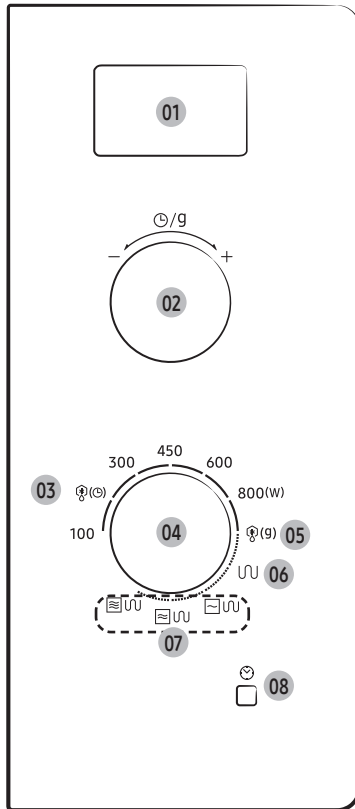
# Merkmale der Mikrowelle

## Mikrowellengerät



- |  |                |                       |
|--|----------------|-----------------------|
| 01 Griff der Gerätetür                   | 02 Gerätetür   | 03 Belüftungsschlitze |
| 04 Heizelement                           | 05 Beleuchtung | 06 Türriegel          |
| 07 Drehteller                            | 08 Drehaufsatz | 09 Drehring           |
| 10 Öffnungen für Sicherheitsverriegelung | 11 Bedienfeld  |                       |

## Bedienfeld



- 01 Display
- 02 Zeit-/Gewicht-Schalter
- 03 Auftauen (nach Zeit)
- 04 Leistungsstufenschalter
- 05 Auftauprogramme (Gewicht)
- 06 Grill
- 07 Kombinationsmodus (Mikrowelle + Grill)
- 08 Uhrzeit

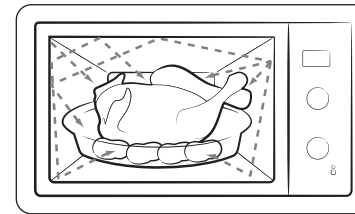
## Verwendung der Mikrowelle

### So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

### Garprinzip



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

### ⚠ VORSICHT

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

# Verwendung der Mikrowelle

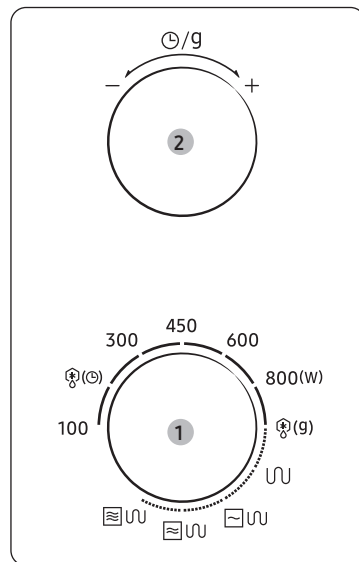
## Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.“ auf den Seiten 28 bis 30 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 % – 800 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

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



1. Stellen Sie durch Drehen am **Leistungsstufenschalter** die maximale Leistungsstufe ein.
2. Stellen Sie mit dem **Zeit-/Gewicht-Schalter** (⊕/g) eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein.  
Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
  - 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

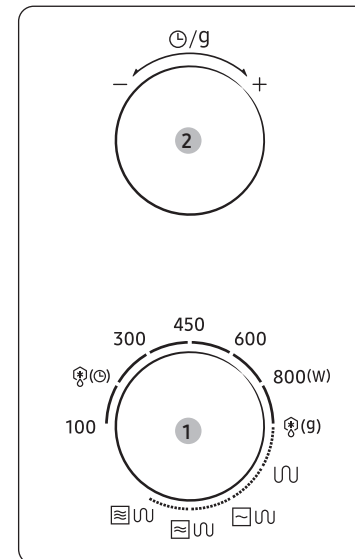
## Erhitzen/Aufwärmen

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

### VORSICHT

Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.  
Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

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



1. Stellen Sie durch Drehen am **Leistungsstufenschalter** die maximale Leistungsstufe ein.  
(Maximale Leistung: 800 W)
2. Stellen Sie mit dem **Zeit-/Gewicht-Schalter** (⊕/g) die gewünschte Zeit ein.  
Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
  - 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

### HINWEIS

Sie können die Leistungsstufe während des Betriebs ändern, indem Sie am **Leistungsstufenschalter** drehen.

## Einstellen der Uhrzeit

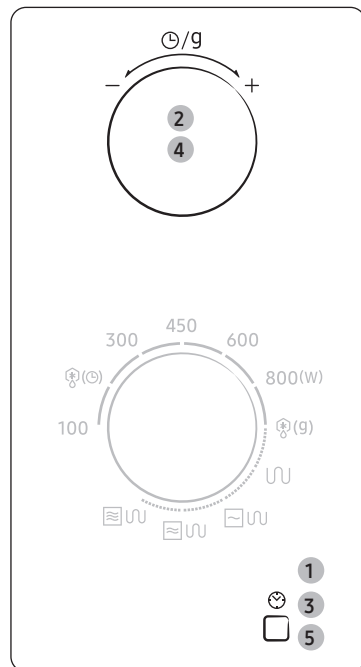
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

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. Um die Uhrzeit anzuzeigen in...  
24-Stunden-Notation  
12-Stunden-Notation  
Drücken Sie ein- bzw. zweimal auf die Taste **Uhrzeit** (☉).
2. Stellen Sie mit dem **Zeit-/Gewicht-Schalter** (☉/g) die Stunden ein.
3. Drücken Sie auf die Taste **Uhrzeit** (☉).
4. Stellen Sie mit dem **Zeit-/Gewicht-Schalter** (☉/g) die Minuten ein.
5. Drücken Sie auf die Taste **Uhrzeit** (☉).  
Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

## 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.

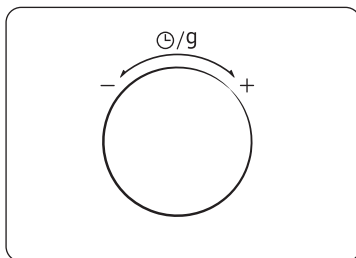
Leistungsstufe	Ausgangsleistung	
	MIKROWELLEN (W)	GRILL (W)
HOCH	800	-
MITTELHOCH	600	-
MITTEL	450	-
MITTEL REDUZIERT	300	-
AUFTAUEN (NACH ZEIT)	180	-
AUFTAUEN (NACH GEWICHT)	180	-
NIEDRIG/WARMHALTEN	100	-
GRILL	-	1100
MIKROWELLE NIEDRIG + GRILL	300	1100
MIKROWELLE MITTEL + GRILL	450	1100
MIKROWELLE HOCH + GRILL	600	1100

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.

# Verwendung der Mikrowelle

## Regulieren der Garzeit



Stellen Sie mit dem **Zeit-/Gewicht-Schalter** ( ⌚/g ) die restliche Garzeit ein.  
Um die Garzeit während des Garvorgangs zu verlängern oder zu verkürzen, drehen Sie das Drehrad nach rechts bzw. nach links.

## Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffnen Sie die Gerätetür. Der Garvorgang wird unterbrochen. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie einfach die Gerätetür.</li> </ul>
Vollständig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drehen Sie den <b>Zeit-/Gewicht-Schalter</b> ( ⌚/g ) nach links. Der Garvorgang endet und die Uhrzeit wird angezeigt.</li> </ul>

## Automatische Energiesparfunktion

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

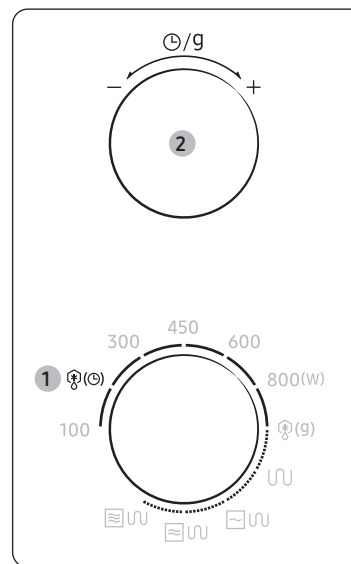
## Auftauen von Nahrungsmitteln nach Zeit

Mit der Funktion **Auftauen (nach Zeit)** können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen.

### ⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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



1. Drehen Sie den **Leistungsstufenschalter** auf **Auftauen (nach Zeit)** ( ⌚/g ).
2. Stellen Sie mit dem **Zeit-/Gewicht-Schalter** ( ⌚/g ) die gewünschte Zeit ein.  
Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
- 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
- 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
- 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

### 📖 HINWEIS

Wenn Sie die Nahrungsmittel manuell auftauen möchten, stellen Sie die Funktion **Auftauen (nach Zeit)** mit der Leistungsstufe 180 W ein. Weitere Informationen zur Funktion **Auftauen (nach Zeit)** sowie zu den Auftauzeiten finden Sie auf Seite 23.

## Auftauen von Nahrungsmitteln nach Gewicht

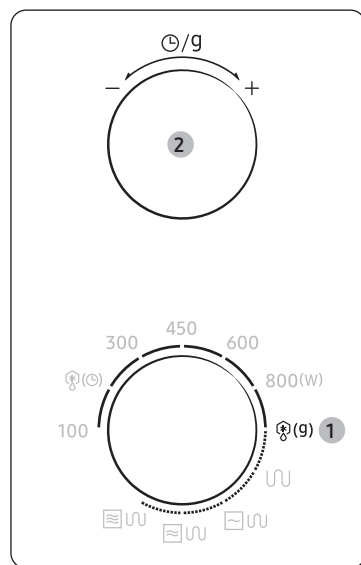
Mit der Funktion **Auftauprogramme (Gewicht)** können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen.

### ⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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

Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drehen Sie den **Leistungsstufenschalter** auf **Auftauprogramme (Gewicht)** ( ⊕ (g) ).
2. Stellen Sie mit dem **Zeit-/Gewicht-Schalter** ( ⊖ / g ) das gewünschte Gewicht ein.  
Die Garraumbelichtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
  - 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Auftauprogramme (Gewicht)** mit den Portionsgrößen, Ruhezeiten und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramikteller.

Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
Fleisch	200 - 1500	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Die Nahrungsmittel bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 20 - 60 Minuten lang ruhen lassen.
Geflügel	200 - 1500	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Die Nahrungsmittel bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 20 - 60 Minuten lang ruhen lassen.
Fisch	200 - 1500	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Die Nahrungsmittel bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 20 - 50 Minuten lang ruhen lassen.

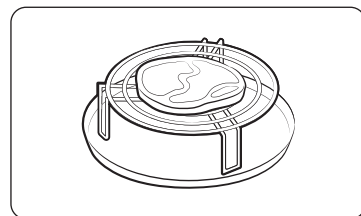
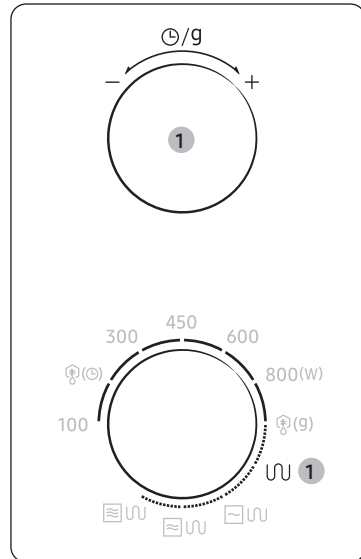
# Verwendung der Mikrowelle

## Grillen

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

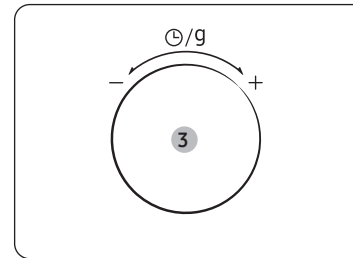
### ⚠ VORSICHT

- Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Ofen berühren. Diese sind sehr heiß.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.



1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor. Stellen Sie dazu zuerst den **Leistungsstufenschalter** auf **Grill (W)** und dann mit dem **Zeit-/Gewicht-Schalter (⌚/g)** die gewünschte Vorheizzeit ein.

2. Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost und stellen Sie diesen auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



3. Stellen Sie mit dem **Zeit-/Gewicht-Schalter (⌚/g)** die gewünschte Zeit ein. Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
- 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
- 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
- 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

### 📖 HINWEIS

Während des Grillvorgangs schaltet sich das Heizelement ein und aus. Dieses System wurde entwickelt, um eine Überhitzung des Geräts zu verhindern.



## Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

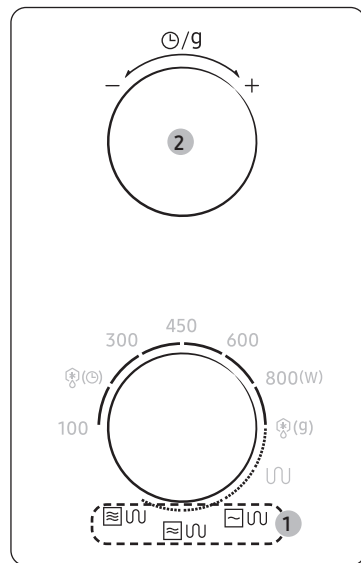
Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Lebensmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

### ⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie STETS mikrowellene geeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Ofen berühren. Diese sind sehr heiß. Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmitteln am besten eignet.

Den Rost auf den Drehteller stellen. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drehen Sie den **Leistungsstufenschalter** auf **Kombinationsmodus (Mikrowelle + Grill)** ( ).
2. Stellen Sie mit dem **Zeit-/Gewicht-Schalter** ( / ) die gewünschte Zeit ein.  
Die Garraumbelichtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
- 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton.
- 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
- 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

### 📖 HINWEIS

Die maximale Mikrowellenleistung beim kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus beträgt 600 W.

## Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Speisen in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Lebensmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

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

## Informationen zum Geschirr

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

✓ : Empfohlen

✓X : Mit Vorsicht

X : Nicht sicher

## Zubereitungshinweise

### Mikrowellen

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

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

### Garen

#### Mikrowellengeeignetes Geschirr:

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

#### Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:

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

#### Abdecken während des Garvorgangs

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

#### Ruhezeit

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

### Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

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

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Ein/Aus (W)	Zeit (in Min.)
Spinat	150	600	4 ½ - 5 ½
	<b>Anleitung</b> 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Brokkoli	300	600	9 - 10
	<b>Anleitung</b> 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Erbsen	300	600	7 ½ - 8 ½
	<b>Anleitung</b> 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Grüne Bohnen	300	600	8 - 9
	<b>Anleitung</b> 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (Möhren/ Erbsen/Mais)	300	600	7 ½ - 8 ½
	<b>Anleitung</b> 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (Chinesisch)	300	600	8 - 9
	<b>Anleitung</b> 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

### Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

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

#### HINWEIS

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Ein/Aus (W)	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 500	800	4 - 4 ½ 7 - 7 ½
	<b>Anleitung</b> Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Rosenkohl	250	800	5 ½ - 6 ½
	<b>Anleitung</b> 60 - 75 ml (4 - 5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Möhren	250	800	4 ½ - 5
	<b>Anleitung</b> Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Blumenkohl	250 500	800	5 - 5 ½ 8 ½ - 9
	<b>Anleitung</b> Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Zucchini	250	800	3 ½ - 4
	<b>Anleitung</b> Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

# Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße (g)	Ein/Aus (W)	Zeit (in Min.)
Auberginen	250	800	3 ½ - 4
	<b>Anleitung</b> Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Lauch	250	800	4 ½ - 5
	<b>Anleitung</b> Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pilze	125 g 250	800	1 ½ - 2 3 - 3 ½
	<b>Anleitung</b> Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Zwiebeln	250	800	5 ½ - 6
	<b>Anleitung</b> Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Paprika	250	800	4 ½ - 5
	<b>Anleitung</b> Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kartoffeln	250 500	800	4 - 5 7 ½ - 8 ½
	<b>Anleitung</b> Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kohlrabi	250	800	5 - 5 ½
	<b>Anleitung</b> Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

## Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Ein/Aus (W)	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250	800	16 - 17
	<b>Anleitung</b> 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Brauner Reis (Parboiled)	250	800	21 - 22
	<b>Anleitung</b> 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	800	17 - 18
	<b>Anleitung</b> 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	800	18 - 19
	<b>Anleitung</b> 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln	250	800	11 - 12
	<b>Anleitung</b> 1 l heißes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		

---

## Aufwärmen

---

Mit Mikrowellen können Speisen in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird.

Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen von Speisen. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

### Portionierung und Abdeckung

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

### Leistungsstufen und Umrühren

Manche Speisen können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen die Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.

Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Gerichte dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).

Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Speisen während der Ruhezeit im Mikrowellengerät.

Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Speisen.

Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

---

## Aufwärm- und Ruhezeit

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

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

Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeit angegeben ist.

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

# Zubereitungshinweise

## Aufwärmen von Flüssigkeiten

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

## Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Ein/Aus (W)	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse)	800	1 - 1 ½
	250 ml (1 Becher)		1 ½ - 2
	<b>Anleitung</b> In eine Tasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Suppe (Gekühlt)	250 g	800	3 - 3 ½
	<b>Anleitung</b> In einen tiefen Keramiksteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (Gekühlt)	350 g	600	5 ½ - 6 ½
	<b>Anleitung</b> Den Eintopf in einen tiefen Keramiksteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln mit Sauce (Gekühlt)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	<b>Anleitung</b> Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramiksteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Gericht	Portionsgröße	Ein/Aus (W)	Zeit (in Min.)
Gefüllte Nudeln mit Sauce (Gekühlt)	350 g	600	5 - 6
	<b>Anleitung</b> Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramiksteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tellergericht (Gekühlt)	350 g	600	5 ½ - 6 ½
	<b>Anleitung</b> Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramiksteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

## Aufwärmen von Babynahrung

### Babynahrung:

In einen tiefen Keramiksteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Vor dem Servieren 2 - 3 Minuten lang 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 gegeben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

### Hinweis:

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

## Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

Gericht	Portionsgröße	Ein/Aus (W)	Uhrzeit
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30 Sek.
	<b>Anleitung</b> In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20 Sek.
	<b>Anleitung</b> In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Babymilch	100 ml	300	30 - 40 Sek.
	200 ml		50 Sek. bis 1 Min.
	<b>Anleitung</b> Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Deckel erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

## Manuelles Auftauen

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

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

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

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.

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

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

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

### HINWEIS

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

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

Gericht	Portionsgröße	Ein/Aus (W)	Zeit (in Min.)
Fleisch	250 g	180	6 ½ - 7 ½ 10 - 12
	500 g		
Schweinesteaks	250 g	180	7 ½ - 8 ½
	<b>Anleitung</b> Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5 bis 25 Minuten lang ruhen lassen.		

# Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Ein/Aus (W)	Zeit (in Min.)
<b>Geflügel</b>			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180	14 ½ - 15 ½
Ganzes Hähnchen	900 g	180	28 - 30
<b>Anleitung</b> 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! Vor dem Verzehr 15 bis 40 Minuten lang ruhen lassen.			
<b>Fisch</b>			
Fischfilets	250 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	180	6 - 7 12 - 13
<b>Anleitung</b> Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellern legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5 bis 15 Minuten lang ruhen lassen.			
<b>Obst</b>			
Beeren	250 g	180	6 - 7
<b>Anleitung</b> Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.			
<b>Brot</b>			
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	180	½ - 1 2 - 2 ½
Toast/Sandwich	250 g	180	4 ½ - 5
Roggen- und Weizenbrot	500 g	180	8 - 10
<b>Anleitung</b> Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.			

## 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 Speisen 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 Lebensmittel:

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

### Wichtiger Hinweis:

Beachten Sie bei der Zubereitung im reinen Grillbetrieb, dass die Lebensmittel 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 Speisen gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung:

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

### Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

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

### Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Lebensmittel:

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

### Wichtiger Hinweis:

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

Die Lebensmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

## Anleitungen zum Grillen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

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

Tiefgefrorene Nahrungsmittel	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	MW + Grill	300 W + Grill 1 - 1 ½ 2 - 2 ½	Nur Grill 1 - 2 1 - 2
	<b>Anleitung</b> Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Die zweite Seite der Brötchen auf die gewünschte Bräune grillen. Vor dem Verzehr 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250 - 300 g (2 Stk.)	450 W + Grill	8 - 9	-
	<b>Anleitung</b> Zwei gefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	450 W + Grill	13 - 14	-
	<b>Anleitung</b> Das gefrorene Gratin in eine kleine, runde, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Pasta (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18 - 19	Nur Grill 1 - 2
	<b>Anleitung</b> Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfeste Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5 - 5 ½	3 - 3 ½
	<b>Anleitung</b> Die Chicken Nuggets auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen.			
Backofen-Pommes	250 g	450 W + Grill	9 - 11	4 - 5
	<b>Anleitung</b> Die Backofen - Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den Rost stellen.			

# Zubereitungshinweise

## Richtlinien zum Grillen von frischen Lebensmitteln

Heizen Sie den Grill 3-4 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.

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

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je ca. 25 g)	Nur Grill	6 - 8	4 - 5 ½
	<b>Anleitung</b> Die Toastscheiben nebeneinander auf den Rost legen.			
Brötchen (Vorgebacken)	2 - 4 Stk.	Nur Grill	2 - 3	2 - 3
	<b>Anleitung</b> Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.			
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.)	MW + Grill	300 W + Grill	Nur Grill
	400 g (4 Stk.)		4 ½ - 5 ½	2 - 3
	<b>Anleitung</b> Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	2 Stk. (300 g)	450 W + Grill	3 ½ - 4	-
	<b>Anleitung</b> Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei Toasts nebeneinander direkt auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	250 g	600 W + Grill	4 ½ - 5 ½	-
	500 g		8 - 9	-
	<b>Anleitung</b> Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Rost legen.			

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Hähnchenteile	450 - 500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	10 - 12	12 - 13
	<b>Anleitung</b> Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Lammkotelett/ Rindersteaks (Medium)	400 g (4 Stk.)	Nur Grill	12 - 15	9 - 12
	<b>Anleitung</b> Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Schweinesteaks	250 g (2 Stk.)	MW + Grill	300 W + Grill	Nur Grill
			7 - 8	6 - 7
<b>Anleitung</b> Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.				
Backäpfel	1 Apfel (ca. 200 g)	300 W + Grill	4 - 4 ½	-
	2 Äpfel (ca. 400 g)		6 - 7	-
	<b>Anleitung</b> 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 Drehteller stellen.			

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Ein/Aus	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Brathähnchen	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill 22 - 24	300 W + Grill 23 - 25
	<b>Anleitung</b> Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben direkt auf einen ofenfesten Teller legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			

## Tipps und Tricks

### 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.  
1 Minute lang bei 300 W erhitzen.  
Nach dem Schmelzen umrühren.

### Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglassur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.  
Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 800 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3 ½ bis 4 ½ 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. Abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 800 W erhitzen.  
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang auf dem Deckel stehend ruhen lassen.

### Pudding/Eiercreme 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 6 ½ bis 7 ½ Minuten bei 800 W erhitzen.  
Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

### Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen.  
Die Mandeln 3 ½ bis 4 ½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden.  
2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

# Problembhebung

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
<b>Allgemein</b>		
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.
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.	Schließen Sie nach dem Wenden der Speisen die Gerätetür, um den Vorgang zu starten.

