

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MC28A5137**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3
Consignes de sécurité importantes	3
Consignes de sécurité générales	6
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	7
Garantie limitée	7
Protection de l'environnement	7
Définition du groupe de produits	7
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	7
Installation	8
Accessoires	8
Site d'installation	8
Plateau tournant	8
Entretien	9
Nettoyage	9
Remplacement (réparation)	9
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	9
Fonctionnalités du four à micro-ondes	10
Four à micro-ondes	10
Panneau de contrôle	10
Utilisation du four à micro-ondes	11
Fonctionnement d'un four à micro-ondes	11
Vérification du bon fonctionnement de votre four à micro-ondes	11
Réglage de l'horloge	12
Cuisson/Réchauffage	12
Niveaux de puissance et variations de temps	13
Réglage du temps de cuisson	13
Arrêter la cuisson	14
Réglage du mode d'économie d'énergie	14
Utilisation des fonctions de cuisson du mode Slim Fry	14
Utilisation du mode Cuisson par capteur	16
Consignes pour le mode Cuisson automatique par capteur	18
Récipients et couvercles pour la cuisson par capteur	18
Important	18

Guide de cuisson Pure Steam (modèles MC28A5137K* uniquement)	19
Utilisation des fonctions Cuisson de plats sains	21
Utilisation du mode Pâte levée/Yaourt	23
Utilisation des fonctions de Décongélation express	24
Utilisation des fonctions du mode Réchauffage/Cuisson automatique	25
Utilisation du plat croustilleur	27
Convection	28
Faire griller	28
Choix des accessoires	29
Cuisson combinée micro-ondes et gril	29
Cuisson combinée micro-ondes et convection	30
Arrêt du signal sonore	31
Utilisation des fonctions de sécurité enfants	31
Utilisation des fonctions Activer/Désactiver la plateau tournant	31
Guide des récipients	32
Guide de cuisson	33
Micro-ondes	33
Cuisson	33
Réchauffage	35
Faire réchauffer des liquides	36
Faire réchauffer des aliments pour bébé	36
Décongélation	37
Gril	38
Micro-ondes + Gril	38
Convection	40
Micro-ondes + Convection	40
Conseils et astuces	41
Dépannage et code d'information	42
Dépannage	42
Codes d'information	44
Caractéristiques techniques	45

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.

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.

Consignes de sécurité

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé. Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné. Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

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

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

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

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

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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 plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson.

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

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Protection de l'environnement

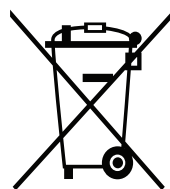
Prenez soin de déposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert. ♻️

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.

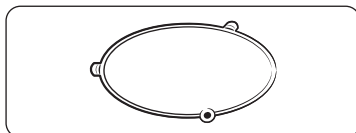


Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Installation

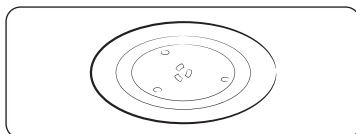
Accessoires

Selon le modèle de votre four à micro-ondes, plusieurs accessoires polyvalents vous sont fournis avec l'appareil.



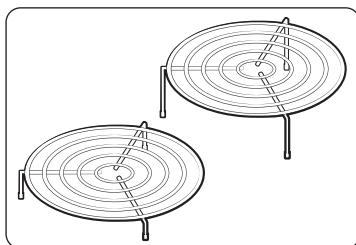
01 Anneau de guidage : à placer au centre du four à micro-ondes.

Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau tournant.



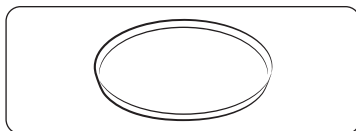
02 Plateau tournant : à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le raccord.

Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



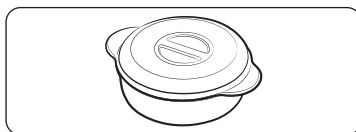
03 Grille du haut, grille du bas : à placer sur le plateau tournant.

Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième plat sur la grille. **Ces grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**



04 Plat croustillant voir page 27.

Fonction : Le plat croustillant permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Ce mode de cuisson permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.



05 Pure steamer : voir pages 19 et 20. (Modèles MC28A5137K* uniquement)

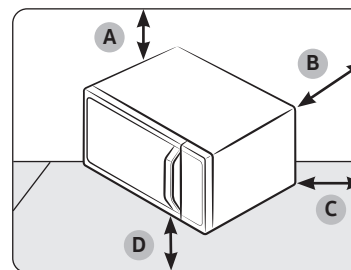
Fonction : Pour la cuisson de plats vapeur sains, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.