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht ordnungsgemäß erhitzt oder aufgewärmt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowelleneigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Die verwendete Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut.
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 und öffnen Sie die Gerätetür.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung von Auto Cook (Garprogramme) ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen aufgefordert wird.	Schließen Sie nach dem Wenden der Speisen die Gerätetür, um den Vorgang erneut zu starten.
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Es tritt Wasser aus.</li> <li>Durch einen Riss in der Tür tritt Dampf aus.</li> <li>Im Gerät bleibt Wasser zurück.</li> </ol>	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 3 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

# Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
<b>Drehteller</b>		
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.
<b>Grill</b>		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
<b>Dampf</b>		
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	Dies liegt daran, dass Wasser im Dampfgenerator erhitzt wird.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Beim Dampfgaren sind ungewöhnliche Geräusche zu hören.	Nach Abschluss des Dampfgarens wird Wasser aus dem Innern des Dampfgenerators abgelassen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Es wird kein Dampf erzeugt.	Der Wasserbehälter ist nicht eingesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter ordnungsgemäß eingesetzt ist.
	Es befindet sich kein Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie Wasser in den Behälter und versuchen Sie es erneut.

## HINWEIS

Wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

## Technische Daten

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

Modell	MG23K3614**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme	2300 W
Maximale Leistung	1250 W
Mikrowelle	1100 W
Grill (Heizelement)	
Ausgangsleistung	100 W / 800 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T)	
Gehäuse (mit Griff)	489 x 275 x 392 mm
Garraum	330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht	
Netto	ca. 13,0 kg

\* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

## Notizen

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

## FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
Kosovo	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>





# Forno a microonde

---

Manuale dell'utente

MG23K3614\*\*

---



**SAMSUNG**

# Sommario

<b>Istruzioni di sicurezza</b>	<b>3</b>
Istruzioni di sicurezza importanti	3
Misure di sicurezza	6
Precauzioni per l'uso delle microonde	7
Garanzia limitata	7
Definizione del gruppo di prodotti	8
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	8
<b>Installazione</b>	<b>8</b>
Accessori	8
Posizione di installazione	9
Piatto girevole	9
<b>Manutenzione</b>	<b>9</b>
Pulizia	9
Sostituzione (riparazione)	10
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	10
<b>Funzioni del forno a microonde</b>	<b>10</b>
Forno a microonde	10
Pannello di controllo	11
<b>Uso del forno a microonde</b>	<b>11</b>
Funzionamento del forno a microonde	11
Verifica del corretto funzionamento del forno	12
Cottura/Riscaldamento	12
Impostazione dell'ora	13
Livelli di potenza e variazioni del tempo	13
Regolazione del tempo di cottura	14
Interruzione della cottura	14
Funzione automatica di risparmio energetico	14
Uso delle funzioni Scongelamento (Tempo)	14
Caratteristiche delle funzioni di Scongelamento automatico (Peso)	15
Grigliatura	16
Uso combinato di microonde e grill	17

<b>Guida alle stoviglie</b>	<b>17</b>
<b>Guida alla cottura</b>	<b>18</b>
Microonde	18
Cottura	18
Riscaldamento	21
Riscaldamento di liquidi	22
Riscaldamento di alimenti per bambini	22
Scongelamento manuale	23
Grill	24
Microonde + Grill	25
Trucchi e consigli	27
<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>28</b>
<b>Specifiche tecniche</b>	<b>31</b>

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

---

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

**AVVERTENZA:** Se lo sportello o le sue guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino ad avvenuta riparazione da parte di personale qualificato.

**AVVERTENZA:** Ogni operazione o riparazione che implichi la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

**AVVERTENZA:** Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

**AVVERTENZA:** I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo se adeguatamente istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi ad un uso improprio dell'apparecchio.

Questo apparecchio è progettato unicamente per un uso domestico e non per applicazioni quali:

- aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambiti lavorativi;
- aziende agricole;
- uso da parte dei clienti in hotel, motel ed altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

Qualora si cuociano cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio.

Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi dalla cottura. L'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili può portare a lesioni o a un principio d'incendio.

Utilizzare questo apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto nel manuale.

Non mettere sostanze chimiche corrosive o vapori all'interno o sopra questo apparecchio.

Questo tipo di forno è specificamente progettato per riscaldare, cuocere o essiccare alimenti.

## Istruzioni di sicurezza

---

Non è progettato per uso industriale o di laboratorio. Qualora si noti l'emissione di fumo, spegnere o scollegare il prodotto e tenere chiuso lo sportello in modo da estinguere eventuali fiamme. Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore; Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata. Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde. Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo. Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo; Il forno a microonde è progettato per l'uso su un piano di lavoro a installazione libera, non a incasso. I recipienti metallici per cibi o bevande non sono idonei all'uso in forni a microonde.

Prestare attenzione a non spostare il piatto girevole nell'estrarre i contenitori dall'apparecchio.

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

L'apparecchio non è progettato per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

L'apparecchio non è progettato per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

---

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli. Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per circa 10 minuti collocando all'interno un recipiente d'acqua.

Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzata.

Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa elettrica sia accessibile.

**AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate. Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

**AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

---

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Non usare un pulitore a vapore.

**AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

**AVVERTENZA:** Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso.

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**ATTENZIONE:** Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

## Istruzioni di sicurezza

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto. Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini con età inferiore ad 8 anni.

## Misure di sicurezza

Eventuali modifiche o riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

Non riscaldare cibi o liquidi chiusi ermeticamente in recipienti mediante la funzione microonde.

Per pulire il forno non utilizzare benzene, diluenti, alcool o pulitori a vapore o ad alta pressione.

Non installare il forno: vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; luoghi esposti ad umidità, grasso, polvere o alla luce solare diretta o all'acqua; o laddove siano possibili fughe di gas o sopra superfici irregolari.

Il forno deve prevedere una messa a terra conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.

Usare regolarmente un panno morbido per rimuovere eventuali residui o sporcizia dai terminali della spina elettrica e dai contatti.

Non tirare, piegare eccessivamente o posizionare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione.

In caso di una fuga di gas (propano, LP, ecc) ventilare il locale immediatamente. Non toccare il cavo di alimentazione.

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

Durante il funzionamento del forno, non spegnerlo tirandolo per il cavo.

Non inserire dita o sostanze estranee. Qualora nel forno penetrino sostanze estranee, scollegare il cavo di alimentazione e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

Accertarsi che la tensione, la frequenza e la tipologia di corrente corrisponda alle specifiche del prodotto.

Inserire saldamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. Non utilizzare multiprese, prolunghe o trasformatori elettrici.

Non agganciare il cavo di alimentazione ad oggetti metallici. Accertarsi che il cavo sia posizionato tra oggetti o dietro il forno.

Non usare un cavo o una spina di alimentazione danneggiati o una presa allentata. Per le prese elettriche o cavi danneggiati, contattare un Centro di assistenza autorizzata Samsung.

Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.

Non posizionare oggetti sopra il forno, all'interno o sullo sportello.

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticidi sulla superficie del forno.

Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Poiché i vapori di alcool possono entrare a contatto con parti bollenti del forno, prestare la massima attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti alcool.

I bambini possono urtare il forno o inserire le dita nelle cerniere dello sportello. Tenere a distanza i bambini durante l'apertura/chiusura dello sportello del forno.



### Avvertenza microonde

Il riscaldamento mediante microonde delle bevande può comportare una ebollizione ritardata; prestare attenzione durante la gestione dei recipienti. Lasciare sempre riposare le bevande per almeno 20 secondi prima di maneggiarle. Se necessario, mescolare durante il riscaldamento. Dopo il riscaldamento mescolare sempre.

In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di Primo soccorso:

- Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
- Coprire con un panno pulito e asciutto.
- Non applicare creme, olio o lozioni.

Al fine di evitare di danneggiare il vassoio o la griglia, non mettere il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo la cottura.

Non utilizzare il forno per friggere in quanto la temperatura dell'olio non è controllabile. Ciò può portare ad una improvvisa fuoriuscita di olio bollente.

### Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

Usare solo utensili idonei alla cottura a microonde. Non usare contenitori metallici, spiedi o posate argentate o placcate in oro, ecc.

Sciogliere eventuali nodi al cavo di alimentazione. Può innescarsi un arco elettrico.

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

Usare tempi di utilizzo brevi per piccole quantità di cibo al fine di prevenire eventuali surriscaldamenti o bruciature.

Mantenere il cavo e la spina di alimentazione lontano da acqua e fonti di calore.

Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte. Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocciole, pomodori, ecc.

Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Pericolo di incendio. Il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente, rimanendo così fino ad avvenuto sufficiente raffreddamento.

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.

Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Si consiglia di lasciare un recipiente con acqua all'interno del forno per assorbire l'energia proveniente dalle microonde qualora venga azionato accidentalmente.

Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)

Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

### Precauzioni per l'uso delle microonde

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
- Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno ed evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Mantenere lo sportello e la cornice del vano puliti spolverandoli con un panno umido, ed asciugandoli con un panno asciutto dopo ogni uso.
- Non azionare il forno qualora sia danneggiato. Azionare solo una volta riparato da parte di un tecnico qualificato.  
**Importante:** lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.
- Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

### Garanzia limitata

Samsung addeberà eventuali spese di riparazione per la sostituzione di accessori o per difetti estetici qualora i danni all'apparecchio o all'accessorio siano stati provocati dall'utente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

- Sportello, manici, pannelli esterni o pannello di controllo con intaccature, graffi o rotture.
  - Rottura o mancanza della teglia, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di dubbi o domande rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona o visitare il sito [www.samsung.com](http://www.samsung.com) per reperire le informazioni necessarie. Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico. Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.

Al fine di evitare un deterioramento della superficie del forno e conseguenti situazioni pericolose, mantenere sempre il forno pulito e ben conservato.

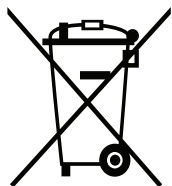
## Istruzioni di sicurezza

### Definizione del gruppo di prodotti

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettro erosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.

Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

### Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m<sup>2</sup> è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

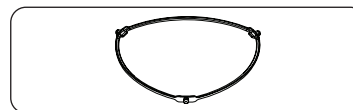
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ambientale di Samsung e sugli obblighi normativi dei prodotti, e.g. REACH, visita la nostra pagina relativa alla sostenibilità all'indirizzo [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

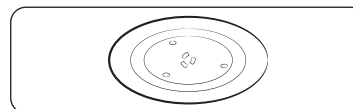
## Installazione

### Accessori

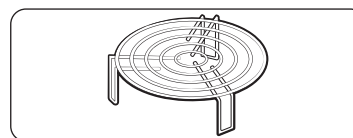
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



**01 Anello girevole**, da posizionare al centro del forno. L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



**02 Piatto girevole**, da posizionare sull'anello girevole con l'elemento di montaggio centrale sull'accoppiatore. Il piatto girevole è la superficie di cottura principale; può essere facilmente smontata per la pulizia.



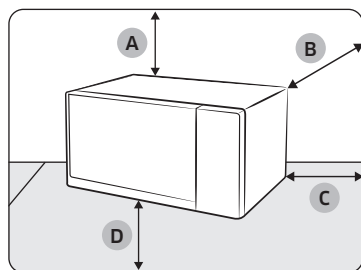
**03 Griglia**, da posizionare sul piatto girevole. La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.

**⚠ ATTENZIONE**

**NON** utilizzare il forno a microonde senza l'anello ed il piatto girevole.



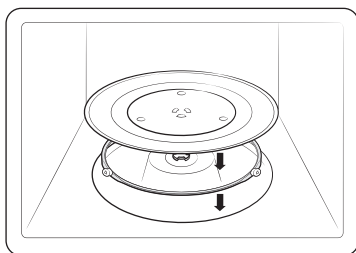
## Posizione di installazione



- A. 20 cm sopra
- B. 0 cm dietro
- C. 10 cm di lato
- D. 85 cm dal pavimento

- Scegliere una superficie piana e livellata, a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie d'appoggio deve essere in grado di supportare il peso del forno.
- Si consiglia di installare il prodotto in modo che il retro sia a filo del muro lasciando un minimo di 10 cm di spazio su ambo i lati e 20 cm sopra il prodotto per garantire una corretta ventilazione.
- Non installare il forno in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino ad altri forni a microonde o caloriferi.
- Usare secondo quanto previsto dalle specifiche elettriche del paese di utilizzo del forno. In caso di necessità usare solo cavi di prolunga certificati adatti allo scopo.
- Pulire l'interno e la guarnizione dello sportello con un panno umido prima di usare il forno per la prima volta.

## Piatto girevole



Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno. Installare l'anello e il piatto girevole. Controllare che il piatto girevole ruoti liberamente.

## Manutenzione

### Pulizia

Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).

Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Utilizzare un panno morbido e acqua saponata per pulire le superfici interne ed esterne del forno. Sciacquare e asciugare.

**Per eliminare i residui più ostinati che rilasciano un odore sgradevole all'interno del forno**

1. A forno vuoto, collocare una tazza di succo di limone diluito al centro il piatto girevole.
2. Riscaldare alla massima potenza per 10 minuti.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno si raffreddi. Quindi, aprire lo sportello e pulire il vano cottura.

### ⚠ ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nei fori di ventilazione del forno.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Dopo ogni utilizzo del forno, attendere che si raffreddi quindi pulire il vano cottura con un detersivo delicato.

## Manutenzione

### Sostituzione (riparazione)

#### **⚠** AVVERTENZA

Questo forno non contiene al suo interno parti removibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno autonomamente.

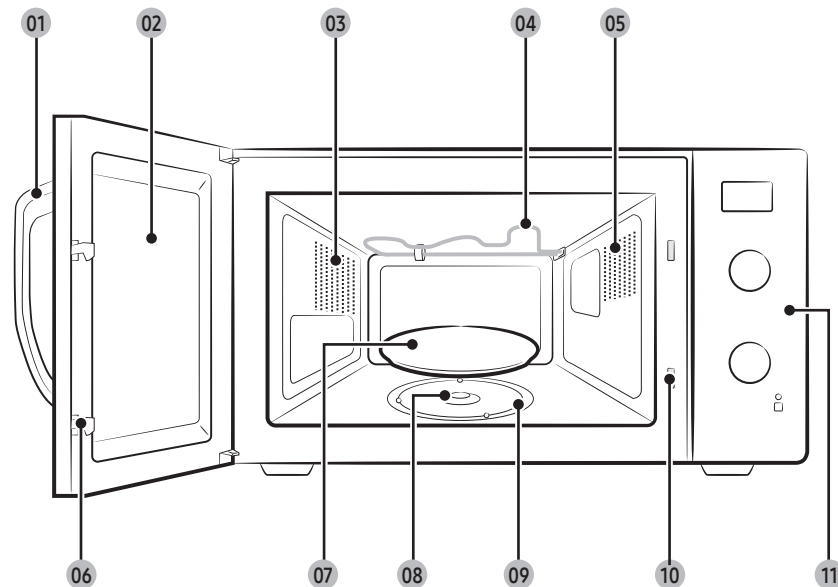
- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.
- In caso di problemi con la carrozzeria esterna del forno, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

### Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

Se si prevede di non utilizzare il forno per un lungo periodo di tempo, scollegare l'alimentazione elettrica e spostare il forno in un luogo asciutto e privo di polvere. L'eventuale presenza di polvere e/o di umidità all'interno del forno può influenzare il funzionamento del forno.

## Funzioni del forno a microonde

### Forno a microonde



01 Maniglia dello sportello

02 Sportello

03 Fori di ventilazione

04 Elemento riscaldante

05 Luce

06 Chiusure dello sportello

07 Piatto girevole

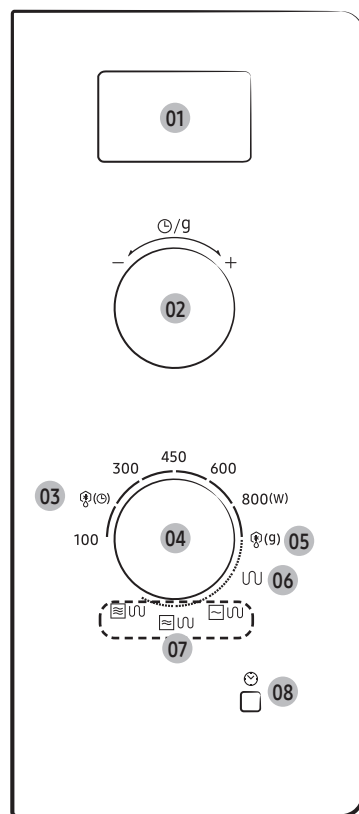
08 Accoppiatore

09 Anello girevole

10 Fori dei circuiti di sicurezza

11 Pannello di controllo

## Pannello di controllo



- 01 Display
- 02 Manopola Tempo/Peso
- 03 Scongela (Tempo)
- 04 Manopola potenza variabile di cottura
- 05 Scongela automatico (Peso)
- 06 Grill
- 07 Combinata (Microonde+Grill)
- 08 Tasto impostazione orologio

## Uso del forno a microonde

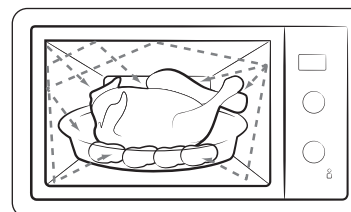
### Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongela
- Riscaldamento
- Cuocere

Principi di cottura.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sul piatto girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
  - Quantità e densità
  - Contenuto di acqua
  - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

### ⚠ ATTENZIONE

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale.
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento.

# Uso del forno a microonde

## Verifica del corretto funzionamento del forno

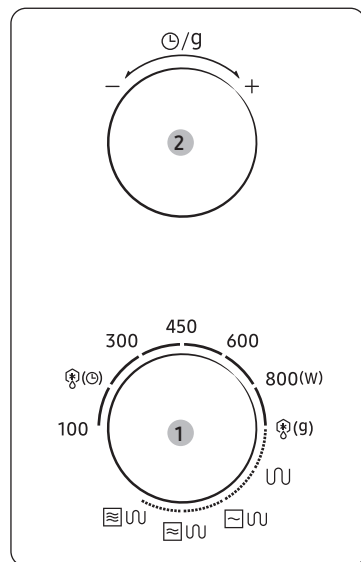
La seguente procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere la sezione "Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite." alle pagine da 28 a 30.

### NOTA

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere posizionato correttamente all'interno del forno. Qualora venga impostato un livello di potenza inferiore al massimo (100% - 800 W), l'acqua impiegherà un maggiore tempo per bollire.

Aprire lo sportello del forno agendo sulla maniglia posta sul lato destro dello sportello.

Collocare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Impostare il livello di potenza al massimo ruotando la manopola **Manopola potenza variabile di cottura**.
  2. Impostare un tempo da 4 a 5 minuti ruotando la manopola **Manopola Tempo/Peso** (  $\odot/g$  ).  
La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.
- 1) La cottura inizia ed al termine il forno emette quattro segnali acustici.
  - 2) Il segnale di fine cottura viene emesso 3 volte (uno al minuto).
  - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

## Cottura/Riscaldamento

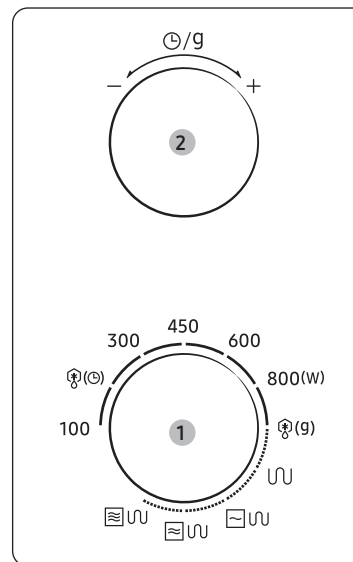
La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

### ATTENZIONE

Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Non utilizzare mai il forno se vuoto.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Impostare il livello di potenza al massimo ruotando la manopola **Manopola potenza variabile di cottura**. (Potenza massima 800 W)
  2. Impostare il tempo ruotando la manopola **Manopola Tempo/Peso** (  $\odot/g$  ).  
La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.
- 1) La cottura inizia ed al termine il forno emette quattro segnali acustici.
  - 2) Il segnale di fine cottura viene emesso 3 volte (uno al minuto).
  - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

### NOTA

È possibile variare il livello di potenza durante la cottura ruotando la manopola **Manopola potenza variabile di cottura**.

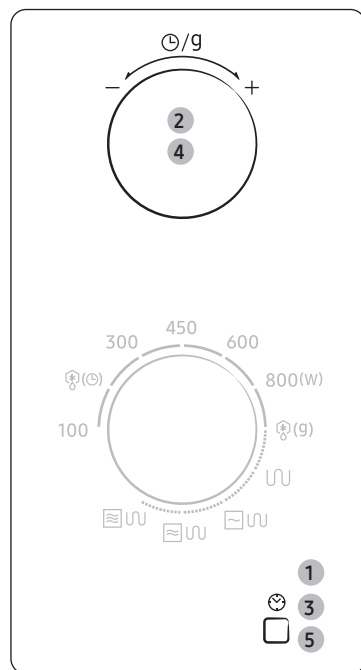
## Impostazione dell'ora

Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00". Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata nel formato a 12 o 24 ore. È necessario impostare l'orologio:

- Quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- Dopo una interruzione della corrente elettrica

### NOTA

Ricordarsi di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.



1. Per visualizzare il formato dell'orario in...  
formato ore 24-ore  
formato ore 12-ore  
Premere il tasto **Tasto impostazione orologio** (☾/☉) una o due volte.
2. Ruotare la manopola **Manopola Tempo/Peso** (☉/g) per impostare le ore.
3. Premere il tasto **Tasto impostazione orologio** (☾/☉).
4. Ruotare la manopola **Manopola Tempo/Peso** (☉/g) per impostare i minuti.
5. Premere il tasto **Tasto impostazione orologio** (☾/☉).  
L'orario verrà visualizzato quando il forno a microonde non è in uso.

## Livelli di potenza e variazioni del tempo

La funzione livelli di potenza permette di adattare la quantità di energia erogata e quindi il tempo necessario per la cottura o il riscaldamento del cibo, in base alla tipologia ed alla quantità.

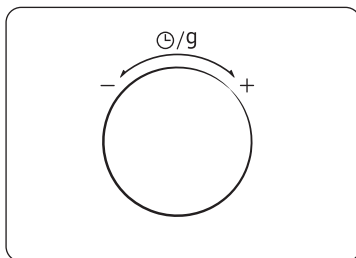
Livello di potenza	Audio	
	MWO (W)	GRILL (W)
ALTO	800	-
MEDIO ALTO	600	-
MEDIO	450	-
MEDIO BASSO	300	-
SCONGELAMENTO (TEMPO)	180	-
SCONGELAMENTO (PESO)	180	-
BASSA / MANTIENI CALDO	100	-
GRILL	-	1100
MWO BASSO + GRILL	300	1100
MWO MEDIO + GRILL	450	1100
MWO ALTO + GRILL	600	1100

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona...	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato

# Uso del forno a microonde

## Regolazione del tempo di cottura



Regolare il tempo di cottura rimanente ruotando la manopola **Manopola Tempo/Peso** (  $\odot/g$  ).  
Per aumentare o ridurre il tempo durante la cottura del cibo, ruotare la manopola verso destra o verso sinistra.

## Interruzione della cottura

È possibile interrompere in qualsiasi momento la cottura per:

- Controllare la cottura del cibo.
- Girare o mescolare il cibo
- Lasciarlo riposare

Per arrestare la cottura...	Quindi...
Temporaneamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aprire lo sportello. La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere nuovamente lo sportello; la cottura riprenderà automaticamente.</li></ul>
Completamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ruotare la manopola <b>Manopola Tempo/Peso</b> ( <math>\odot/g</math> ) verso sinistra. La cottura si interrompe e viene visualizzato "L'orario corrente".</li></ul>

## Funzione automatica di risparmio energetico

Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti.

Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

## Uso delle funzioni Scongellamento (Tempo)

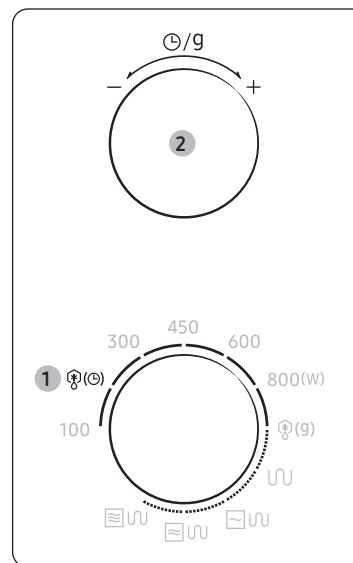
La funzione **Scongellamento (Tempo)** permette di scongelare carne, pesce e pollame.

### ⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo congelato al centro del piatto girevole.

Chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola **Manopola potenza variabile di cottura** fino a **Scongellamento (Tempo)** (  $\odot(g)$  ).
2. Ruotare la manopola **Manopola Tempo/Peso** (  $\odot/g$  ) per selezionare il tempo desiderato.  
La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.
  - 1) La cottura inizia ed al termine il forno emette quattro segnali acustici.
  - 2) Il segnale di fine cottura viene emesso 3 volte (uno al minuto).
  - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

### 📖 NOTA

Selezionare la funzione **Scongellamento (Tempo)** con un livello di potenza di 180 W per effettuare lo scongelamento manuale del cibo. Per maggiori particolari sulla funzione **Scongellamento (Tempo)** ed il tempo di scongelamento, vedere pagina 23.

## Caratteristiche delle funzioni di Scongelo automatico (Peso)

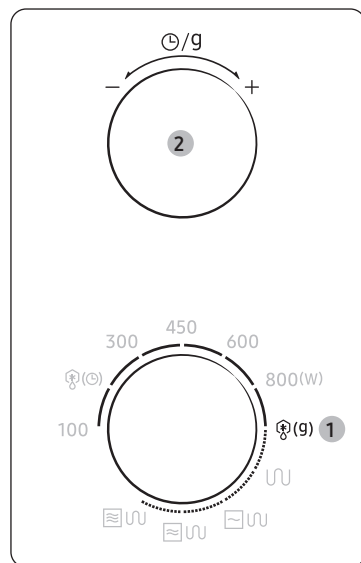
La funzione **Scongelo automatico (Peso)** permette di scongelare carne, pesce e pollame.

### ⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo congelato al centro del piatto girevole.

Chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola **Manopola potenza variabile di cottura** fino a **Scongelo automatico (Peso)** ( **g** ).
2. Ruotare la manopola **Manopola Tempo/Peso** ( **g** ) per selezionare il peso desiderato. La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.
  - 1) La cottura inizia ed al termine il forno emette quattro segnali acustici.
  - 2) Il segnale di fine cottura viene emesso 3 volte (uno al minuto).
  - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Scongelo automatico (Peso)**, con quantità, portate, tempi di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto piano in vetro o ceramica.

Alimento	Dimensione della portata (g)	Istruzioni
Carne	200 - 1500	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare il cibo quando il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 20 - 60 minuti.
Pollame	200 - 1500	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare il cibo quando il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 20 - 60 minuti.
Pesce	200 - 1500	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare il cibo quando il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 20 - 50 minuti.

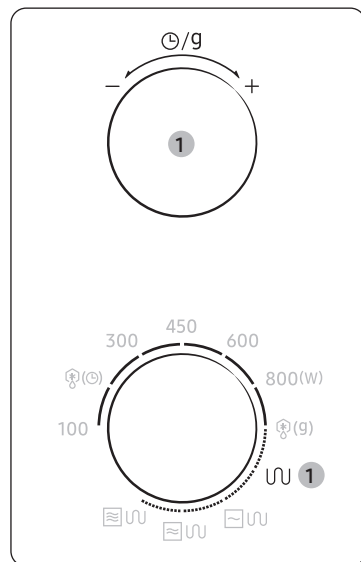
# Uso del forno a microonde

## Grigliatura

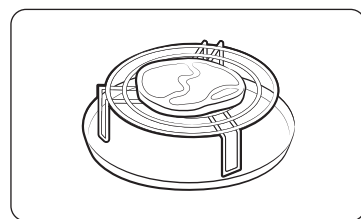
Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti rapidamente senza utilizzare il microonde.

### ⚠ ATTENZIONE

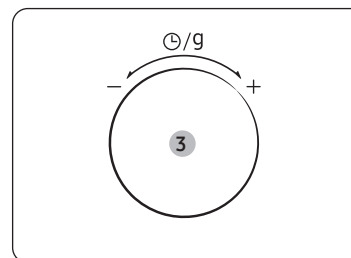
- Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti.
- È possibile ottenere risultati di cottura migliori inserendo il cibo sulla griglia superiore.



1. Preriscaldare il grill alla temperatura desiderata, ruotando la manopola **Manopola potenza variabile di cottura** fino a Grill (U) ed impostando il tempo di preriscaldamento agendo sulla manopola **Manopola Tempo/Peso** (⌚/g).



2. Aprire lo sportello. Posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



3. Impostare il tempo ruotando la manopola **Manopola Tempo/Peso** (⌚/g).

La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.

- 1) La cottura inizia ed al termine il forno emette quattro segnali acustici.
- 2) Il segnale di fine cottura viene emesso 3 volte (uno al minuto).
- 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

### 📖 NOTA

Non preoccuparsi se l'elemento riscaldante si spegne durante la fase di grigliatura. Questo sistema è progettato per prevenire il surriscaldamento del forno.



## Guida alle stoviglie

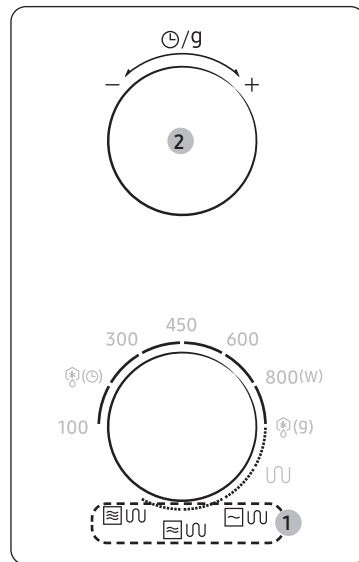
### Uso combinato di microonde e grill

È anche possibile combinare la cottura a microonde con il grill, in modo da cuocere rapidamente e dorare allo stesso tempo.

#### ⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare SEMPRE materiali adatti alla cottura a microonde e nel forno. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
- Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno, perché potrebbero essere bollenti. È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia superiore.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Posizionare il ripiano sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



- Ruotare la manopola **Manopola potenza variabile di cottura** fino a **Combinata (Microonde+Grill)** ( ).
  - Impostare il tempo ruotando la manopola **Manopola Tempo/Peso** ( ).  
La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.
- La cottura inizia ed al termine il forno emette quattro segnali acustici.
  - Il segnale di fine cottura viene emesso 3 volte (uno al minuto).
  - Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

#### 📖 NOTA

La potenza massima delle microonde per la modalità combinata microonde e grill è di 600 W.

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.

Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza. La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓X	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	X	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	X	Possono innescare un arco elettrico.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	È necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.

## Guida alle stoviglie

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Metallo <ul style="list-style-type: none"><li>• Piatti</li><li>• Lacci per sacchetti da freezer</li></ul>	X	Possono generare archi elettrici o incendio.
Carta <ul style="list-style-type: none"><li>• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina</li><li>• Carta riciclata</li></ul>	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
Plastica <ul style="list-style-type: none"><li>• Recipienti</li><li>• Pellicola per forno a microonde</li><li>• Sacchetti da freezer</li></ul>	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
	✓X	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta oleata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Uso consigliato

✓X : Usare con attenzione

X : Non sicura

## Guida alla cottura

### Microonde

L'energia delle microonde penetra negli alimenti, attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.

Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

### Cottura

#### Stoviglie per cottura a microonde:

Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

#### Alimenti adatti alla cottura a microonde:

Molti alimenti sono ideali per la cottura a microonde, ad esempio le verdure fresche o surgelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i legumi, il pesce e la carne. Alle pietanze da cuocere al microonde si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

#### Copertura durante la cottura

Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi, per esempio mediante un piatto in ceramica, un coperchio in plastica o una pellicola idonea per microonde.

#### Tempi di riposo

Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

### Guida alla cottura delle verdure congelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati.

Mescolare due volte durante la cottura e una volta al termine. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Dimensione della portata (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Spinaci	150	600	4 ½ - 5 ½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.		
Broccoli	300	600	9 - 10
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.		
Piselli	300	600	7 ½ - 8 ½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.		
Fagiolini	300	600	8 - 9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.		
Verdure miste (Carote/ Piselli/Mais)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.		
Verdure miste (Alla cinese)	300	600	8 - 9
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.		

### Guida alla cottura delle verdure fresche

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30 - 45 ml di acqua fredda (2 - 3 cucchiaini) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata una diversa quantità d'acqua – vedere la tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati. Mescolare una volta durante la cottura e una volta al termine. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Coprire durante il tempo di riposo di 3 minuti.

#### NOTA

Tagliare le verdure fresche in pezzi di uguale grandezza. Minore è la dimensione dei pezzi tagliati, più veloce risulterà la cottura.

Alimento	Dimensione della portata (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Broccoli	250	800	4 - 4 ½
	500		7 - 7 ½
Cavolini di Bruxelles	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
	250	800	5 ½ - 6 ½
Carote	Istruzioni Aggiungere 60 - 75 ml d'acqua (4 - 5 cucchiaini). Lasciare riposare per 3 minuti.		
	250	800	4 ½ - 5
Cavolfiore	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Lasciare riposare per 3 minuti.		
	250	800	5 - 5 ½
500	8 ½ - 9		
Zucchine	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
	250	800	3 ½ - 4
Zucchine	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Lasciare riposare per 3 minuti.		
	250	800	3 ½ - 4

## Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Melanzane	250	800	3 ½ - 4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Porri	250	800	4 ½ - 5
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Funghi	125	800	1 ½ - 2
	250		3 - 3 ½
	Istruzioni Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cipolle	250	800	5 ½ - 6
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Peperoni	250	800	4 ½ - 5
	Istruzioni Tagliare i peperoni a fette. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Patate	250	800	4 - 5
	500		7 ½ - 8 ½
	Istruzioni Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolo rapa	250	800	5 - 5 ½
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Lasciare riposare per 3 minuti.		

## Guida alla cottura di riso e pasta

**Riso:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato.

Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.

Nota: il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

**Pasta:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.

Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e scolare bene al termine.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Riso bianco (Parboiled)	250	800	16 - 17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso integrale (Parboiled)	250	800	21 - 22
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250	800	17 - 18
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Cereali misti (Riso + Cereali)	250	800	18 - 19
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Pasta	250	800	11 - 12
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Lasciare riposare per 5 minuti.		

---

## Riscaldamento

---

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.

Usare i livelli di potenza ed i tempi di riscaldamento indicati nella tabella che segue come guida. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

### Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare grandi quantità di cibo come parti intere di carne - esse tendono a cuocersi eccessivamente e ad asciugarsi prima che il centro diventi bollente. Il riscaldamento di piccole porzioni darà risultati migliori.

### Livelli di potenza e mescolamento

Alcuni cibi possono essere riscaldati alla massima potenza di 800 W mentre altri devono utilizzare la potenza di 600 W, 450 W o perfino 300 W.

Consultare la tabella per avere indicazioni. In generale, è meglio riscaldare il cibo usando livelli di potenza inferiori, se il cibo è delicato, in grandi quantità o se si riscalda rapidamente (i tortini ad esempio).

Mescolare bene o girare il cibo durante il riscaldamento per ottenere risultati ottimali. Laddove possibile, mescolare nuovamente prima di servire.

Prestare molta attenzione nel riscaldare liquidi e alimenti per bambini. Al fine di prevenire la bollitura dei liquidi con fuoriuscita e possibili ustioni, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Tenerli nel microonde durante la fase di riposo. Si consiglia di inserire nei liquidi un cucchiaino di plastica o un bastoncino di vetro. Evitare il surriscaldamento (e conseguentemente il guastarsi) del cibo.

È preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

---

## Riscaldamento e tempi di riposo

Nel riscaldare il cibo la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato - per futuri riferimenti.

Assicurarsi sempre che il cibo riscaldato sia bollente in tutte le zone interne.

Lasciare riposare brevemente il cibo dopo ogni riscaldamento in modo che la temperatura sia uniformemente distribuita.

Il tempo di riposo consigliato è di 2 - 4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo sulle precauzioni di sicurezza.

# Guida alla cottura

## Riscaldamento di liquidi

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento se necessario, e mescolare SEMPRE dopo il riscaldamento. Al fine di prevenire la fuoriuscita a seguito di bollitura e conseguenti possibili ustioni, inserire nella bevanda un cucchiaino o un bastoncino in vetro e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

## Riscaldamento dei liquidi e dei cibi

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Bevande (Caffè, Tè e acqua)	150 ml (1 tazza)	800	1 - 1 ½
	250 ml (1 scodella)		1 ½ - 2
	<b>Istruzioni</b> Versare nella tazza e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazza/la scodella al centro della piastra girevole. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Lasciare riposare per 1 - 2 minuti.		
Zuppa (Surgelata)	250 g	800	3 - 3 ½
	<b>Istruzioni</b> Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.		
Stufato (Congelato)	350 g	600	5 ½ - 6 ½
	<b>Istruzioni</b> Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.		

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Pasta al sugo (Congelata)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	<b>Istruzioni</b> Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pasta ripiena al sugo (Congelata)	350 g	600	5 - 6
	<b>Istruzioni</b> Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Piatti preconfezionati (Congelati)	350 g	600	5 ½ - 6 ½
	<b>Istruzioni</b> Collocare il contenuto di una confezione composta da 2 - 3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Lasciare riposare per 3 minuti.		

## Riscaldamento di alimenti per bambini

### Alimenti per bambini:

Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo averla riscaldata!

Lasciare riposare 2 - 3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura di somministrazione consigliata: 30 - 40 °C.

### Latte per bambini:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Riscaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella montata poiché potrebbe esplodere se surriscaldato. Agitare bene prima di lasciar riposare e nuovamente prima di servire! Controllare sempre con cura la temperatura del latte o il cibo per neonati prima di somministrarlo. Temperatura di somministrazione consigliata: 37 °C.

**Nota:**

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

**Riscaldamento di alimenti per bambini e latte**

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Ora
Alimenti per bambini (Verdure + Carne)	190 g	600	30 sec.
	<b>Istruzioni</b> Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.		
Pappe per bambini (Cereali + Latte + Frutta)	190 g	600	20 sec.
	<b>Istruzioni</b> Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.		
Latte per neonati	100 ml	300	30 - 40 sec.
	200 ml		Da 50 sec a 1 min.
	<b>Istruzioni</b> Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.		

**Scongelamento manuale**

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Le microonde scongelano delicatamente i cibi congelati in un breve periodo di tempo. Questo rappresenta un grande vantaggio in caso di ospiti a cena inaspettati.

Il pollame congelato deve essere completamente scongelato prima di cuocere. Rimuovere eventuali fascette metalliche e rimuovere eventuali confezioni per consentire il drenaggio dei liquidi di scongelamento.

Posizionare il cibo congelato su un piatto senza coperchio. A metà cottura girare, drenare eventuali liquidi e rimuovere eventuali frattaglie il prima possibile.

Controllare la cottura di tanto in tanto per verificare che non diventi caldo.

Se le parti più sottili e piccole del cibo congelato iniziano a scaldarsi, possono essere schermate avvolgendole in piccole strisce di carta di alluminio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per il completamento dello scongelamento varia in base alla quantità da scongelare. Vedere la tabella sotto.

**📖 NOTA**

I cibi piatti scongelano meglio dei cibi più spessi e minori quantità di cibo necessitano di minore tempo rispetto alle quantità maggiori. Ricordare questo suggerimento durante il congelamento o lo scongelamento dei cibi.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Carne	250 g	180	6 ½ - 7 ½
	500 g		
Braciole di maiale	250 g	180	7 ½ - 8 ½
	<b>Istruzioni</b> Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5 - 25 minuti.		
Pollame			

## Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	180	14 ½ - 15 ½
Pollo intero	900 g	180	28 - 30
<b>Istruzioni</b> Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15 - 40 minuti.			
Pesce	250 g (2 pezzi)	180	6 - 7
	400 g (4 pezzi)		12 - 13
<b>Istruzioni</b> Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5 - 15 minuti.			
Frutta	250 g	180	6 - 7
Pane	2 pezzi	180	½ - 1
	4 pezzi		2 - 2 ½
	250 g	180	4 ½ - 5
	500 g	180	8 - 10
	<b>Istruzioni</b> Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5 - 20 minuti.		

## Grill

Gli elementi riscaldanti del grill sono posizionati al di sotto del cielo del vano di cottura. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. La rotazione del piatto girevole permette la doratura uniforme del cibo. Preriscaldare il grill per 3-5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

### Stoviglie per cottura con grill:

Devono essere ignifughe e possono essere anche in metallo. Non usare alcun tipo di stoviglia in plastica poiché potrebbe sciogliersi.

### Cibo idoneo alla cottura con grill:

Bracioline, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di prosciutto, porzioni sottili di pesce, sandwich e tutti i tipi di toast farciti.

### Importante osservazione:

In caso di uso della sola modalità grill, il cibo deve essere posizionato sulla griglia superiore, a meno che non sia consigliato diversamente.



## Microonde + Grill

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità di cottura a microonde. Si attiva solo quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. Grazie alla rotazione del piatto girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. In questo modello sono disponibili tre modalità combinate: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

### Stoviglie per la cottura con microonde + grill

Usare stoviglie in grado di essere penetrate dalle microonde del forno. Le stoviglie devono essere ignifughe. Non utilizzare stoviglie in metallo in caso di uso delle modalità combinate. Non usare alcun tipo di stoviglia in plastica poiché potrebbe sciogliersi.

### Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:

Tra i cibi adatti alla cottura combinata vi sono tutti i tipi di cibi cotti che necessitano di essere riscaldati e dorati (es. pasta al forno), così come anche i cibi che richiedono un breve tempo di cottura per essere dorati sulla superficie. Inoltre, questa modalità può anche essere usata per porzioni di cibo spesse che migliorano se raggiungono un buon livello di doratura e croccantezza sulla superficie (es. pollo in pezzi, da rigirare a metà cottura). Consultare la tabella grill per maggiori informazioni.

### Importante osservazione:

In caso di uso della modalità combinata (microonde + grill), il cibo deve essere posizionato sulla griglia superiore, a meno che non sia consigliato diversamente. Vedere le istruzioni riportate nella tabella seguente.

Il cibo deve essere girato qualora debba essere dorato su entrambi i lati.

## Guida alla grigliatura del cibo congelato

Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento surgelato	Dimensione della portata	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Panini (ca. 50 gr cad)	2 pezzi	MO + Grill	300 W + Grill	Solo grill
	4 pezzi		1 - 1 ½	1 - 2
Istruzioni Collocare i panini in cerchio sulla griglia. Grigliare l'altro lato dei panini a piacere. Lasciare riposare per 2 - 5 minuti.				
Baguette + Farcitura (Pomodori, Formaggio, Prosciutto, Funghi)	250 - 300 g (2 pezzi)	450 W + Grill	8 - 9	-
	Istruzioni Collocare 2 baguette surgelate una accanto all'altra sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Gratin (Di verdure o patate)	400 g	450 W + Grill	13 - 14	-
	Istruzioni Collocare il gratin surgelato su un piatto in Pyrex rotondo. Collocare il piatto sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Pasta (Cannelloni, Maccheroni, Lasagne)	400 g	MO + Grill	300 W + Grill 18 - 19	Solo grill 1 - 2
	Istruzioni Disporre la pasta surgelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Bocconcini di pollo	250 g	450 W + Grill	5 - 5 ½	3 - 3 ½
	Istruzioni Collocare i bocconcini di pollo sulla griglia. Girare trascorso il tempo del primo lato.			
Patatine al forno	250 g	450 W + Grill	9 - 11	4 - 5
	Istruzioni Disporre le patatine direttamente su carta da forno e collocarle sulla griglia.			

# Guida alla cottura

## Guida alla grigliatura del cibo fresco

Preriscaldare il grill per 3 - 4 minuti con la funzione grill.

Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	6 - 8	4 - 5 ½
	<b>Istruzioni</b> Collocare le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.			
Panini (Già cotti)	2 - 4 pezzi	Solo grill	2 - 3	2 - 3
	<b>Istruzioni</b> Posizionare i panini sul piatto girevole collocandoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.			
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	MO + Grill	300 W + Grill	Solo grill
	400 g (4 pezzi)		4 ½ - 5 ½	2 - 3
	<b>Istruzioni</b> Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia.			
Toast Hawaii (Prosciutto, Ananas, Formaggio)	2 pezzi (300 g)	450 W + Grill	3 ½ - 4	-
	<b>Istruzioni</b> Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia. Collocare 2 toast uno di fronte all'altro direttamente sulla griglia. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Patate al forno	250 g	600 W + Grill	4 ½ - 5 ½	-
	500 g		8 - 9	
<b>Istruzioni</b> Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.				
Pezzi di pollo	450 - 500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	10 - 12	12 - 13
	<b>Istruzioni</b> Preparare il pollo aggiungendo olio e spezie. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Nel caso il pollo sia in un unico pezzo, non posizionarlo al centro della griglia. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Costolette di agnello/ Bistecche di manzo (Medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	12 - 15	9 - 12
	<b>Istruzioni</b> Spennellare le costolette con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi)	MO + Grill	300 W + Grill	Solo grill
	<b>Istruzioni</b> Spennellare le braciole con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			

Alimenti freschi	Dimensione della portata	Potenza	1a fase (min.)	2a fase (min.)
Mele al forno	1 mela (ca. 200 gr)	300 W + Grill	4 - 4 ½	-
	2 mele (ca. 400 gr)		6 - 7	
<b>Istruzioni</b> Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Posizionare il piatto direttamente sul piatto girevole.				
Pollo arrosto	1200 g	MO + Grill	450 W + Grill 22 - 24	300 W + Grill 23 - 25
	<b>Istruzioni</b> Spennellare il pollo con olio e spezie. In un piatto in pyrex, collocare il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la grigliatura.			

## Trucchi e consigli

### Fondere il miele cristallizzato

Inserire 20 g di miele cristallizzato su un piattino profondo in vetro.  
Riscaldare per 20 - 30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

### Per fondere la gelatina

Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.  
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.  
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.  
Mescolare dopo la fusione.

### Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.  
Cuocere senza coperchio in un recipiente in vetro per 3 ½ - 4 ½ minuti a 800 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

### Per cuocere la marmellata

Inserire 600 g di frutta (ad esempio bacche miste) in un recipiente in pyrex idoneo con coperchio.  
Aggiungere 300 g di zucchero gelificante e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10 - 12 minuti a 800 W.  
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

### Per cuocere il budino

Mescolare farina per budini con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore e mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex idoneo con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6 ½ - 7 ½ minuti a 800 W.  
Mescolare più volte durante la cottura.

### Per dorare mandorle affettate

Spargere 30 g di mandorle affettate uniformemente su un piatto in ceramica dalle dimensioni opportune.  
Mescolare diverse volte durante la doratura per circa 3 ½ - 4 ½ minuti a 600 W.  
Lasciare riposare per 2 - 3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

## Risoluzione dei problemi

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Problema	Causa	Azione
<b>Generale</b>		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento in forno, chiudere lo sportello per riprendere la cottura.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Disporre il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.

Problema	Causa	Azione
Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Posizionare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1 - 2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	È stato inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello.
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento in forno, chiudere lo sportello per riprendere la cottura.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongellare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.

Problema	Causa	Azione
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gocciolamenti.</li> <li>Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello.</li> <li>All'interno del forno rimane dell'acqua residua.</li> </ol>	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 3 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
<b>Piatto girevole</b>		
Durante la rotazione, il piatto esce dalla sua sede e si ferma.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
Il piatto girevole viene trascinato durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sul piatto è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
Il piatto girevole sfrega durante la rotazione ed è rumoroso.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.
<b>Grill</b>		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Ciò non indica un malfunzionamento; tale fenomeno scompare dopo 2 - 3 attivazioni del forno.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno quindi rimuovere il cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Posizionare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.

Problema	Causa	Azione
<b>Vapore</b>		
Durante la cottura a vapore si avverte un rumore di acqua che bolle.	Ciò è dovuto al riscaldamento dell'acqua mediante il generatore di vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
Al termine della cottura a vapore si avverte un rumore insolito.	L'acqua viene scaricata dal generatore di vapore al termine della cottura a vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
Non viene generato vapore.	Il serbatoio dell'acqua non è installato.	Verificare che il serbatoio dell'acqua sia correttamente installato.
	Non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua	Riempire il serbatoio e riprovare.

### NOTA

Se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

## Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	MG23K3614**
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo elettrico	2300 W
Potenza massima	1250 W
Microonde	1100 W
Grill (elemento riscaldante)	
Potenza emessa	100 W / 800 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	
Esterno (maniglia inclusa)	489 x 275 x 392 mm
Cavità del forno	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litri
Peso Netto	13,0 kg circa

\* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

## Promemoria

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

## DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
SPAIN	91175 0015	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
Kosovo	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>





# Horno microondas

---

Manual del usuario

MG23K3614\*\*

---



**SAMSUNG**

# Tabla de contenidos

<b>Instrucciones de seguridad</b>	<b>3</b>
Instrucciones importantes de seguridad	3
Seguridad general	6
Precauciones para el funcionamiento del microondas	7
Garantía limitada	7
Definición del grupo del producto	8
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	8
<b>Instalación</b>	<b>8</b>
Accesorios	8
Lugar de instalación	9
Plato giratorio	9
<b>Mantenimiento</b>	<b>9</b>
Limpieza	9
Sustitución (reparación)	10
Cuidados para períodos largos de no utilización	10
<b>Funciones del horno microondas</b>	<b>10</b>
Horno microondas	10
Panel de control	11
<b>Uso del horno microondas</b>	<b>11</b>
Cómo funciona un microondas	11
Cómo comprobar que su microondas funciona correctamente	12
Cocción/recalentamiento	12
Configuración de la hora	13
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	13
Ajuste del tiempo de cocción	14
Cómo detener la cocción	14
Función de ahorro automático de energía	14
Uso de las funciones de Descongelación (Tiempo)	14
Uso de las funciones de Descongelación Automática (Peso)	15
Gratinador	16
Combinación de microondas y grill	17

<b>Guía de utensilios de cocina</b>	<b>17</b>
<b>Guía de cocción</b>	<b>18</b>
Microondas	18
Cocción	18
Recalentamiento	21
Recalentamiento de líquidos	22
Recalentamiento de comida para bebés	22
Descongelación manual	23
Gratinador	24
Microondas + gratinador	25
Consejos y trucos	27
<b>Solución de problemas</b>	<b>28</b>
<b>Especificaciones técnicas</b>	<b>31</b>

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

**ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados, no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona cualificada.

**ADVERTENCIA:** Es arriesgado que una persona no cualificada realice la reparación, ya que esta supone la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

**ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

**ADVERTENCIA:** No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión a menos que hayan recibido las instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el horno de manera segura y comprendan el peligro que entraña un uso incorrecto.

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico y no debe utilizarse en entornos como:

- zonas de descanso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo

- granjas
- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- casas de huéspedes y similares

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.

Utilice este aparato con el único propósito de cocinar.

No seque ropa ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que existe riesgo de lesión o de incendio.

Utilice este aparato solo para los usos propios que se describen en este manual.

No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en el interior ni sobre este aparato.

Este tipo de horno se ha diseñado específicamente para calentar, cocinar o desecar alimentos.

No se ha diseñado para un uso industrial ni en laboratorios.

Si percibe que sale humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

## Instrucciones de seguridad

---

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.

El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.

No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.

Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

El horno microondas solo debe utilizarse sobre una encimera (libre instalación) y no se puede instalar en el interior de un armario.

Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no se pueden utilizar en el microondas.

Tenga cuidado de no desplazar el plato giratorio cuando extraiga los recipientes del aparato.

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.

---

Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada. El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles. Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.

Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.

El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

**ADVERTENCIA:** Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

---

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal. No utilice un limpiador con vaporizador.

**ADVERTENCIA:** Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

**ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.

Evite tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

**PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

## Instrucciones de seguridad

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

## Seguridad general

Todas las modificaciones o reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente el personal cualificado. No caliente alimentos ni líquidos en recipientes cerrados para la función microondas.

No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiadores con vaporizador o a alta presión para limpiar el horno.

No instale el horno: cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en lugares con humedad, aceite o polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.

Este horno debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.

Use regularmente un paño seco para eliminar cualquier sustancia extraña de los terminales y contactos del enchufe.

No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima. Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventile inmediatamente. No toque el cable de alimentación.

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

Mientras el horno está funcionando, no lo apague desenchufando el cable de alimentación.

No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si entra alguna sustancia extraña en el horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

No aplique una fuerza excesiva sobre el horno ni permita que reciba impactos.

No coloque el horno encima de objetos frágiles.

Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente coinciden con las especificaciones del producto.

Enchufe firmemente el cable de alimentación en la toma de pared. No utilice adaptadores de enchufes múltiples, cables alargadores ni transformadores eléctricos.

No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable está entre objetos o detrás del horno.

No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.

No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta.

No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre el horno.

No almacene materiales inflamables en el horno. Los vapores del alcohol pueden entrar en contacto con las partes calientes del horno; tenga cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol. Los niños pueden tropezar o pillarse los dedos con la puerta. Cuando abra y cierre la puerta, mantenga a los niños alejados.



### Advertencia para el uso del microondas

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso; tenga cuidado al manejar el recipiente. Deje reposar las bebidas al menos 20 segundos antes de tocarlas. Si es necesario, remueva cuando se están calentando. Remueva siempre después de calentar.

En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:

- Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
- Cúbrela con una gasa seca y limpia.
- No aplique cremas, aceites ni lociones.

No sumerja la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría dañarlas.

No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del aceite caliente.

### Precauciones para el horno microondas

Utilice solo utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, etc.

Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.

Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir que se sobrecalienten o se quemen.

Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y las fuentes de calor.

No caliente huevos con cáscara ni huevos cocidos, ya que podrían explotar. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, nueces, tomates, etc.

No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Hay riesgo de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.

Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.

Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.

Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.

No ponga en marcha el horno si está vacío. El horno se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior del horno para absorber la energía microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.

Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)

Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

### Precauciones para el funcionamiento del microondas

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

- No ponga en marcha el horno con la puerta abierta. No altere los bloqueos de seguridad (pestillos de la puerta). No introduzca nada en los orificios de los bloqueos de seguridad.
  - No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre. Mantenga limpias la puerta y las superficies de cierre de la puerta pasando primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
  - No utilice el horno si está estropeado. No lo ponga en funcionamiento hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado.
- Importante:** la puerta del horno debe cerrar correctamente. La puerta no debe estar curvada; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni flojas; los cierres de la puerta y las superficies de cierre no deben estar dañados.
- Todos los ajustes y reparaciones debe realizarlos un técnico cualificado.

### Garantía limitada

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o al accesorio ha sido causado por el usuario.

Elementos que cubre esta estipulación:

- Puerta, tiradores, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

Utilice este horno solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.

Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con un centro de servicio Samsung local o solicitar ayuda e información en línea en [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Utilice este horno únicamente para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este horno.

Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

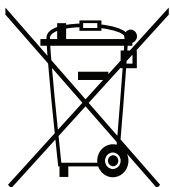
## Instrucciones de seguridad

### Definición del grupo del producto

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.

Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

### Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)



(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y reciclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

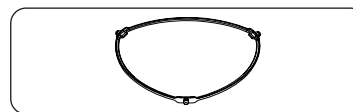
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales y las obligaciones legales de los productos de Samsung, p. ej. REACH, visite nuestra página de sostenibilidad en [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

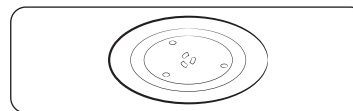
## Instalación

### Accesorios

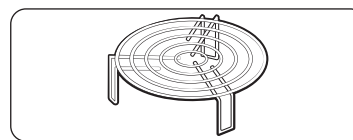
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



- 01** Aro giratorio, que se debe colocar en el centro del microondas.  
El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



- 02** Plato giratorio, que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador. El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



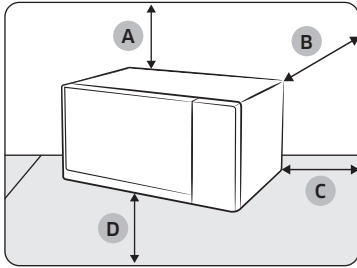
- 03** Rejilla para gratinador, que se debe colocar en el plato giratorio. La rejilla metálica se puede utilizar en el gratinador y en la cocción combinada.

### PRECAUCIÓN

**NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.



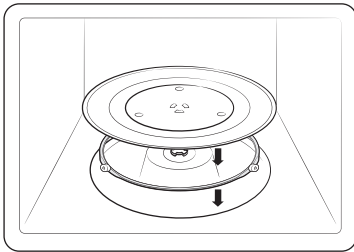
## Lugar de instalación



- A. 20 cm arriba
- B. 10 cm detrás
- C. 10 cm por los lados
- D. 85 cm del suelo

- Seleccione una superficie plana y nivelada a una altura aproximada de 85 cm del suelo. La superficie debe soportar el peso del microondas.
- Deje espacio suficiente para la ventilación, por lo menos 10 cm en la parte posterior y a ambos lados y 20 cm encima.
- No instale el microondas en entornos húmedos o con temperatura elevada, como las inmediaciones de otro microondas o de radiadores.
- Cumpla las especificaciones de suministro eléctrico de este microondas. Utilice solo cables de extensión aprobados en caso de necesitarlos.
- Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el microondas por primera vez.

## Plato giratorio



Retire todo el material de embalaje del interior del microondas. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

## Mantenimiento

### Limpieza

Limpie el microondas regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables).

Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres han acumulado impurezas. Limpie la parte interior y exterior del microondas con un paño suave humedecido y agua jabonosa. Aclare y seque bien.

### Eliminación de la suciedad persistente y los malos olores del interior del microondas

1. Con el microondas vacío, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el centro del plato giratorio.
2. Caliente el microondas durante 10 minutos a la máxima potencia.
3. Una vez finalizado el ciclo, espere a que el microondas se enfríe. A continuación, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

### PRECAUCIÓN

- Mantenga la puerta y los cierres de la puerta limpios y asegúrese de que la puerta se abre y se cierra suavemente. De lo contrario, puede acortarse la vida útil del microondas.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del microondas.
- No limpie con sustancias químicas o abrasivas.
- Después de cada uso del microondas, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.

## Mantenimiento

### Sustitución (reparación)

#### **⚠ ADVERTENCIA**

Este microondas no contiene piezas que pueda sustituir el usuario. No intente sustituir ni reparar el microondas usted mismo.

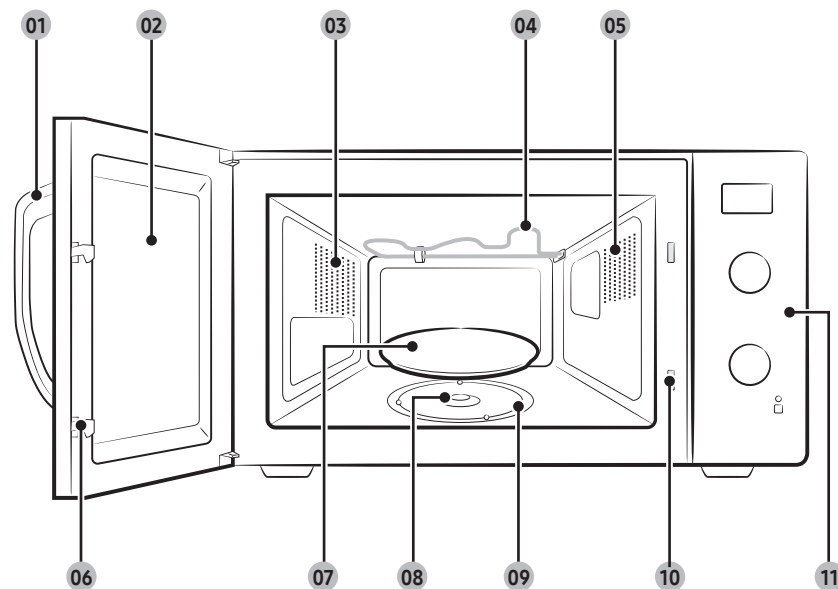
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted mismo.
- Si se produce algún problema con la caja exterior del microondas, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

### Cuidados para períodos largos de no utilización

Si no va a utilizar el microondas durante largo tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el microondas en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del microondas puede afectar a su rendimiento.

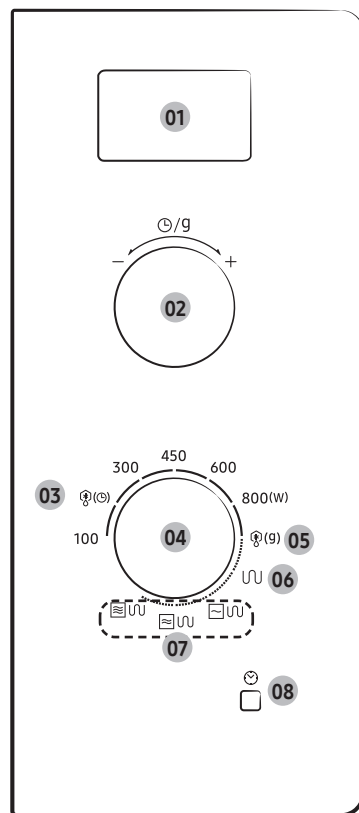
## Funciones del horno microondas

### Horno microondas



- |   |                     |                             |
|---|---------------------|-----------------------------|
| 01 Tirador de la puerta                 | 02 Puerta           | 03 Orificios de ventilación |
| 04 Elemento calefactor                  | 05 Luz              | 06 Pestillos de la puerta   |
| 07 Plato giratorio                      | 08 Acoplador        | 09 Anillo giratorio         |
| 10 Orificios de las trabas de seguridad | 11 Panel de control |                             |

## Panel de control



- 01 Pantalla
- 02 Dial de Tiempo/Peso
- 03 Descongelación (Tiempo)
- 04 Selector de control de potencia de cocción variable
- 05 Descongelación automática (Peso)
- 06 Gratinador
- 07 Combi (Microondas + Gratinador)
- 08 Botón de configuración del reloj

## Uso del horno microondas

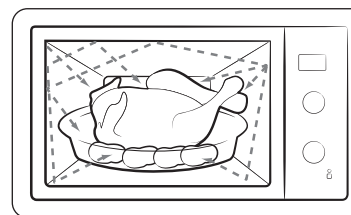
### Cómo funciona un microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.

Puede utilizar este microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que la comida da vueltas en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm (1 pulgada). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
  - Cantidad y densidad
  - Contenido en agua
  - Temperatura inicial (refrigerado o no)

### PRECAUCIÓN

Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando se ha retirado del microondas. Por lo tanto, los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Una cocción uniforme hasta la parte central del alimento.
- Que existe la misma temperatura en toda la comida.

# Uso del horno microondas

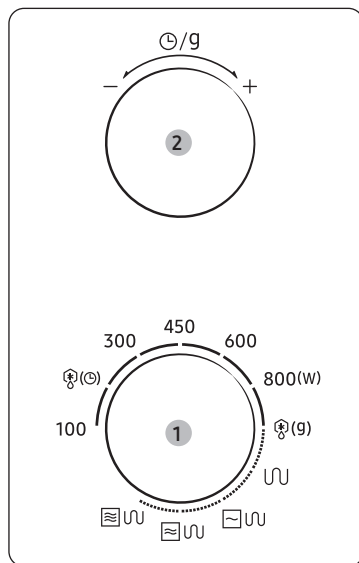
## Cómo comprobar que su microondas funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el microondas funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado «Si se encuentra con alguno de los problemas relacionados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.» en las páginas 28 a 30.

### NOTA

El microondas debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el microondas. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 800 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del microondas tirando del tirador situado en la parte derecha de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Seleccione el nivel de potencia al máximo girando el **Selector de control de potencia de cocción variable**.

2. Ajuste el tiempo en 4 o 5 minutos girando el **Dial de Tiempo/Peso**

La luz del microondas se enciende y comienza a girar el plato giratorio.

- 1) La cocción comienza; cuando termine, el microondas emitirá 4 pitidos.
- 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.

## Cocción/recalentamiento

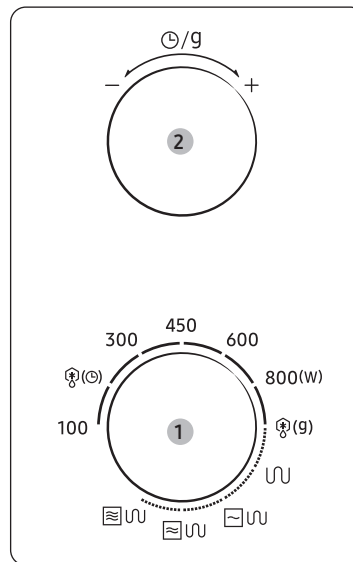
El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

### PRECAUCIÓN

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el microondas funcionando sin supervisión.

Nunca encienda el microondas cuando esté vacío.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



### NOTA

Puede cambiar el nivel de potencia durante la cocción girando el **Selector de control de potencia de cocción variable**.

1. Seleccione el nivel de potencia al máximo girando el **Selector de control de potencia de cocción variable**.

(Potencia máxima: 800 W)

2. Establezca el tiempo girando el **Dial de Tiempo/Peso** (☉/g).

La luz del microondas se enciende y comienza a girar el plato giratorio.

- 1) La cocción comienza; cuando termine, el microondas emitirá 4 pitidos.
- 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.

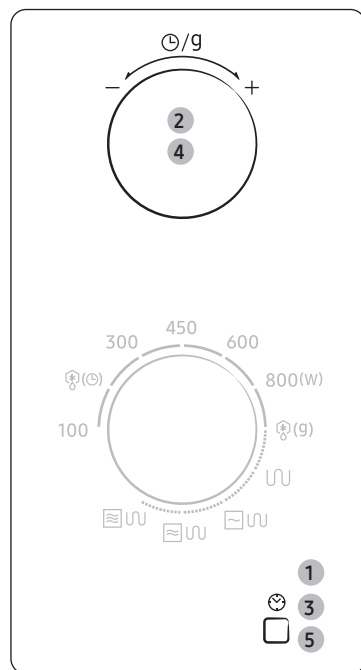
## Configuración de la hora

Cuando se enciende, en la pantalla se muestra automáticamente "88:88" y, a continuación, "12:00". Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe configurar el reloj:

- Cuando instale por primera vez el microondas
- Después de un apagón eléctrico

### NOTA

No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



1. Para ver la hora en...  
Formato de 24 horas  
Formato de 12 horas  
Pulse el **Botón de configuración del reloj** (🕒) una o dos veces.
2. Gire el **Dial de Tiempo/Peso** (⌚/g) para establecer la hora.
3. Pulse el **Botón de configuración del reloj** (🕒).
4. Gire el **Dial de Tiempo/Peso** (⌚/g) para establecer los minutos.
5. Pulse el **Botón de configuración del reloj** (🕒).  
La hora aparece siempre que no utiliza el microondas.

## Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad.

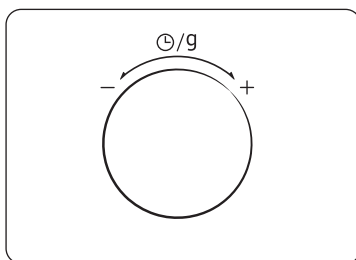
Nivel de potencia	Salida	
	MICROONDAS (W)	GRILL (W)
ALTO	800	-
MEDIO ALTO	600	-
MEDIO	450	-
MEDIO BAJO	300	-
DESCONGELACIÓN (TIEMPO)	180	-
DESCONGELACIÓN (PESO)	180	-
BAJO/MANTENER CALIENTE	100	-
GRILL	-	1100
MICROONDAS BAJO + GRILL	300	1100
MICROONDAS MEDIO + GRILL	450	1100
MICROONDAS ALTO + GRILL	600	1100

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

# Uso del horno microondas

## Ajuste del tiempo de cocción



Ajuste el tiempo de cocción restante girando el **Dial de Tiempo/Peso** (  $\ominus/g$  ).

Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de la comida, gire el dial hacia la derecha o hacia la izquierda.

## Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Dejarla reposar

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abra la puerta. La cocción se detiene. Para reanudar la cocción, cierre la puerta de nuevo y se iniciará automáticamente.</li></ul>
Completamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gire el <b>Dial de Tiempo/Peso</b> ( <math>\ominus/g</math> ) hacia la izquierda. La cocción se detiene y se mostrará la "Hora actual".</li></ul>

## Función de ahorro automático de energía

Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj.

La lámpara del microondas se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

## Uso de las funciones de Descongelación (Tiempo)

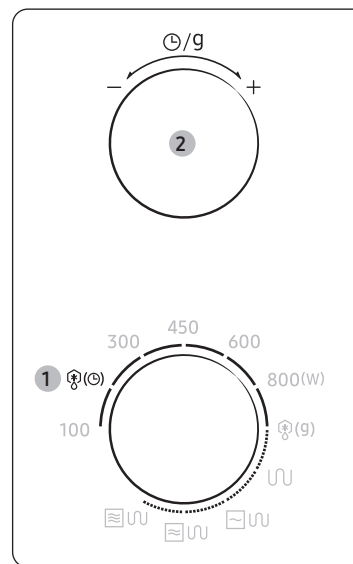
Las funciones de **Descongelación (Tiempo)** permiten descongelar carne, aves y pescado.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio.

Cierre la puerta.



1. Gire el **Selector de control de potencia de cocción variable** hasta el símbolo de **Descongelación (Tiempo)** (  $\text{☼}(\ominus)$  ).
2. Gire el **Dial de Tiempo/Peso** (  $\ominus/g$  ) para seleccionar el tiempo adecuado.  
La luz del microondas se enciende y comienza a girar el plato giratorio.
  - 1) La cocción comienza; cuando termine, el microondas emitirá 4 pitidos.
  - 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
  - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

### 📖 NOTA

Seleccione la función de **Descongelación (Tiempo)** con un nivel de potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la **Descongelación (Tiempo)** y los tiempos de descongelación, consulte la página 23.