⚠ ATTENTION

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

Mode de fonctionnement	Microwave (Micro-ondes)	GRILL (GRIL)/ CONVECTION	COMBI (CUISSON COMBINÉE)
 (Pure steamer)	O	X	X

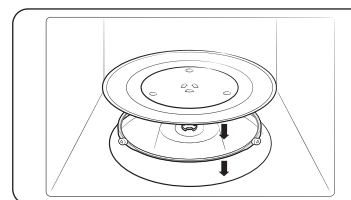
Site d'installation



- A. 20 cm au dessus
- B. 10 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 à micro-ondes.
- Prévoyez un dégagement pour la ventilation : laissez au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés, et 20 cm au-dessus.
- N'installez pas le four à micro-ondes dans un environnement chaud ou humide (par ex., à côté d'un autre four ou d'un radiateur).
- Respectez les caractéristiques électriques de ce four à micro-ondes. Utilisez uniquement des rallonges homologuées, le cas échéant.
- Avant d'utiliser votre four à micro-ondes pour la première fois, nettoyez l'intérieur du four 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 à micro-ondes. Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Entretien

Nettoyage

Nettoyez régulièrement le four à micro-ondes pour éviter l'accumulation d'impuretés à l'extérieur ou à l'intérieur de l'appareil.

Prêtez également une attention particulière à la porte, au joint de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (modèles concernés uniquement).

Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord l'absence d'impuretés sur le joint de la porte. Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four à micro-ondes. Rincez et séchez minutieusement.

Pour éliminer les impuretés incrustées, sources de mauvaises odeurs à l'intérieur du four :

1. Avec le four à micro-ondes vide, placez une tasse remplie d'eau et de jus de citron au centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four à micro-ondes pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Lorsque le cycle est terminé, attendez que le four à micro-ondes refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et le joint 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 à micro-ondes peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four à micro-ondes.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four à micro-ondes, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

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

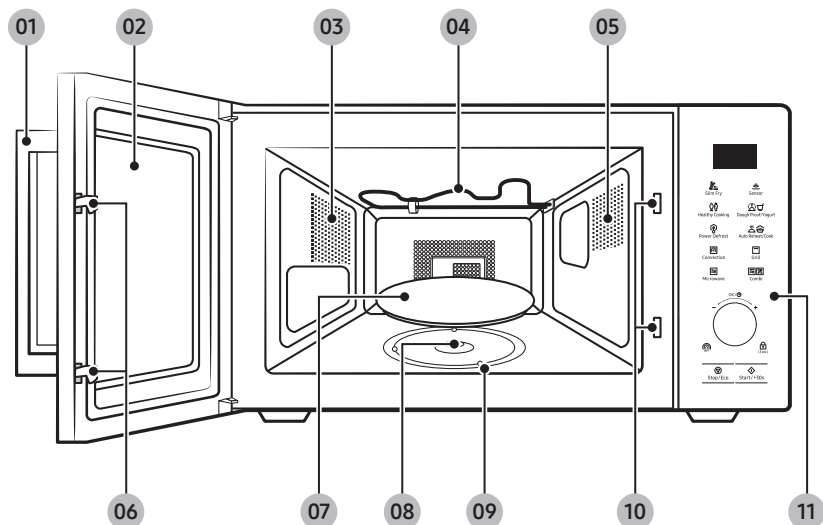
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, le joint et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.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

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

Si vous prévoyez de ne pas utiliser le four à micro-ondes pendant une période prolongée, débranchez le cordon d'alimentation et déplacez le four à micro-ondes dans un endroit sec et à l'abri de la poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four à micro-ondes peuvent affecter les performances de l'appareil.