## Uso de las funciones de Descongelación Automática (Peso)

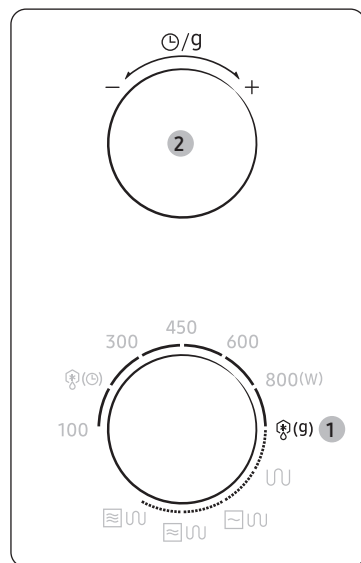
La función **Descongelación automática (Peso)** permite descongelar carne, aves y pescado.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio.

Cierre la puerta.



1. Gire el **Selector de control de potencia de cocción variable** hasta el símbolo de **Descongelación automática (Peso)** (⌚(g) ).
2. Gire el **Dial de Tiempo/Peso** (⌚/g) para seleccionar el peso adecuado.  
La luz del microondas se enciende y comienza a girar el plato giratorio.
  - 1) La cocción comienza; cuando termine, el microondas emitirá 4 pitidos.
  - 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
  - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de **Descongelación automática (Peso)**, tamaño de las raciones, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave o pescado en un plato de cristal o de cerámica.

Alimento	Tamaño ración (g)	Instrucciones
Carne	200 - 1500	Cubra los bordes con papel de aluminio. Déle la vuelta a la comida cuando el microondas emita un pitido. Deje reposar 20 - 60 minutos.
Aves	200 - 1500	Cubra los bordes con papel de aluminio. Déle la vuelta a la comida cuando el microondas emita un pitido. Deje reposar 20 - 60 minutos.
Pescado	200 - 1500	Cubra los bordes con papel de aluminio. Déle la vuelta a la comida cuando el microondas emita un pitido. Deje reposar 20 - 50 minutos.

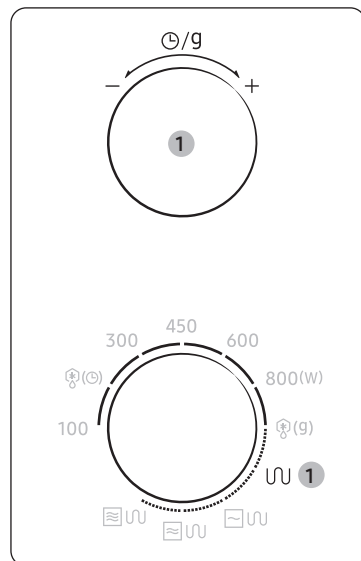
# Uso del horno microondas

## Gratinador

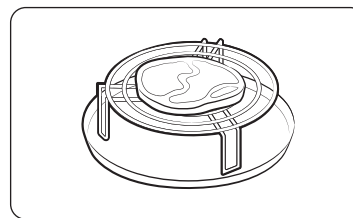
El gratinador permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

### ⚠ PRECAUCIÓN

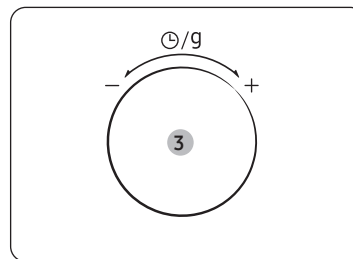
- Utilice SIEMPRE guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del microondas, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.



1. Precaliente el gratinador a la temperatura necesaria girando el **Selector de control de potencia de cocción variable** hasta el símbolo de **Gratinador** (⌚) y establezca el tiempo de precalentamiento girando el **Dial de Tiempo/Peso** (⌚/g).



2. Abra la puerta. Coloque la comida en la rejilla y ésta en el plato giratorio.  
Cierre la puerta.



3. Establezca el tiempo girando el **Dial de Tiempo/Peso** (⌚/g).  
La luz del microondas se enciende y comienza a girar el plato giratorio.
  - 1) La cocción comienza; cuando termine, el microondas emitirá 4 pitidos.
  - 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
  - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

### 📖 NOTA

No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill. Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del microondas.



## Guía de utensilios de cocina

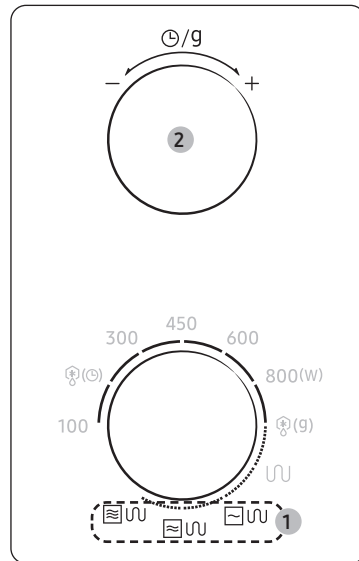
### Combinación de microondas y grill

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice SIEMPRE utensilios de cocina aptos para microondas y resistentes a estas. Las bandejas de cerámica o de cristal son muy adecuadas ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.
- Utilice SIEMPRE guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del microondas, ya que estarán muy calientes. Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y gratinados.

Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Gire el **Selector de control de potencia de cocción variable** hasta el símbolo de **Combi (Microondas + Gratinador)** (☉/g).
2. Establezca el tiempo girando el **Dial de Tiempo/Peso** (⊖/g).  
La luz del microondas se enciende y comienza a girar el plato giratorio.
- 1) La cocción comienza; cuando termine, el microondas emitirá 4 pitidos.
- 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.

#### 📖 NOTA

La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

Para cocinar alimentos en el microondas, estas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si están marcados como seguros para microondas, no debe preocuparse.

En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓X	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del microondas, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Platos de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	X	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	X	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios de horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.

## Guía de utensilios de cocina

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
<b>Metal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Platos</li> <li>Cierres metálicos de las bolsas para congelados</li> </ul>	<p style="text-align: center;">X</p> <p style="text-align: center;">X</p>	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
<b>Papel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Platos, tazas, servilletas y papel de cocina</li> <li>Papel reciclado</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">X</p>	<p>Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.</p> <p>Pueden provocar arcos eléctricos.</p>
<b>Plástico</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Recipientes</li> <li>Film transparente</li> <li>Bolsas para congelados</li> </ul>	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓X</p>	<p>Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.</p> <p>Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.</p> <p>Solo si pueden hervir o son resistentes a las microondas. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.</p>
Papel encerado o resistente a la grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendaciones      ✓X : Usar con precaución      X : Inseguro

## Guía de cocción

### Microondas

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.

Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

### Cocción

#### Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

#### Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un microondas. Por lo general, la cocina por microondas es muy adecuada para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

#### Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. Los alimentos se pueden cubrir de diferentes maneras: con un plato de cerámica, una tapa de plástico o film transparente apto para microondas.

#### Tiempos de reposo

Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

### Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de pyrex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.

Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Espinacas	150	600	4 ½ - 5 ½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos.		
Brócoli	300	600	9 - 10
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos.		
Guisantes	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos.		
Judías verdes	300	600	8 - 9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos.		
Verduras mezcladas (zanahorias/guisantes/ maíz)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300	600	8 - 9
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos.		

### Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de pyrex con tapa. Añada 30 - 45 ml de agua fría (2 - 3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante la cocción y otra después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

#### NOTA

Corte las verduras frescas en trozos regulares. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Alimento	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Brócoli	250	800	4 - 4 ½
	500		7 - 7 ½
Coles de Bruselas	250	800	5 ½ - 6 ½
	Instrucciones Añada 60 - 75 ml (4 - 5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250	800	4 ½ - 5
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250	800	5 - 5 ½
	500		8 ½ - 9
Calabacines	250	800	3 ½ - 4
	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos.		

# Guía de cocción

Alimento	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Berenjenas	250	800	3 ½ - 4
	<b>Instrucciones</b> Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos.		
Puerros	250	800	4 ½ - 5
	<b>Instrucciones</b> Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos.		
Setas	125	800	1 ½ - 2
	250		3 - 3 ½
	<b>Instrucciones</b> Prepare enteros si son pequeños o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escorra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Cebollas	250	800	5 ½ - 6
	<b>Instrucciones</b> Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Pimiento	250	800	4 ½ - 5
	<b>Instrucciones</b> Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.		
Patatas	250	800	4 - 5
	500		7 ½ - 8 ½
<b>Instrucciones</b> Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.			
Nabos	250	800	5 - 5 ½
	<b>Instrucciones</b> Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.		

## Guía de cocción para arroces y pastas

**Arroz:** Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.

Observación: el arroz puede que no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

**Pasta:** Utilice un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Arroz blanco (precocido)	250	800	16 - 17
	<b>Instrucciones</b> Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz integral (precocido)	250	800	21 - 22
	<b>Instrucciones</b> Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (arroz normal y salvaje)	250	800	17 - 18
	<b>Instrucciones</b> Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250	800	18 - 19
	<b>Instrucciones</b> Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250	800	11 - 12
	<b>Instrucciones</b> Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		

---

## Recalentamiento

---

Su microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

### Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar piezas grandes como asados de carne, ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

### Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 800 W, mientras que otros deben recalentarse utilizando potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.

Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.

Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o dé la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)

Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

---

## Tiempos de calentamiento y reposo

Al recalentar los alimentos por primera vez, resulta útil apuntar el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.

Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.

Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).

El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2 - 4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

# Guía de cocción

## Recalentamiento de líquidos

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el microondas. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

## Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarra)	800	1 - 1 ½ 1 ½ - 2
	<b>Instrucciones</b> Vierta el líquido en una taza y recaliente sin cubrir. Ponga la taza o el tazón en el centro del plato giratorio. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar 1 - 2 minutos.		
Sopa (Fría)	250 g	800	3 - 3 ½
	<b>Instrucciones</b> Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2 - 3 minutos.		
Guisos (refrigerados)	350 g	600	5 ½ - 6 ½
	<b>Instrucciones</b> Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 2 - 3 minutos.		
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	<b>Instrucciones</b> Ponga la pasta (por ej., espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600	5 - 6
	<b>Instrucciones</b> Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos.		
Plato combinado (refrigerado)	350 g	600	5 ½ - 6 ½
	<b>Instrucciones</b> Coloque 2 - 3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		

## Recalentamiento de comida para bebés

### Comida para bebés:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar.

Deje reposar 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura.

Se recomienda servir a una temperatura de: entre 30 y 40 °C.

### Leche para bebés:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin tapa. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejar en reposo y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Se recomienda servir a una temperatura de: aprox. 37 °C.

### Observación:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

## Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600	30 s
	<b>Instrucciones</b> Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2 - 3 minutos.		
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600	20 s
	<b>Instrucciones</b> Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2 - 3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml	300	30 - 40 s
	200 ml		50 s a 1 minuto
	<b>Instrucciones</b> Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Deje cocer sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2 - 3 minutos.		

## Descongelación manual

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dé la vuelta a la mitad del tiempo, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.

Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.

Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje reposar el pescado, la carne y las aves para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

### NOTA

Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 °C, utilice la tabla siguiente como guía.

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Carne Ternera picada	250 g	180	6 ½ - 7 ½ 10 - 12
	500 g		
Filetes de cerdo	250 g	180	7 ½ - 8 ½
	<b>Instrucciones</b> Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5 - 25 minutos.		

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
<b>Aves</b>			
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	180	14 ½ - 15 ½
Pollo entero	900 g	180	28 - 30
<b>Instrucciones</b> Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 15 - 40 minutos.			
<b>Pescado</b>			
Filetes de pescado	250 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	180	6 - 7 12 - 13
<b>Instrucciones</b> Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5 - 15 minutos.			
<b>Frutas</b>			
Frutas del bosque	250 g	180	6 - 7
<b>Instrucciones</b> Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande). Deje reposar 5 - 10 minutos.			
<b>Pan</b>			
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	180	½ - 1 2 - 2 ½
Tostadas/Sandwiches	250 g	180	4 ½ - 5
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	180	8 - 10
<b>Instrucciones</b> Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5 - 20 minutos.			

## Gratinador

El elemento calefactor del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 3 - 5 minutos la comida se dorará más rápidamente.

### Utensilios de cocina para la cocción con grill:

Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

### Comida adecuada para el grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

### Observación importante:

Siempre que se use solo el modo de grill, recuerde que los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo.



## Microondas + gratinador

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Solo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación:

600 W + Gratinador, 450 W + Gratinador y 300 W + Gratinador.

### Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

### Alimentos adecuados para cocina por microondas + gratinador:

Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

### Observación importante:

Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

## Guía de cocción con el gratinador para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para gratinar.

Alimentos congelados	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min.)	Paso 2 (min.)
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	MO + Grill	300 W + Grill 1 - 1 ½ 2 - 2 ½	Solo grill 1 - 2 1 - 2
	<b>Instrucciones</b> Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla. Haga al grill la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar 2 - 5 minutos.			
Baguettes + cobertura (tomates, queso, jamón, champiñones)	250 g – 300 g (2 unid.)	450 W + Grill	8 - 9	-
	<b>Instrucciones</b> Coloque 2 baguettes congeladas una junto a la otra en la parrilla. Después de la cocción a la parrilla. Deje reposar 2 - 3 minutos.			
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + Grill	13 - 14	-
	<b>Instrucciones</b> Coloque el gratinado congelado en una bandeja pequeña redonda de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. Después de la cocción a la parrilla. Deje reposar 2 - 3 minutos.			
Pasta (canelones, macarrones o lasaña)	400 g	MO + Grill	300 W + Grill 18 - 19	Solo grill 1 - 2
	<b>Instrucciones</b> Coloque la pasta en una pequeña bandeja rectangular y llana de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Después de la cocción a la parrilla. Deje reposar 2 - 3 minutos.			
Nuggets de pollo	250 g	450 W + Grill	5 - 5 ½	3 - 3 ½
	<b>Instrucciones</b> Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. Déles la vuelta por primera vez.			
Patatas panadera	250 g	450 W + Grill	9 - 11	4 - 5
	<b>Instrucciones</b> Coloque las patatas fritas al horno uniformemente en papel de horno sobre la parrilla.			

# Guía de cocción

## Guía de cocción con el gratinador para alimentos frescos

Precalente el grill con la función de grill durante 3 - 4 minutos.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para gratinar.

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min.)	Paso 2 (min.)
Tostadas	4 unid. (25 g cada una)	Solo grill	6 - 8	4 - 5 ½
	<b>Instrucciones</b> Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.			
Panecillos (cocidos)	2 - 4 unid.	Solo grill	2 - 3	2 - 3
	<b>Instrucciones</b> Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.			
Tomates al grill	200 g (2 piezas)	MO + Grill	300 W + Grill	Solo grill
	400 g (4 piezas)		4 ½ - 5 ½	2 - 3
	<b>Instrucciones</b> Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de pyrex. Coloque en la parrilla.			
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	2 unid. (300 g)	450 W + Grill	3 ½ - 4	-
	<b>Instrucciones</b> Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la parrilla. Deje reposar 2 - 3 minutos.			
Patatas asadas	250 g	600 W + Grill	4 ½ - 5 ½	-
	500 g		8 - 9	
<b>Instrucciones</b> Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.				

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min.)	Paso 2 (min.)
Pollo troceado	450 - 500 g (2 piezas)	300 W + Grill	10 - 12	12 - 13
	<b>Instrucciones</b> Prepare las piezas de pollo con aceite y especias. Coloque en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar 2 - 3 minutos.			
Chuletas de cordero/ filetes de ternera (medianos)	400 g (4 piezas)	Solo grill	12 - 15	9 - 12
	<b>Instrucciones</b> Unte las chuletas con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. Después de la cocción a la parrilla. Deje reposar 2 - 3 minutos.			
Filetes de cerdo	250 g (2 piezas)	MO + Grill	300 W + Grill	Solo grill
			7 - 8	6 - 7
<b>Instrucciones</b> Unte los filetes con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. Después de la cocción a la parrilla. Deje reposar 2 - 3 minutos.				
Manzanas al horno	1 manzana (aprox. 200 g)	300 W + Grill	4 - 4 ½	-
	2 manzanas (aprox. 400 g)		6 - 7	
	<b>Instrucciones</b> Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.			

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min.)	Paso 2 (min.)
Pollo asado	1200 g	MO + Grill	450 W + Grill 22 - 24	300 W + Grill 23 - 25
	<b>Instrucciones</b> Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en un plato de pyrex. Después de la cocción a la parrilla deje reposar 5 minutos.			

## Consejos y trucos

### Fundir miel cristalizada

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliéntela durante 20 - 30 segundos a 300 W, hasta que la miel se funda.

### Fundir gelatina

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de pyrex. Caliente durante 1 minuto a 300 W. Remueva después de fundir.

### Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pírex de 3 ½ a 4 ½ minutos a una potencia de 800 W hasta que el glaseado esté transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

### Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Deje cocer tapado durante 10 - 12 minutos a 800 W.

Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar tapado 5 minutos.

### Cómo hacer pudin/natillas

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6 ½ a 7 ½ minutos, a 800 W.

Remueva bien varias veces durante la cocción.

### Almendras troceadas tostadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.

Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3 ½ a 4 ½ minutos, a 600 W.

Deje reposar 2 - 3 minutos en el microondas. Utilice guantes de horno al sacarlas.

## Solución de problemas

Si se encuentra con alguno de los problemas relacionados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Problema	Causa	Acción
<b>General</b>		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
El microondas no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El microondas se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de darle la vuelta, cierre la puerta para reanudar el funcionamiento.

Problema	Causa	Acción
El microondas se apaga cuando está en funcionamiento.	Ha estado funcionando durante un tiempo demasiado largo.	Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el microondas.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intenta funcionar sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el microondas.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el microondas.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del microondas. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne una toma exclusiva para el microondas.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el microondas no funciona.	Al cocinar alimentos en envases cerrados o recipientes con tapa se pueden producir chasquidos.	No utilice recipientes cerrados ya que durante la cocción podrían explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del microondas está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el microondas.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del microondas. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del microondas.	Retire todos los objetos de la parte superior del microondas.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del microondas.	Limpie el microondas y abra la puerta.

Problema	Causa	Acción
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el microondas no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de descongelación no funciona.	Está cocinando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierre y vuelva a abrir la puerta.
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del microondas y vuelva a intentarlo.
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de darle la vuelta, vuelva a cerrar la puerta para reanudar el funcionamiento.
El microondas no está nivelado.	El microondas está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el microondas sobre una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de microondas/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el microondas, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.

Problema	Causa	Acción
Sale electricidad del microondas.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gotea agua.</li> <li>Sale vapor por una rendija de la puerta.</li> <li>Queda agua en el microondas.</li> </ol>	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del microondas.	Deje enfriar el microondas y limpie con un paño seco.
La iluminación en el interior del microondas no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del microondas.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el microondas.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del microondas.

## Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
<b>Plato giratorio</b>		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio hace ruido cuando gira.	Hay restos de comida en la parte inferior del microondas.	Retire los restos de comida de la parte inferior del microondas.
<b>Gratinador</b>		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el microondas y limpie los restos de los elementos calefactores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.

Problema	Causa	Acción
<b>Vapor</b>		
Se oye hervir el agua durante la cocción por vapor	El agua se calienta con el calentador de vapor.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del microondas.
Se oye un ruido anormal cuando detengo la cocción por vapor.	Cuando finaliza la cocción por vapor, se elimina el agua del interior del calentador de vapor.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del microondas.
No sale el vapor.	El depósito de suministro de agua no está instalado.	Asegúrese de que el depósito de suministro de agua está bien instalado.
	No hay agua en el depósito de suministro de agua.	Llene el depósito de agua y vuelva a intentarlo.

### NOTA

si la solución sugerida no resuelve el problema, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

## Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	MG23K3614**
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía	
Potencia máxima	2300 W
Microondas	1250 W
Gratinador (resistencia)	1100 W
Potencia de salida	100 W / 800 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior (incluido tirador)	489 x 275 x 392 mm
Cavidad del microondas	330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 litros
Peso	
Neto	13,0 kg aproximadamente

\* Este producto contiene una fuente de luz con una eficiencia energética de clase <G>.

## Notas

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

## ¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
Kosovo	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>





# Forno micro-ondas

---

Manual do utilizador

MG23K3614\*\*

---



**SAMSUNG**

# Índice

## Instruções de segurança 3

Instruções de segurança importantes	3
Segurança geral	6
Precauções com o funcionamento do micro-ondas	7
Garantia limitada	7
Definição do grupo do produto	8
Eliminação Correta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)	8

## Instalação 8

Acessórios	8
Local de instalação	9
Prato giratório	9

## Manutenção 9

Limpeza	9
Substituição (reparação)	10
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização	10

## Funções do forno micro-ondas 10

Forno micro-ondas	10
Painel de controlo	11

## Utilização do forno micro-ondas 11

Como funciona um forno micro-ondas	11
Verificação do funcionamento correto do forno micro-ondas	12
Cozinhar/Reaquecer	12
Acertar a hora	13
Níveis de potência e variações de tempo	13
Regulação do tempo de cozedura	14
Interrupção da cozedura	14
Função de poupança automática de energia	14
Utilizar a função Descongelação (Tempo)	14
Utilizar a função Descongelação automática (Peso)	15
Grelhar	16
Combinação de micro-ondas e grelhador	17

## Guia de utensílios de cozinha 17

## Guia de confeção de alimentos 18

Micro-ondas	18
Cozedura	18
Reaquecer	21
Reaquecimento de líquidos	22
Reaquecimento de alimentos para bebés	22
Descongelação manual	23
Grelhador	24
Micro-ondas + grelhador	25
Sugestões e truques	27

## Resolução de problemas 28

## Características técnicas 31

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

---

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

**AVISO:** se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até este ter sido reparado por uma pessoa competente.

**AVISO:** É perigoso que outra pessoa não qualificada efetue qualquer serviço ou operação de reparação, que envolva a remoção da tampa protetora contra a exposição à energia de micro-ondas.

**AVISO:** os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.

**AVISO:** apenas autorize as crianças a utilizarem o forno sem supervisão se lhes tiver fornecido instruções adequadas, de forma a que as crianças possam utilizá-lo de modo seguro e compreendam os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e não a:

- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- quintas;

- clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- hotelaria de alojamento e pequeno-almoço.

Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos micro-ondas.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.

Não utilizar este aparelho para outros fins que não a cozinha. A secagem de roupa e o aquecimento de almofadas elétricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.

Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual. Não coloque produtos químicos corrosivos ou vapores dentro ou sobre este aparelho.

Este tipo de forno é projetado especificamente para aquecer, cozinhar ou secar alimentos. Não foi concebido para utilização industrial ou laboratorial.

Se detetar algum fumo (se o aparelho emitir fumo), desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

## Instruções de segurança

---

Quando se aquece uma bebida no micro-ondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.

Deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do micro-ondas terminar.

O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afetar o eletrodoméstico, resultando em situações de perigo.

O forno micro-ondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada (não encastrado); o forno micro-ondas não deve ser colocado num armário.

Durante o modo de cozedura de micro-ondas, não deve utilizar recipientes metálicos para aquecer alimentos e bebidas.

Tenha especial cuidado para não deslocar o prato giratório quando retirar recipientes do aparelho.

Não limpe o aparelho com uma máquina de limpeza a vapor.

Não limpe o aparelho com um jato de água.

Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, exceto com supervisão ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

---

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.

Este forno deve ser colocado numa direção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.

Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.

O forno micro-ondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

**AVISO:** Quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno micro-ondas com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

---

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

**AVISO:** as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois pode riscar a superfície, o que pode provocar o estilhaçar do vidro.

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

**AVISO:** para evitar o risco de choque elétrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar sobreaquecimento.

**AVISO:** o aparelho e as respetivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.

Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.



## Instruções de segurança

**ATENÇÃO:** O processo de confeitaria deve ser supervisionado. Um processo de confeitaria rápido deve ser supervisionado continuamente.

A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.

A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou de sistema de controlo remoto independente.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

## Segurança geral

Todas as modificações e reparações devem ser realizadas por técnicos qualificados.

Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados na função de micro-ondas.

Não utilize benzeno, diluente, álcool ou sistemas de limpeza a vapor ou a alta pressão para limpar o forno.

Não instale este forno próximo de um aquecedor, de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar direta ou onde possa haver fugas de gás; ou numa superfície desnivelada.

Este forno deve ser corretamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.

De forma regular, utilize um pano seco para remover substâncias estranhas dos terminais e contactos da ficha de alimentação.

Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objetos pesados sobre o cabo de alimentação.

Caso ocorra uma fuga de gás (gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local. Não toque no cabo de alimentação.

Não toque no cabo de alimentação com as mãos húmidas.

Durante o funcionamento do forno, não o desligue retirando o cabo de alimentação.

Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Se alguma substância estranha entrar no forno, desligue o cabo de alimentação e contacte um centro de assistência Samsung local.

Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o forno.

Não coloque o forno sobre objetos frágeis.

Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente correspondem às indicadas nas características técnicas do produto.

Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize blocos de tomadas, cabos de extensão ou transformadores elétricos.

Não pendure o cabo de alimentação em objetos metálicos. Assegure-se de que o cabo está colocado entre objetos ou por trás do forno.

Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Caso a ficha ou cabo de alimentação se encontre danificado, contacte um centro de assistência Samsung local.

Não verta, nem vaporize água diretamente sobre o forno.

Não coloque objetos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.

Não vaporize materiais voláteis, tais como inseticidas, sobre o forno.

Não guarde materiais inflamáveis no forno. Uma vez que os vapores de álcool podem entrar em contacto com as partes quentes do forno, tenha cuidado quando aquecer comida ou bebidas que contenham álcool.

As crianças podem embater ou entalar os dedos na porta. Ao abrir/fechar a porta, mantenha as crianças afastadas.

### Aviso do micro-ondas

Quando se aquece uma bebida no micro-ondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno. Tenha sempre cuidado quando pegar no recipiente. Deixe sempre as bebidas repousar pelo menos 20 segundos antes de lhes pegar. Se necessário, mexa enquanto estão a aquecer. Mexa sempre depois de aquecer.

Se se queimar, siga estas instruções de Primeiros Socorros:

- Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
- Cubra com uma ligadura limpa e seca.
- Não aplique cremes, óleos nem loções.

Para evitar danificar o prato ou o suporte, não os coloque dentro de água pouco depois da confeção. Não utilize o forno para fritar, uma vez que não é possível controlar a temperatura do óleo. Tal poderá resultar numa fervura repentina do óleo quente.

### Precauções com o forno micro-ondas

Utilize apenas utensílios próprios para micro-ondas. Não utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, etc.

Retire os aelhos de arame. Podem provocar faíscas.

Não utilize o forno para secar papel ou vestuário.

Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.

Mantenha o cabo de alimentação e a ficha de alimentação afastados da água e de fontes de calor.

Para evitar o risco de explosão, não aqueça ovos com a casca nem ovos cozidos inteiros. Não aqueça recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, frutos secos, tomates, etc.

Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Tal representa perigo de incêndio. O forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.

Utilize sempre luvas para retirar um prato.

Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.

Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.

Não ligue o forno quando este estiver vazio. O forno desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das micro-ondas na eventualidade de o forno arrancar de forma acidental.

Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte Instalar o forno micro-ondas.)

Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos elétricos a tomadas perto do forno.

### Precauções com o funcionamento do micro-ondas

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas:

- Não ligue o forno quando a porta estiver aberta. Não force os fechos de segurança (trincos da porta). Não introduza qualquer objeto nos orifícios do fecho de segurança.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha a porta e as respetivas superfícies isolantes limpas, limpando-as após cada utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio seco.
- Não ligue o forno se este estiver danificado. Ligue-o apenas depois de ter sido reparado por um técnico qualificado.  
**Importante:** a porta do forno deve fechar corretamente. A porta não deve ser amolgada; as dobradiças da porta não devem estar partidas ou soltas; os vedantes da porta e as superfícies isolantes não devem estar danificados.
- Todos os ajustes ou reparações devem ser feitos por um técnico qualificado.

### Garantia limitada

A Samsung cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho ou acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

- Porta, pegas, painel exterior ou painel de controlo que estejam amolgados, riscados ou partidos.
- Grelha de arame, prato, anel rotativo de suporte, acoplador partido ou em falta.

Utilize este forno apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções importantes de segurança neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do forno.

Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte um centro de assistência Samsung local ou encontre ajuda e informações online em [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Utilize este forno apenas para aquecer comida. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas com enchimento granulado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorreta do forno.

Para evitar a deterioração da superfície do forno e situações de perigo, mantenha sempre o forno limpo e em bom estado.

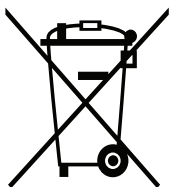
# Instruções de segurança

## Definição do grupo do produto

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação eletromagnética para o tratamento de material, eletroerosão e equipamento de soldadura.

O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos diretamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

## Eliminação Correta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura - indica que o produto e os seus acessórios eletrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

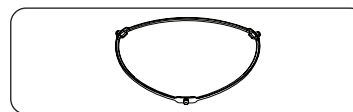
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios eletrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Para informações sobre os compromissos ambientais e obrigações regulamentares dos produtos da Samsung, por exemplo, REACH, visite a nossa página de sustentabilidade em [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

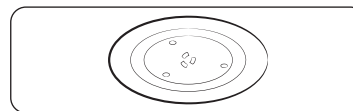
# Instalação

## Acessórios

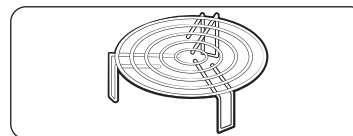
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



**01 Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.  
O anel de roletes suporta o prato giratório.



**02 Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes, com o centro encaixado no acoplador.  
O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



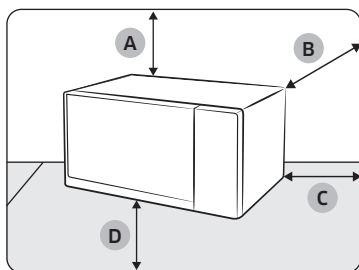
**03 Grelha**, deve ser colocada sobre o prato giratório.  
Pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.

### ⚠ ATENÇÃO

**NÃO** utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato giratório.



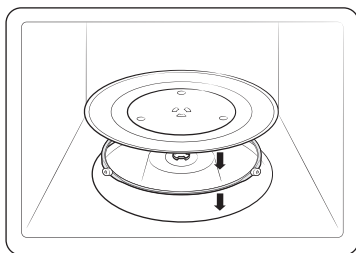
## Local de instalação



- A. 20 cm acima
- B. 10 cm atrás
- C. 10 cm de lado
- D. 85 cm do chão

- Escolha uma superfície plana e nivelada, a uma distância de cerca de 85 cm do chão. A superfície tem de suportar o peso do forno.
- Assegure a existência de espaço para ventilação, no mínimo 10 cm para a parte traseira e para as laterais e 20 cm para a parte superior.
- Não instale o forno num local quente ou húmido, como na proximidade de outros fornos micro-ondas ou radiadores.
- Cumpra as especificações de fornecimento de energia deste forno. Utilize apenas extensões aprovadas, caso seja necessário utilizá-las.
- Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno pela primeira vez.

## Prato giratório



Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente.

## Manutenção

### Limpeza

Limpe o forno regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

Se a porta não abrir e fechar suavemente, verifique primeiro se os vedantes acumularam impurezas. Utilize um pano macio com água e detergente para limpar o interior e o exterior do forno. Enxágue e seque bem.

### Remover impurezas incrustadas com odores desagradáveis do interior do forno

1. Com o forno vazio, coloque um copo de sumo de limão com água no centro do prato giratório.
2. Aqueça o forno durante 10 minutos na potência máxima.
3. Quando o ciclo estiver completo, aguarde que o forno arrefeça. Depois, abra a porta e limpe a câmara de cozedura.

### ⚠ ATENÇÃO

- Mantenha a porta e o respetivo vedante limpos e certifique-se de que a porta se abre e fecha suavemente. Caso contrário, a vida útil do forno pode diminuir.
- Tenha cuidado para não verter água sobre os orifícios de ventilação do forno.
- Não utilize substâncias químicas ou abrasivas para fazer a limpeza.
- Após cada utilização do forno, utilize um detergente suave para limpar a câmara de cozedura depois de o forno ter arrefecido.

# Manutenção

## Substituição (reparação)

### ⚠ AVISO

Este forno não tem peças no interior que possam ser removidas pelo utilizador. Não tente substituir nem reparar o forno.

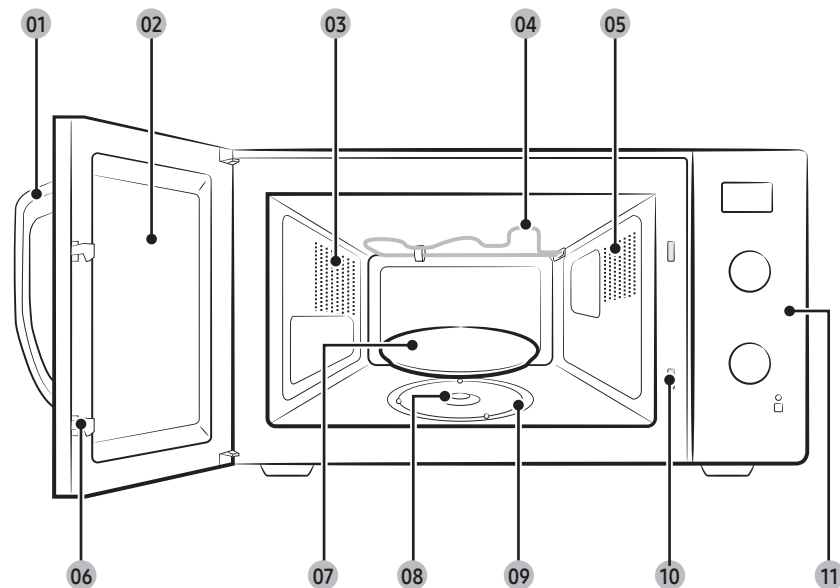
- Se detetar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detetar problemas com a estrutura exterior do forno, primeiro desligue o cabo da fonte de alimentação e, depois, contacte um centro de assistência Samsung local.

## Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização

Se não utilizar o forno durante um período de tempo prolongado, desligue o cabo de alimentação e mova o forno para um local seco e sem pó. O pó e a humidade que se acumulam dentro do forno podem afetar o desempenho do forno.

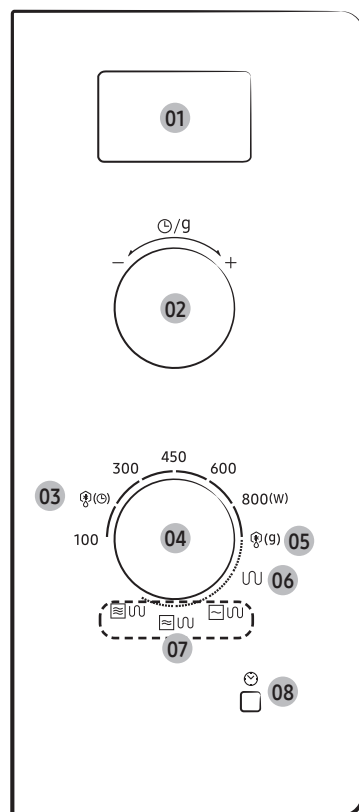
# Funções do forno micro-ondas

## Forno micro-ondas



- |                                    |                       |                            |
|------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 01 Pega da porta                   | 02 Porta              | 03 Orifícios de ventilação |
| 04 Resistência de aquecimento      | 05 Luz                | 06 Trincos da porta        |
| 07 Prato giratório                 | 08 Acoplador          | 09 Anel de roletes         |
| 10 Orifícios do fecho de segurança | 11 Painel de controlo |                            |

## Painel de controlo



- 01 Visor
- 02 Seletor Tempo/Peso
- 03 Descongelação (Tempo)
- 04 Botão de Controlo da potência de cozedura variável
- 05 Descongelação automática (Peso)
- 06 Grelhador
- 07 Combinado (Micro-ondas + Grelhador)
- 08 Botão Acertar relógio

## Utilização do forno micro-ondas

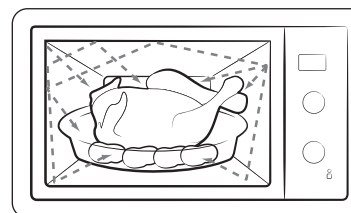
### Como funciona um forno micro-ondas

As micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.

Pode utilizar o forno micro-ondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha.



1. As micro-ondas são geradas pelo magnetrão refletido na cavidade e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm. A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
  - Quantidade e densidade
  - Conteúdo de água
  - Temperatura inicial (refrigerada ou não)

### ⚠ ATENÇÃO

Uma vez que o centro dos alimentos é cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro.
- Uma temperatura uniforme nos alimentos.

# Utilização do forno micro-ondas

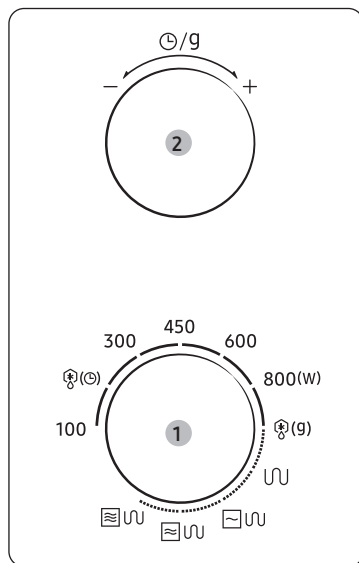
## Verificação do funcionamento correto do forno micro-ondas

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar corretamente em todos os momentos. Caso tenha dúvidas, consulte a secção “Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.” nas páginas 28 a 30.

### NOTA

O forno tem de ser ligado a uma tomada apropriada. O prato giratório deve estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100 % - 800 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno puxando pela pega situada no lado direito da porta. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.



1. Programe o nível de potência para o máximo rodando o **Botão de controlo da potência de cozedura variável**.
  2. Defina o tempo para 4 a 5 minutos rodando o **Seletor Tempo/Peso ( ⌚/g )**.  
A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.
- 1) Inicia-se a cozedura e quando terminar, o forno apita 4 vezes.
  - 2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
  - 3) A hora atual aparece novamente.

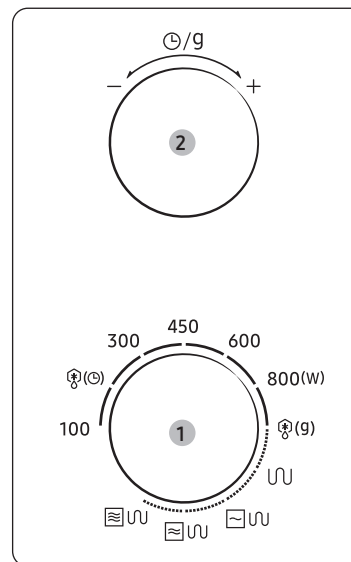
## Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

### ATENÇÃO

Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno. Nunca ligue o forno micro-ondas quando este estiver vazio.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.



1. Programe o nível de potência para o máximo rodando o **Botão de controlo da potência de cozedura variável**.  
(Potência máxima: 800 W)
  2. Defina o tempo rodando o **Seletor Tempo/Peso ( ⌚/g )**.  
A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.
- 1) Inicia-se a cozedura e quando terminar, o forno apita 4 vezes.
  - 2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
  - 3) A hora atual aparece novamente.

### NOTA

Pode alterar o nível de potência durante a cozedura rodando o **Botão de controlo da potência de cozedura variável**.

## Acertar a hora

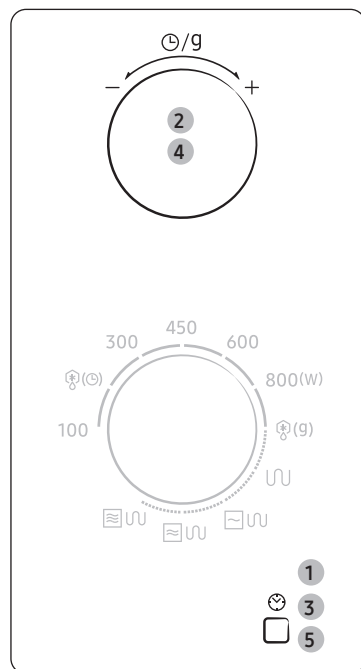
Ao ligar o aparelho, a indicação "88:88" e, em seguida, "12:00" é apresentada automaticamente no visor.

Programa a hora atual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 12 horas ou de 24 horas. Tem de acertar o relógio:

- Quando instalar o forno micro-ondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

### NOTA

Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.



1. Para apresentar a hora no... sistema de 24 horas sistema de 12 horas Carregue no **Botão Acertar relógio** (⌚) uma ou duas vezes.
2. Rode o **Seletor Tempo/Peso** (⊖/g) para acertar a hora.
3. Carregue no **Botão Acertar relógio** (⌚).
4. Rode o **Seletor Tempo/Peso** (⊖/g) para acertar os minutos.
5. Carregue no **Botão Acertar relógio** (⌚). A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno micro-ondas.

## Níveis de potência e variações de tempo

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade.

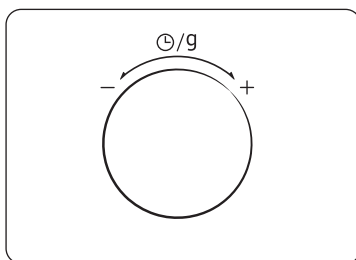
Nível de potência	Potência	
	MICRO-ONDAS (W)	GRELHADOR (W)
ALTA	800	-
MÉDIA ALTA	600	-
MÉDIA	450	-
MÉDIA BAIXA	300	-
DESCONGELAÇÃO (TEMPO)	180	-
DESCONGELAÇÃO (PESO)	180	-
BAIXA/MANTER QUENTE	100	-
GRELHADOR	-	1100
MICRO-ONDAS BAIXA + GRELHADOR	300	1100
MICRO-ONDAS MÉDIA + GRELHADOR	450	1100
MICRO-ONDAS ALTA + GRELHADOR	600	1100

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se selecionar um...	O tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência mais elevado	Diminuído
Nível de potência mais baixo	Aumentado

# Utilização do forno micro-ondas

## Regulação do tempo de cozedura



Regule o tempo restante de cozedura rodando o **Seletor Tempo/Peso** ( ⊖/g ). Durante a cozedura, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o seletor para a direita ou para a esquerda.

## Interrupção da cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abra a porta. A cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, volte a fechar a porta e a cozedura inicia-se automaticamente.</li></ul>
Completamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rode o <b>Seletor Tempo/Peso</b> ( ⊖/g ) para a esquerda. A cozedura é interrompida e aparece a indicação "Hora atual".</li></ul>

## Função de poupança automática de energia

Se não selecionar qualquer função quando o aparelho estiver a executar uma programação ou uma operação com uma paragem temporária ativada, a função é cancelada e o relógio é apresentado após 25 minutos.

A luz do forno apaga-se se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.

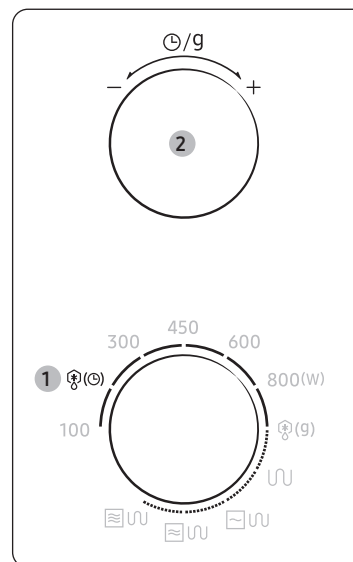
## Utilizar a função Descongelação (Tempo)

A função **Descongelação (Tempo)** permite descongelar carne, aves e peixe.

### ⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório. Feche a porta.



1. Rode o **Botão de controlo da potência de cozedura variável** para **Descongelação (Tempo)** ( ⊕(⊖) ).
2. Rode o **Seletor Tempo/Peso** ( ⊖/g ) para selecionar o tempo adequado. A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.
  - 1) Inicia-se a cozedura e quando terminar, o forno apita 4 vezes.
  - 2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
  - 3) A hora atual aparece novamente.

### 📖 NOTA

Selecione a função **Descongelação (Tempo)** e o nível de potência 180 W se quiser descongelar os alimentos manualmente. Para obter mais informações sobre a função **Descongelação (Tempo)** e o tempo de descongelação, consulte a página 23.

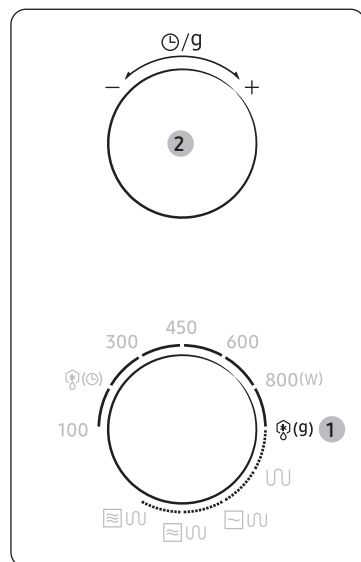
## Utilizar a função Descongelação automática (Peso)

A função **Descongelação automática (Peso)** permite descongelar carne, aves e peixe.

### ⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório. Feche a porta.



1. Rode o **Botão de controlo da potência de cozedura variável** para **Descongelação automática (Peso)** ( (g) ).
2. Rode o **Seletor Tempo/Peso** ( (g) ) para seleccionar o peso adequado.  
A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.
  - 1) Inicia-se a cozedura e quando terminar, o forno apita 4 vezes.
  - 2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
  - 3) A hora atual aparece novamente.

A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Descongelação automática (Peso)**, o tamanho da dose, os tempos de espera e as instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves e o peixe num prato raso de vidro ou cerâmica.

Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
Carne	200 - 1500	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire os alimentos quando o forno emitir um sinal sonoro. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
Aves	200 - 1500	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire os alimentos quando o forno emitir um sinal sonoro. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
Peixe	200 - 1500	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire os alimentos quando o forno emitir um sinal sonoro. Deixe repousar durante 20 a 50 minutos.

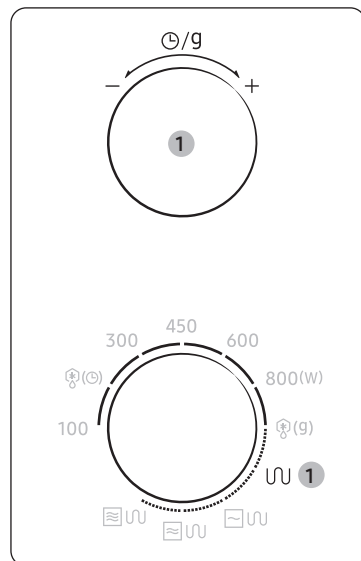
# Utilização do forno micro-ondas

## Grelhar

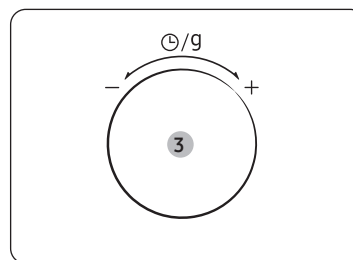
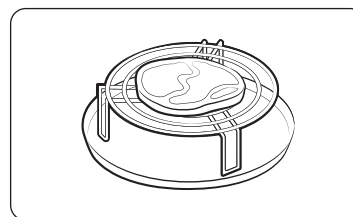
O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia das micro-ondas.

### ⚠ ATENÇÃO

- Utilize SEMPRE luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar o suporte superior.



1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura necessária, rodando o **Botão de controlo da potência de cozedura variável** para Grelhador (UU) e programe o tempo de pré-aquecimento rodando o **Seletor Tempo/Peso** (⌚/g).



2. Abra a porta. Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato giratório.  
Feche a porta.

3. Programe o tempo rodando o **Seletor Tempo/Peso** (⌚/g).

A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.

- 1) Inicia-se a cozedura e quando terminar, o forno apita 4 vezes.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
- 3) A hora atual aparece novamente.

### 📖 NOTA

Não se preocupe se o aquecedor se desligar e voltar a ligar enquanto estiver a grelhar. Este sistema foi concebido de forma a impedir o sobreaquecimento do forno.



## Guia de utensílios de cozinha

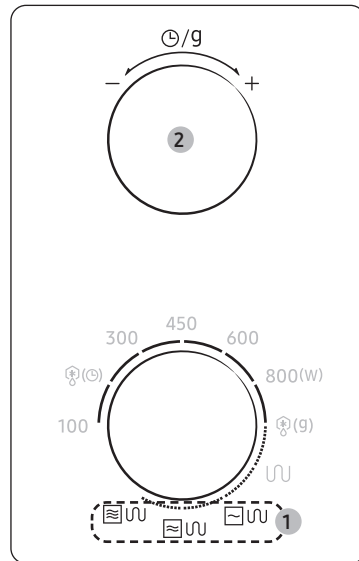
### Combinação de micro-ondas e grelhador

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

#### ⚠ ATENÇÃO

- Utilize SEMPRE recipientes e utensílios próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.
- Utilize SEMPRE luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando a grelha superior.

Abra a porta. Coloque o alimento no suporte mais adequado ao tipo de alimento que vai cozinhar. Coloque o suporte no prato giratório. Feche a porta.



1. Rode o **Botão de controlo da potência de cozedura variável para Combinado (Micro-ondas + Grelhador)** ( ).
2. Programe o tempo rodando o **Time/Weight Dial (Seletor Tempo/Peso)** ( /g ).

A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.

- 1) Inicia-se a cozedura e quando terminar, o forno apita 4 vezes.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
- 3) A hora atual aparece novamente.

#### 📖 NOTA

A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é 600 W.

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos sem serem refletidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.

Por isso, tem de ter atenção quando escolhe os utensílios. Se os utensílios de cozinha estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.

A tabela a seguir lista vários tipos de utensílios de cozinha, indica se podem ou não ser utilizados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprio para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓X	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se a utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não pré-aquecer durante mais do que 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de refeições rápidas		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	X	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	X	Podem provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Loiça para forno e mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.

## Guia de utensílios de cozinha

Utensílios de cozinha	Próprio para micro-ondas	Comentários
Metal <ul style="list-style-type: none"><li>• Pratos</li><li>• Atilhos de arame dos sacos para congelador</li></ul>	X X	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
Papel <ul style="list-style-type: none"><li>• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha</li><li>• Papel reciclado</li></ul>	✓ X	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso. Podem provocar faíscas.
Plástico <ul style="list-style-type: none"><li>• Recipientes</li><li>• Película aderente</li><li>• Sacos para congelador</li></ul>	✓ ✓ ✓X	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina. Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente. Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Podem ser utilizados para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : recomendado

✓X : Com cuidado

X : não seguro

## Guia de confeção de alimentos

### Micro-ondas

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respetivo teor em água, gordura e açúcar.

As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

### Cozedura

#### Utensílios para cozedura no micro-ondas:

Os utensílios têm de permitir que a energia de micro-ondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As micro-ondas são refletidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como através de papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

#### Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:

Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno micro-ondas. Em geral, pode cozinhar no forno micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

#### Tapar os alimentos durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: p. ex., com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

#### Tempos de espera

Quando a confeção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

### Guia de confeção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido.

Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo em repouso.

Alimento	Tamanho das doses (g)	Potência (W)	Tempo (mín.)
Espinafres	150	600	4 ½ - 5 ½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Brócolos	300	600	9 - 10
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Ervilhas	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Feijão-verde	300	600	8 - 9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (cenouras/ervilhas/ milho)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (estilo chinês)	300	600	8 - 9
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

### Guia de confeção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente – consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Cubra com uma tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

#### NOTA

Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Alimento	Tamanho das doses (g)	Potência (W)	Tempo (mín.)
Brócolos	250 500	800	4 - 4 ½ 7 - 7 ½
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couves de Bruxelas	250	800	5 ½ - 6 ½
	Instruções Adicione 60 a 75 ml (4 a 5 colheres de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cenouras	250	800	4 ½ - 5
	Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couve-flor	250 500	800	5 - 5 ½ 8 ½ - 9
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Curgetes	250	800	3 ½ - 4
	Instruções Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Deixe repousar durante 3 minutos.		

# Guia de confeção de alimentos

Alimento	Tamanho das doses (g)	Potência (W)	Tempo (mín.)
Beringelas	250	800	3 ½ - 4
	<b>Instruções</b> Corte as beringelas às rodelaas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Alho francês	250	800	4 ½ - 5
	<b>Instruções</b> Corte o alho francês às rodelaas grossas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cogumelos	125 250	800	1 ½ - 2 3 - 3 ½
	<b>Instruções</b> Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione umas gotas de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cebolas	250	800	5 ½ - 6
	<b>Instruções</b> Corte as cebolas ao meio ou às rodelaas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pimentos	250	800	4 ½ - 5
	<b>Instruções</b> Corte os pimentos às rodelaas pequenas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas	250 500	800	4 - 5 7 ½ - 8 ½
	<b>Instruções</b> Pese as batatas sem casca e corte - as em metades semelhantes ou aos quartos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nabos	250	800	5 - 5 ½
	<b>Instruções</b> Corte os nabos aos cubos pequenos. Deixe repousar durante 3 minutos.		

## Guia de confeção de arroz e massa

- Arroz:** utilize um pirex de vidro grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa.  
 Depois de o arroz estar cozido, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.  
 Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.
- Massa:** utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa.  
 Mexa ocasionalmente durante e depois de a massa estar cozida. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Tamanho das doses (g)	Potência	Tempo (mín.)
Arroz branco (pré-cozido)	250	800	16 - 17
	<b>Instruções</b> Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz integral (pré-cozido)	250	800	21 - 22
	<b>Instruções</b> Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250	800	17 - 18
	<b>Instruções</b> Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Misto de cereais (arroz + cereais)	250	800	18 - 19
	<b>Instruções</b> Adicione 400 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Massa	250	800	11 - 12
	<b>Instruções</b> Adicione 1000 ml de água quente. Deixe repousar durante 5 minutos.		

---

## Reaquecer

---

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fração do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.

Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como guia de orientação. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

### Preparar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

### Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 800 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.

Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.

Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos.

É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

---

### Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente.

Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.

Depois de reaquecer, deixe que os alimentos repousem durante um curto espaço de tempo, para permitir que a temperatura estabilize.

O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

# Guia de confecção de alimentos

## Reaquecimento de líquidos

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

## Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo (mín.)
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	800	1 - 1 ½ 1 ½ - 2
	<b>Instruções</b> Deite na chávena e reaqueça sem tampa. Coloque a chávena/caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha - a no forno microondas e mexa bem. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Sopa (Fria)	250 g	800	3 - 3 ½
	<b>Instruções</b> Coloque num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Guisado (frio)	350 g	600	5 ½ - 6 ½
	<b>Instruções</b> Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Massa com molho (fria)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	<b>Instruções</b> Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo (mín.)
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600	5 - 6
	<b>Instruções</b> Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Refeição no prato (fria)	350 g	600	5 ½ - 6 ½
	<b>Instruções</b> Coloque uma refeição de 2 a 3 alimentos frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para microondas. Deixe repousar durante 3 minutos.		

## Reaquecimento de alimentos para bebés

### Alimentos para bebés:

Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento!  
Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.

### Leite para bebés:

Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37 °C.

### Observação:

Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir. Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como guia de orientação para reaquecer.

## Reaquecer leite e alimentos para bebês

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer os alimentos.

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Relógio
Alimentos para bebês (legumes + carne)	190 g	600	30 seg
	<b>Instruções</b> Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Papais de aveia para bebês (aveia + leite + fruta)	190 g	600	20 seg
	<b>Instruções</b> Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Leite para bebês	100 ml	300	30 a 40 seg.
	200 ml		50 seg a 1 min
	<b>Instruções</b> Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

## Descongelamento manual

Os micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidadas, o micro-ondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado esorra. Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelamento, esorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível. Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.

Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelamento.

Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelamento e aguarde 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelamento. O tempo de espera da descongelamento completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

### NOTA

Alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo (mín.)
Carne			
Carne de vaca picada	250 g	180	6 ½ - 7 ½ 10 - 12
	500 g		
Costeletas de porco	250 g	180	7 ½ - 8 ½
	<b>Instruções</b> Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelamento. Deixe repousar durante 5 a 25 minutos.		

# Guia de confecção de alimentos

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo (mín.)
<b>Aves</b>			
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	180	14 ½ - 15 ½
Frango inteiro	900 g	180	28 - 30
	<b>Instruções</b> Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 15 a 40 minutos.		
<b>Peixe</b>			
Filetes de peixe	250 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	180	6 - 7 12 - 13
	<b>Instruções</b> Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 5 a 15 minutos.		
<b>Frutas</b>			
Bagas	250 g	180	6 - 7
	<b>Instruções</b> Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.		
<b>Pão</b>			
Pãezinhos	2 pçs	180	½ - 1
(cerca de 50 g cada)	4 pçs		2 - 2 ½
Tosta/Sanduíche	250 g	180	4 ½ - 5
Pão alemão	500 g	180	8 - 10
(farinha de trigo + centeio)	<b>Instruções</b> Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.		

## Grelhador

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do teto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados de forma mais uniforme. Se pré-aquecer o grelhador durante 3 a 5 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

### Utensílios para grelhar:

Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

### Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifés, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

### Observação importante:

Quando o modo de grelhador é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução.



## Micro-ondas + grelhador

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das micro-ondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:

600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

### Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador

Utilize utensílios através dos quais as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

### Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador

os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (p. ex., massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas que ficam melhor com a parte de cima estaladiça e tostada (p. ex., pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

### Observação importante:

Quando utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Consulte as instruções na tabela a seguir.

Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

## Manual do grelhador para alimentos congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar os alimentos.

Alimentos congelados	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Pãezinhos (aprox. 50 g cada)	2 pçs	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 1 - 1 ½	Apenas grelhador 1 - 2
	4 pçs			
<b>Instruções</b> Coloque os pãezinhos em círculo na grelha. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até tostar, se preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.				
Cacetes + cobertura (tomates, queijo, presunto, cogumelos)	250 - 300 g (2 pçs)	450 W + Grelhador	8 - 9	-
	<b>Instruções</b> Coloque 2 cacetes congelados lado a lado na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Gratinar (legumes ou batatas)	400 g	450 W + Grelhador	13 - 14	-
	<b>Instruções</b> Coloque os alimentos a gratinar congelados num pirex redondo pequeno. Coloque o pirex na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Massa (canelones, macarrão, lasanha)	400 g	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 18 - 19	Apenas grelhador 1 - 2
	<b>Instruções</b> Coloque a massa congelada num pirex pequeno, rectangular e raso. Coloque o pirex directamente no prato giratório. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Nuggets de frango	250 g	450 W + Grelhador	5 - 5 ½	3 - 3 ½
	<b>Instruções</b> Coloque os nuggets de frango na grelha. Vire a comida depois do primeiro passo.			

# Guia de confeção de alimentos

Alimentos congelados	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Batatas no forno	250 g	450 W + Grelhador	9 - 11	4 - 5
	<b>Instruções</b> Coloque as batatas uniformemente no papel vegetal na grelha inferior.			

## Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 a 4 minutos.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar os alimentos.

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	6 - 8	4 - 5 ½
	<b>Instruções</b> Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.			
Pãezinhos (cozidos)	2 a 4 peças	Apenas grelhador	2 - 3	2 - 3
	<b>Instruções</b> Coloque os pãezinhos, com a parte de baixo virada para cima, em círculo no prato giratório.			
Tomates no forno	200 g (2 pçs)	MO + Grelhador	300 W + Grelhador	Apenas grelhador
	400 g (4 pçs)		4 ½ - 5 ½	2 - 3
<b>Instruções</b> Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o pirex na grelha.				
Tosta havaiana (fiambre, ananás, fatias de queijo)	2 pçs (300 g)	450 W + Grelhador	3 ½ - 4	-
	<b>Instruções</b> Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Coloque 2 fatias de tosta, lados opostos, directamente na grelha superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Batatas assadas	250 g	600 W + Grelhador	4 ½ - 5 ½	-
	500 g		8 - 9	
<b>Instruções</b> Corte ao meio as batatas. Coloque - as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador.				
Pedacos de frango	450 - 500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	10 - 12	12 - 13
	<b>Instruções</b> Tempere os pedacos de frango com óleo e condimentos. Coloque - os em círculo com os ossos virados para o centro. Coloque 1 pedaco de frango no centro da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Costeletas de borrego/bifes (médio)	400 g (4 pçs)	Apenas grelhador	12 - 15	9 - 12
	<b>Instruções</b> Unte as costeletas de borrego com óleo e condimentos. Coloque - as em círculo na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Costeletas de porco	250 g (2 pçs)	MO + Grelhador	300 W + Grelhador	Apenas grelhador
			7 - 8	6 - 7
<b>Instruções</b> Unte as costeletas de porco com óleo e condimentos. Coloque - as em círculo na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Maçãs assadas	1 maçã (aprox. 200 g)	300 W + Grelhador	4 - 4 ½	-
	2 maçãs (aprox. 400 g)		6 - 7	
<b>Instruções</b> Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num pirex de vidro raso. Coloque o pirex directamente no prato giratório.				

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Frango assado	1200 g	MO + Grelhador	450 W + Grelhador 22 - 24	300 W + Grelhador 23 - 25
	<b>Instruções</b> Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o primeiro peito de frango virado para baixo no pirex e o segundo peito de frango virado para cima. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			

## Sugestões e truques

### Derreter mel cristalizado

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno. Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

### Dissolver gelatina

Coloque folhas de gelatina seca (10 g) em água fria durante 5 minutos. Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno. Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa depois de estar dissolvido.

### Cobertura glacé (para bolos)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3 ½ a 4 ½ minutos a 800 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

### Fazer compota

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10 a 12 minutos a 800 W.

Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque diretamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

### Cozinhar pudim/cremes

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6 ½ a 7 ½ minutos a 800 W.

Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

### Torrar amêndoas em lascas

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3 ½ a 4 ½ minutos a 600 W. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

## Resolução de problemas

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Problema	Motivo	Ação
<b>Geral</b>		
Não é possível carregar corretamente nos botões.	Pode haver matéria estranha presa nos botões.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	Para modelos com painel táctil: Existe humidade no exterior.	Limpe a humidade do exterior.
	O bloqueio para crianças está ativado.	Desative o bloqueio para crianças.
O forno não funciona.	Não é fornecida energia.	Certifique-se de que há fornecimento de energia.
	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
	Os mecanismos de segurança de abertura da porta estão cobertos por matéria estranha.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
O forno pára durante o funcionamento.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, volte a fechar a porta para iniciar o funcionamento.

Problema	Motivo	Ação
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	O forno esteve a cozinhar durante um período de tempo prolongado.	Depois de cozinhar durante um período de tempo prolongado, deixe o forno arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não funciona.	Ouçã o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Estão a ser utilizadas várias fichas na mesma tomada.	Escolha uma tomada que seja utilizada exclusivamente pelo forno.
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno não funciona.	A cozedura de alimentos fechados ou utilizando um recipiente com tampa pode causar sons semelhantes a estalidos.	Não utilize recipientes fechados porque podem rebentar durante a cozedura devido à expansão do conteúdo.
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem objetos na parte de cima do forno.	Remova todos os objetos da parte superior do forno.
Não é possível abrir a porta corretamente.	Existem resíduos de alimentos presos entre a porta e o interior do forno.	Limpe o forno e, depois, abra a porta.

Problema	Motivo	Ação
O aquecimento, incluindo a função Manter quente, não funciona corretamente.	O forno pode não funcionar, estão a ser cozinhados demasiados alimentos ou estão a ser utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente próprio para micro-ondas e ligue o micro-ondas durante 1 a 2 minutos para verificar se a água é aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função. Utilize um recipiente de confeção com um fundo plano.
A função de descongelação não funciona.	Estão a ser cozinhados demasiados alimentos.	Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função.
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando a função Eco está ligada. Feche e volte a abrir a porta.
	A luz interior está coberta por matéria estranha.	Limpe o interior do forno e verifique novamente.
É emitido um sinal sonoro durante a cozedura.	Se a função Cozedura automática estiver a ser utilizada, este som significa que deve virar os alimentos que estão a ser descongelados.	Depois de virar os alimentos, volte a fechar a porta para reiniciar o funcionamento.
O forno não está nivelado.	O forno está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno é instalado numa superfície plana e estável.
Ocorrem faíscas durante a cozedura.	São utilizados recipientes de metal durante as funções de forno/descongelação.	Não utilize recipientes de metal.

Problema	Motivo	Ação
Quando é ligado, o forno começa a trabalhar imediatamente.	A porta não está fechada corretamente.	Feche a porta e verifique novamente.
O forno está a emitir eletricidade.	A fonte de alimentação ou a tomada não têm uma ligação à terra adequada.	Certifique-se de que a fonte de alimentação e a tomada têm uma ligação à terra adequada.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gotas de água.</li> <li>2. O vapor é expelido por uma fenda na porta.</li> <li>3. A água fica no forno.</li> </ol>	Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno.	Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
A luminosidade no interior do forno varia.	A luminosidade varia dependendo das mudanças de potência de cada função.	As mudanças de potência durante a cozedura não são avarias. Isto não é uma avaria do forno.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	Para ventilar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante cerca de 3 minutos após o término da cozedura.	Isto não é uma avaria do forno.

## Resolução de problemas

Problema	Motivo	Ação
<b>Prato giratório</b>		
Enquanto gira, o prato giratório sai do sítio ou pára de girar.	Não existe anel de roletes ou o anel de roletes não está devidamente colocado.	Instale o anel de roletes e, depois, tente novamente.
O prato giratório arrasta-se enquanto gira.	O anel de roletes não está devidamente colocado, existem demasiados alimentos ou o recipiente é demasiado grande e toca no interior do micro-ondas.	Ajuste a quantidade de alimentos e não utilize recipientes demasiado grandes.
O prato giratório abana enquanto gira e faz ruído.	Existem resíduos de comida no fundo do forno.	Remova os resíduos de comida existentes no fundo do forno.
<b>Grelhador</b>		
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno pela primeira vez.	Isto não é uma avaria e se utilizar o forno 2 a 3 vezes isto deixará de acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
	Os alimentos estão muito próximo do grelhador.	Coloque os alimentos devidamente afastados durante a cozedura.
	Os alimentos não estão devidamente preparados e/ou dispostos.	Certifique-se de que os alimentos estão devidamente preparados e dispostos.

Problema	Motivo	Ação
<b>Vapor</b>		
Ouço a água a ferver durante a confeção a vapor	A água é aquecida através do aquecedor de vapor.	Isto não é uma avaria do forno.
Ouve-se um som estranho quando termino a confeção a vapor.	A água é removida do aquecedor de vapor, depois da confeção a vapor estar concluída.	Isto não é uma avaria do forno.
O vapor não sai.	O depósito de fornecimento de água não está instalado.	Certifique-se de que o depósito de fornecimento de água está corretamente instalado.
	O depósito de fornecimento de água está vazio.	Encha o depósito com água e tente novamente.

### NOTA

Se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

## Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente para melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão, por isso, sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	MG23K3614**
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	
Potência máxima	2300 W
Micro-ondas	1250 W
Grelhador (resistência de aquecimento)	1100 W
Potência	100 W / 800 W – 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P)	
Exterior (incluindo pega)	489 x 275 x 392 mm
Cavidade do forno	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litros
Peso	
Líquido	13,0 kg aprox.

\* Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética <G>.

## Notas

A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efectuar uma manutenção ou limpeza normal.

## DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS?

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
SPAIN	91175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
Kosovo	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>





# Microwave Oven

---

User manual

MG23K3614\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

## Safety instructions

Important safety instructions	3
General safety	6
Microwave operation precautions	7
Limited warranty	7
Product group definition	8
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	8

## Installation

Accessories	8
Installation site	9
Turntable	9

## Maintenance

Cleaning	9
Replacement (repair)	10
Care against an extended period of disuse	10

## Microwave oven features

Microwave oven	10
Control panel	11

## Microwave oven use

How a microwave oven works	11
Checking that your microwave oven is operating correctly	12
Cooking/Reheating	12
Setting the time	13
Power levels and time variations	13
Adjusting the cooking time	14

Stopping the cooking	14
Auto energy saving function	14
Using the Defrost (Time) features	14
Using the Auto Defrost (Weight) features	15
Grilling	16
Combining microwaves and grill	17

## Cookware guide

## Cooking guide

Microwaves	18
Cooking	18
Reheating	21
Reheating liquids	22
Reheating baby food	22
Manual defrosting	23
Grill	24
Microwave + grill	25
Tips and tricks	27

## Troubleshooting

## Technical specifications

## Safety instructions

---

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;

- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

Do not use this appliance for other purposes than cooking. Drying of clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance.

This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

## Safety instructions

---

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

---

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center. The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

---

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

## Safety instructions

---

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

### General safety

---

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.

Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.

Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.



---

### Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking. Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

### Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual.

(See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

---

### Microwave operation precautions

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

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.  
**Important:** the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

---

### Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

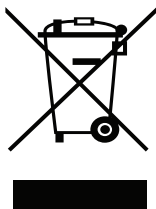
# Safety instructions

## Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

## Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

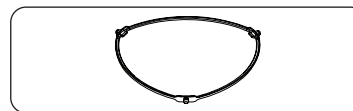
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product regulatory obligations, e.g. REACH, visit our sustainability page available via [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

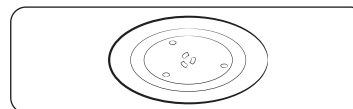
# Installation

## Accessories

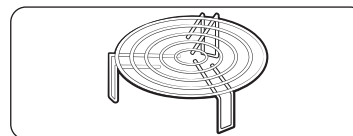
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



**01 Roller ring**, to be placed in the centre of the microwave oven.  
The roller ring supports the turntable.



**02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.  
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



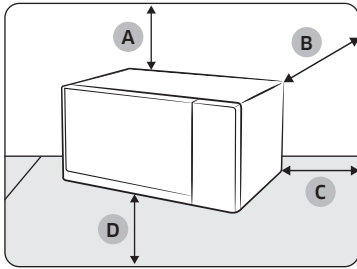
**03 Grill rack**, to be placed on the turntable.  
The metal rack can be used in grill and combination cooking.

 **CAUTION**

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



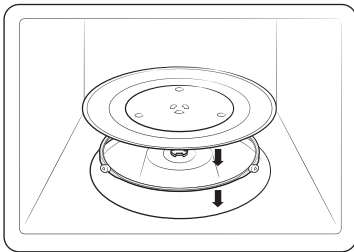
## Installation site



- A. 20 cm above
- B. 0 cm behind
- C. 10 cm on the side
- D. 85 cm of the floor

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the microwave oven.
- We recommend installing the product so its back is flush with the wall, and leave minimum 10 cm on both sides and 20 cm above the product for ventilation.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this microwave oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

## Turntable



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

## Maintenance

### Cleaning

Clean the microwave oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the microwave oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the microwave oven. Rinse and dry well.

#### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the microwave oven

1. With an empty microwave oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the microwave oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the microwave oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

#### CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the microwave oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the microwave oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the microwave oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the microwave oven to cool down.

# Maintenance

## Replacement (repair)

### **⚠ WARNING**

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave oven yourself.

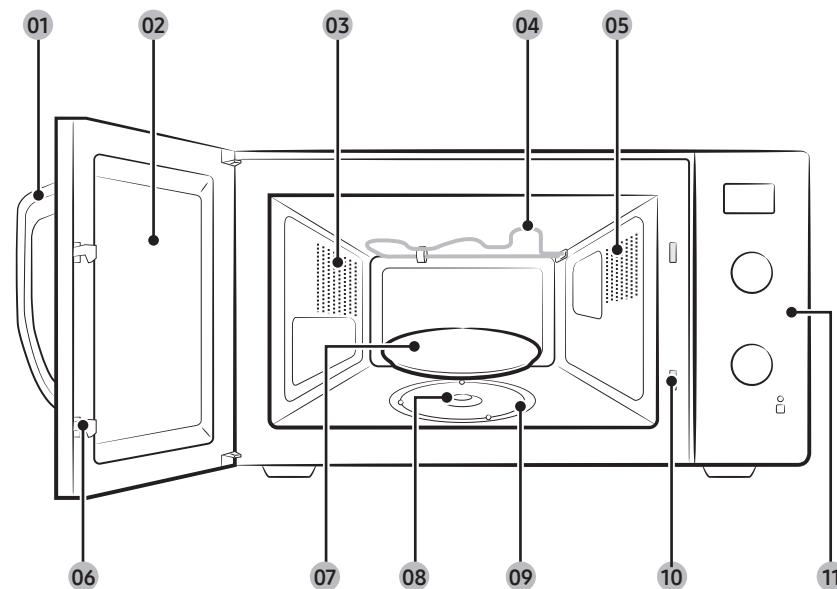
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the microwave oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

### Care against an extended period of disuse

If you don't use the microwave oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the microwave oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the microwave oven may affect the performance of the microwave oven.

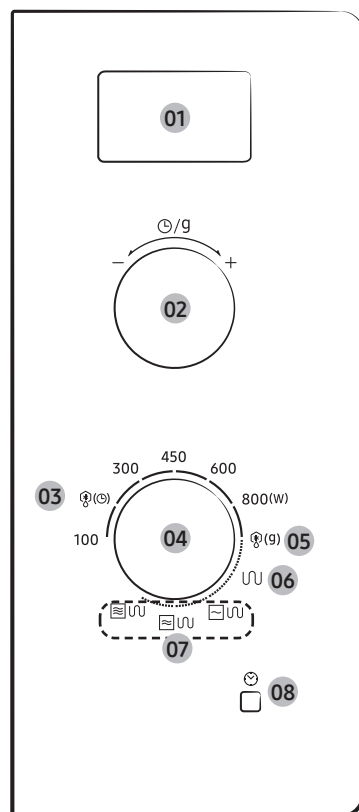
# Microwave oven features

## Microwave oven



- |                           |                  |                      |
|---------------------------|------------------|----------------------|
| 01 Door handle            | 02 Door          | 03 Ventilation holes |
| 04 Heating element        | 05 Light         | 06 Door latches      |
| 07 Turntable              | 08 Coupler       | 09 Roller ring       |
| 10 Safety interlock holes | 11 Control panel |                      |

## Control panel



- 01 Display
- 02 Time/Weight Dial
- 03 Defrost (Time)
- 04 Variable Cooking Power Control Dial
- 05 Auto Defrost (Weight)
- 06 Grill
- 07 Combi (Microwave+Grill)
- 08 Clock Setting Button

## Microwave oven use

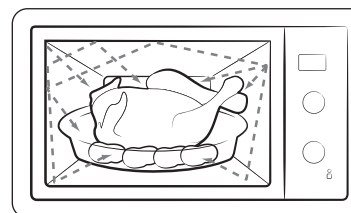
### How a microwave oven works

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

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



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

### ⚠ CAUTION

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

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

# Microwave oven use

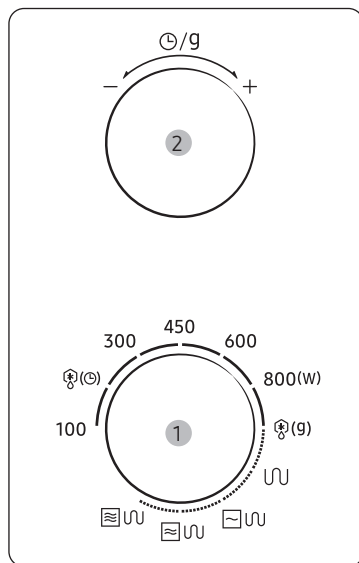
## Checking that your microwave oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your microwave oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "If you have any of the problems listed below try the solutions given." on the pages 28 to 30.

### NOTE

The microwave oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the microwave oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the microwave oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



1. Set the power level to maximum by turning **Variable Cooking Power Control Dial**.
2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **Time/Weight Dial** ( ⊖/g ).  
The microwave oven light comes on and the turntable starts rotating.
  - 1) Cooking starts and when it has finished the microwave oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

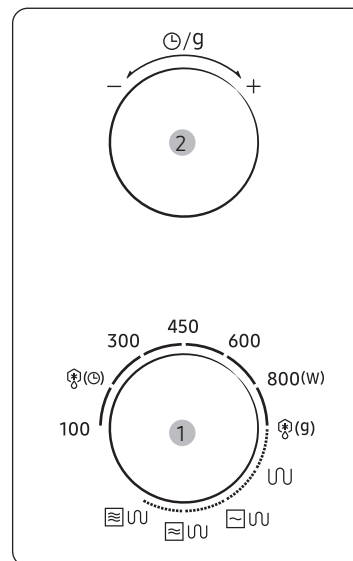
## Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

### CAUTION

ALWAYS check your cooking settings before leaving the microwave oven unattended. Never turn the microwave oven on when it is empty.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Set the power level to maximum by turning **Variable Cooking Power Control Dial**.  
(Maximum power : 800 W)
2. Set the time by turning **Time/Weight Dial** ( ⊖/g ).  
The microwave oven light comes on and the turntable starts rotating.
  - 1) Cooking starts and when it has finished the microwave oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

### NOTE

You can change the power level during cooking by turning the **Variable Cooking Power Control Dial**.

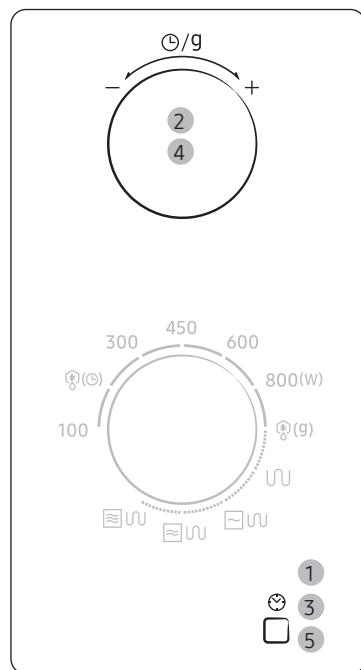
## Setting the time






When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

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

### NOTE

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



1. To display the time in the...  
24-hour notation  
12-hour notation  
Press the **Clock Setting Button** (  ) once or twice.
2. Turn the **Time/Weight Dial** (  /g ) to set hour.
3. Press the **Clock Setting Button** (  ).
4. Turn the **Time/Weight Dial** (  /g ) to set minute.
5. Press the **Clock Setting Button** (  ).  
The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

## Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.

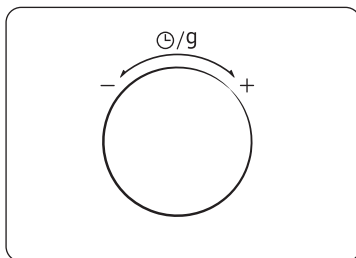
Power level	Output	
	MWO (W)	GRILL (W)
HIGH	800	-
MEDIUM HIGH	600	-
MEDIUM	450	-
MEDIUM LOW	300	-
DEFROST (TIME)	180	-
DEFROST (WEIGHT)	180	-
LOW / KEEP WARM	100	-
GRILL	-	1100
MWO LOW + GRILL	300	1100
MWO MID + GRILL	450	1100
MWO HIGH + GRILL	600	1100

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

## Microwave oven use

### Adjusting the cooking time



Adjust the remaining cooking time by rotating the **Time/Weight Dial** ( ⊖/g ). During the cooking to increase or decrease the cooking time of you food, turn the dial right or left.

### Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the door. Cooking stops. To resume cooking, close the door again and then it will be automatically started.</li> </ul>
Completely	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the <b>Time/Weight Dial</b> ( ⊖/g ) to the left. Cooking stops and "Current time" will be displayed.</li> </ul>

### Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes. Microwave oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

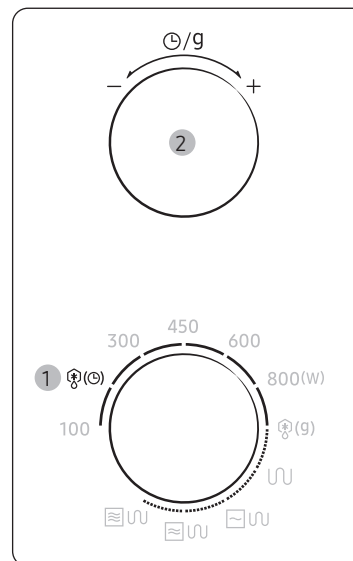
### Using the Defrost (Time) features

The **Defrost (Time)** features enables you to defrost meat, poultry and fish.

#### ⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Turn the **Variable Cooking Power Control Dial** to the **Defrost (Time)** ( ⊕(⊖) ).
2. Turn the **Time/Weight Dial** ( ⊖/g ) to select the appropriate time. The microwave oven light comes on and the turntable starts rotating.
  - 1) Cooking starts and when it has finished the microwave oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

#### 📖 NOTE

Select the **Defrost (Time)** function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on **Defrost (Time)** and defrosting time, refer to the page 23.

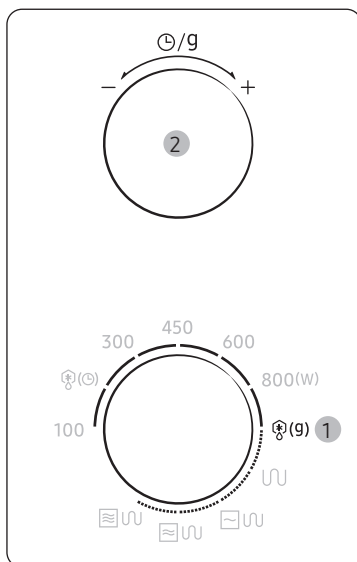
## Using the Auto Defrost (Weight) features

The **Auto Defrost (Weight)** feature enables you to defrost meat, poultry and fish.

### ⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable.  
Close the door.



1. Turn the **Variable Cooking Power Control Dial** to the **Auto Defrost (Weight)** ( ⊕/g ).
2. Turn the **Time/Weight Dial** ( ⊖/g ) to select the appropriate weight.  
The microwave oven light comes on and the turntable starts rotating.
  - 1) Cooking starts and when it has finished the microwave oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

The following table presents the various **Auto Defrost (Weight)** programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass dish or ceramic plate.

Food	Serving size (g)	Instructions
Meat	200 - 1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the microwave oven beeps. Stand for 20 - 60 minutes.
Poultry	200 - 1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the microwave oven beeps. Stand for 20 - 60 minutes.
Fish	200 - 1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the microwave oven beeps. Stand for 20 - 50 minutes.

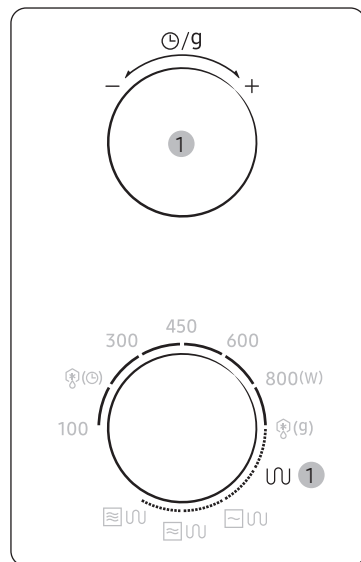
# Microwave oven use

## Grilling

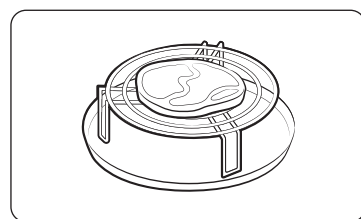
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

### ⚠ CAUTION

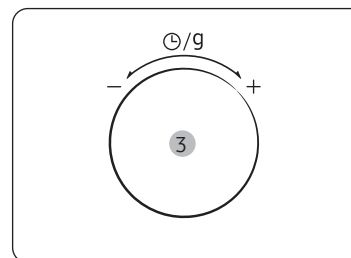
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



1. Preheat the grill to the required temperature, by turning the **Variable Cooking Power Control Dial to Grill (W)** and set the preheat time by turning the **Time/Weight Dial (⌚/g)**.



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



3. Set the time by turning the **Time/Weight Dial (⌚/g)**.

The microwave oven light comes on and the turntable starts rotating.

- 1) Cooking starts and when it has finished the microwave oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

### 📖 NOTE

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



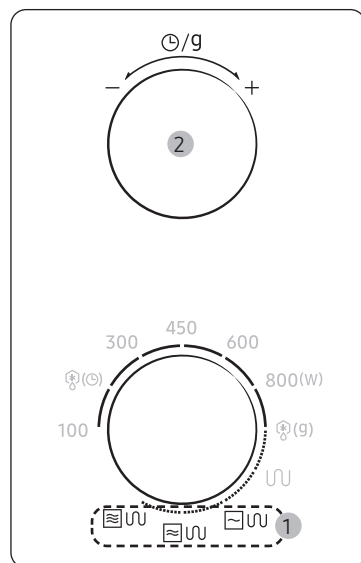
## Combining microwaves and grill

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

### ⚠ CAUTION

- ALWAYS use microwave-safe and microwave oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the microwave oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



1. Turn the **Variable Cooking Power Control Dial** to the **Combi (Microwave+Grill)** (☒☒☒ ☒☒☒ ☒☒☒).
2. Set the time by turning the **Time/Weight Dial** (⊖/g).  
The microwave oven light comes on and the turntable starts rotating.
- 1) Cooking starts and when it has finished the microwave oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

### 📖 NOTE

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

## Cookware guide

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

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

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

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the microwave oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Microwave oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

## Cookware guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
Metal <ul style="list-style-type: none"> <li>Dishes</li> <li>Freezer bag twist ties</li> </ul>	✗ ✗	May cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> <li>Plates, cups, napkins and kitchen paper</li> <li>Recycled paper</li> </ul>	✓ ✗	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> <li>Containers</li> <li>Cling film</li> <li>Freezer bags</li> </ul>	✓ ✓ ✓✗	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or microwave oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓✗ : Use caution

✗ : Unsafe

## Cooking guide

### Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

### Cooking

#### Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

#### Food suitable for microwave cooking:

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

#### Covering during cooking

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

#### Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

### Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table.

Continue cooking to get the result you prefer.

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

Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Spinach	150	600	4 ½ - 5 ½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2 - 3 minutes.		
Broccoli	300	600	9 - 10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2 - 3 minutes.		
Peas	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2 - 3 minutes.		
Green Beans	300	600	8 - 9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2 - 3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2 - 3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	8 - 9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2 - 3 minutes.		

### Cooking guide for fresh vegetables

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

#### NOTE

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

Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Broccoli	250	800	4 - 4 ½
	500		7 - 7 ½
Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250	800	5 ½ - 6 ½
	Instructions Add 60 - 75 ml (4 - 5 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250	800	4 ½ - 5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250	800	5 - 5 ½
	500		8 ½ - 9
Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Courgettes	250	800	3 ½ - 4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		

# Cooking guide

Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Egg Plants	250	800	3 ½ - 4
	<b>Instructions</b> Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250	800	4 ½ - 5
	<b>Instructions</b> Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125	800	1 ½ - 2
	250		3 - 3 ½
<b>Instructions</b> Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.			
Onions	250	800	5 ½ - 6
	<b>Instructions</b> Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250	800	4 ½ - 5
	<b>Instructions</b> Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250	800	4 - 5
	500		7 ½ - 8 ½
<b>Instructions</b> Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.			
Turnip Cabbage	250	800	5 - 5 ½
	<b>Instructions</b> Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

## Cooking guide for rice and pasta

**Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

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

**Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250	800	16 - 17
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250	800	21 - 22
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250	800	17 - 18
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	800	18 - 19
	<b>Instructions</b> Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250	800	11 - 12
	<b>Instructions</b> Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

---

## Reheating

---

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

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

### Arranging and covering

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

### Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

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

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

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

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

---

## Heating and standing times

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

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2 - 4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

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

# Cooking guide

## Reheating liquids

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

## Reheating liquids and food

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

Food	Serving size	Power (W)	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800	1 - 1 ½ 1 ½ - 2
	<b>Instructions</b> Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1 - 2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	800	3 - 3 ½
	<b>Instructions</b> Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2 - 3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600	5 ½ - 6 ½
	<b>Instructions</b> Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2 - 3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	<b>Instructions</b> Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving size	Power (W)	Time (min.)
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600	5 - 6
	<b>Instructions</b> Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600	5 ½ - 6 ½
	<b>Instructions</b> Plate a meal of 2 - 3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling - film. Stand for 3 minutes.		

## Reheating baby food

### Baby food:

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

### Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

### Remark:

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

## Reheating baby food and milk

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

Food	Serving size	Power (W)	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600	30 sec.
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2 - 3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600	20 sec.
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2 - 3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300	30 - 40 sec.
	200 ml		50 sec. to 1 min.
<b>Instructions</b> Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn - table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2 - 3 minutes.			

## Manual defrosting

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

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

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

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

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

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

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

### NOTE

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

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

Food	Serving size	Power (W)	Time (min.)
Meat	Minced Beef	180	6 ½ - 7 ½
			10 - 12
Pork Steaks	250 g	180	7 ½ - 8 ½
	<b>Instructions</b> Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5 - 25 minutes.		

# Cooking guide

Food	Serving size	Power (W)	Time (min.)
<b>Poultry</b>			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs.)	180	14 ½ - 15 ½
Whole Chicken	900 g	180	28 - 30
	<b>Instructions</b> First, put chicken pieces first skin - side down, whole chicken first breast - side - down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15 - 40 minutes.		
<b>Fish</b>			
Fish Fillets	250 g (2 pcs.) 400 g (4 pcs.)	180	6 - 7 12 - 13
	<b>Instructions</b> Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5 - 15 minutes.		
<b>Fruits</b>			
Berries	250 g	180	6 - 7
	<b>Instructions</b> Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5 - 10 minutes.		
<b>Bread</b>			
Bread Rolls (Each about 50 g)	2 pcs. 4 pcs.	180	½ - 1 2 - 2 ½
Toast/Sandwich	250 g	180	4 ½ - 5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180	8 - 10
	<b>Instructions</b> Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5 - 20 minutes.		

## Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3 - 5 minutes will make the food brown more quickly.

### Cookware for grilling:

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

### Food suitable for grilling:

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

### Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.



## Microwave + grill

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

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

### Cookware for cooking with microwaves + grill

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

### Food suitable for microwaves + grill cooking

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

### Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

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

## Grill guide for frozen food

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

Frozen food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs.	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	4 pcs.		1 - 1 ½	1 - 2
<b>Instructions</b> Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2 - 5 minutes.				
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250 - 300 g (2 pcs.)	450 W + Grill	8 - 9	-
	<b>Instructions</b> Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2 - 3 minutes.			
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill	13 - 14	-
	<b>Instructions</b> Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2 - 3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	<b>Instructions</b> Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2 - 3 minutes.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5 - 5 ½	3 - 3 ½
	<b>Instructions</b> Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9 - 11	4 - 5
	<b>Instructions</b> Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

# Cooking guide

## Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3 - 4 minutes.

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

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	6 - 8	4 - 5 ½
	<b>Instructions</b> Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2 - 4 pcs.	Grill only	2 - 3	2 - 3
	<b>Instructions</b> Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs.)	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	400 g (4 pcs.)		4 ½ - 5 ½	2 - 3
	<b>Instructions</b> Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs. (300 g)	450 W + Grill	3 ½ - 4	-
	<b>Instructions</b> Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2 - 3 minutes.			

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4 ½ - 5 ½	-
	500 g		8 - 9	
<b>Instructions</b> Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.				
Chicken Pieces	450 - 500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	10 - 12	12 - 13
	<b>Instructions</b> Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2 - 3 minutes.			
Lamb Chops/ Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs.)	Grill only	12 - 15	9 - 12
	<b>Instructions</b> Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2 - 3 minutes.			
Pork Steaks	250 g (2 pcs.)	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
			7 - 8	6 - 7
<b>Instructions</b> Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2 - 3 minutes.				

Fresh food	Serving size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g)	300 W + Grill	4 - 4 ½	-
	2 apples (ca. 400 g)		6 - 7	
<b>Instructions</b> Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.				
Roast Chicken	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill	300 W + Grill
			22 - 24	23 - 25
<b>Instructions</b> Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.				

## Tips and tricks

### Melting crystallized honey

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

### Melting gelatine

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

### Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.  
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

### Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10 - 12 minutes using 800 W.  
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist - off lids.  
Stand on lid for 5 minutes.

### Cooking pudding/custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 800 W.  
Stir several times well during cooking.

### Browning almond slices

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

# Troubleshooting

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

Problem	Cause	Action
<b>General</b>		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The microwave oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The microwave oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, close the door again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The microwave oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the microwave oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the microwave oven without food inside.	Put food in the microwave oven.
	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the microwave oven.
	There is a popping sound during operation, and the microwave oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.
The microwave oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the microwave oven.	Remove all objects on the top of the microwave oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and microwave oven interior.	Clean the microwave oven and then open the door.

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The microwave oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1 - 2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the microwave oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, close the door again to restart operation.
The microwave oven is not level.	The microwave oven is installed on an uneven surface.	Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the microwave oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Problem	Cause	Action
When power is connected, the microwave oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the microwave oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Water drips.</li> <li>2. Steam emits through a door crack.</li> <li>3. Water remains in the microwave oven.</li> </ol>	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction.	Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the microwave oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an microwave oven malfunction.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
<b>Turntable</b>		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven.
<b>Grill</b>		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2 - 3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Problem	Cause	Action
<b>Steam</b>		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an microwave oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an microwave oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

 **NOTE**

if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

## Technical specifications

## Memo

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

Model	MG23K3614**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2300 W
Microwave	1250 W
Grill (heating element)	1100 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside (Include Handle)	489 x 275 x 392 mm
Microwave Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	13.0 kg approx.

\* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

## QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
SPAIN	91175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
Kosovo	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
UKRAINE	0-800-502-000	<a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>
MOLDOVA	+373-22-667-400	<a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a>