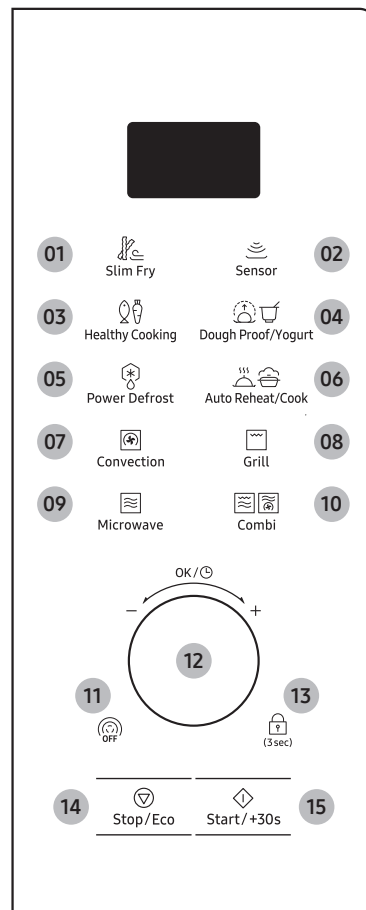
Fonctionnalités du four à micro-ondes

Four à micro-ondes



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

Panneau de contrôle



- 01 Slim Fry
- 02 Sensor (Cuisson par capteur)
- 03 Healthy Cooking (Cuisson de plats sains)
- 04 Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)
- 05 Power Defrost (Décongélation automatique)
- 06 Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatique)
- 07 Convection
- 08 Grill (Gril)
- 09 Microwave (Micro-ondes)
- 10 Combi (Cuisson combinée)
- 11 Activer/Désactiver la plateau tournant
- 12 Sélecteur multifonction
- 13 Sécurité enfants
- 14 Stop/Eco (Stop/Éco)
- 15 Start/+30s (Démarrage/+30s)

Utilisation du four à micro-ondes

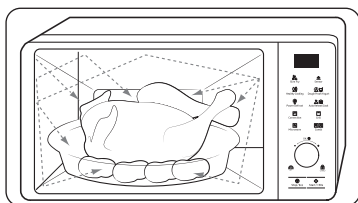
Fonctionnement d'un four à micro-ondes

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour les fonctions suivantes :

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuisson

Principe de cuisson.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois intérieures et réparties de façon homogène à l'intérieur du four à micro-ondes pendant la cuisson grâce à la plateau tournant sur lequel sont placés les aliments. Ce procédé assure 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 ensuite 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)

REMARQUE

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit même après que vous ayez retiré les aliments du four à micro-ondes. Il convient de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et dans ce livret afin d'assurer :

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

Vérification du bon fonctionnement de votre four à micro-ondes

La procédure suivante permet de vérifier à tout moment que votre four à micro-ondes fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée **Dépannage et code d'information** située aux pages 42 - 44.

REMARQUE

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

Ouvrez la porte du four à micro-ondes en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.

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

Start/+30s

Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.

Appuyez sur le bouton

Start/+30s (Départ/+30s) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton

Start/+30s (Départ/+30s) autant de fois que nécessaire.

Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

Utilisation du four à micro-ondes

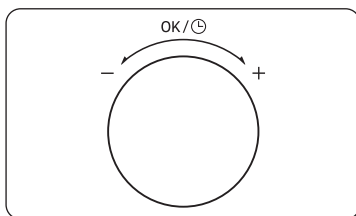
Réglage de l'horloge

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

- lors de 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. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour définir le format d'affichage de l'heure.
 - 12H ou 24H
3. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour terminer la configuration.
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les heures.
5. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
6. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.
7. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour lancer l'horloge.

Résultat : L'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé.

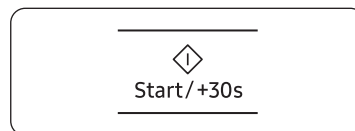
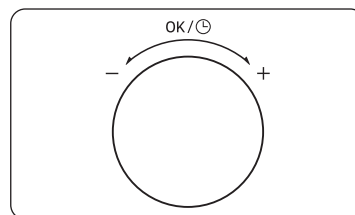
Cuisson/Réchauffage

Suivez les instructions ci-dessous pour faire cuire ou réchauffer des aliments.

REMARQUE

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four à micro-ondes sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four à micro-ondes en route alors qu'il est vide.



1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

 (mode Microwave (Micro-ondes))

2. Tournez le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. Appuyez ensuite sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.
 - Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement au réglage du temps de cuisson.
3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Résultat : Le temps de cuisson s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)**.

Résultat : L'éclairage du four à micro-ondes s'allume et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre.

 - Le signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote 4 fois à l'écran. Le signal sonore retentit ensuite toutes les minutes.

Niveaux de puissance et variations de temps

Le 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 du type d'aliments et de la quantité.

Vous pouvez choisir entre six niveaux de puissance.

Niveau de puissance	Pourcentage (%)	Puissance (W)
ÉLEVÉE	100	900
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600
MOYENNE	50	450
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300
DÉCONGÉLATION	20	180
FAIBLE	11	100

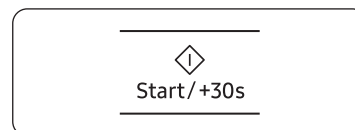
Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

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

Réglage du temps de cuisson

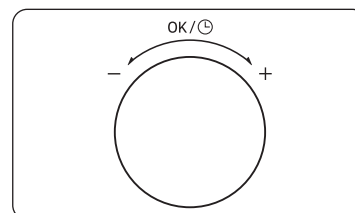
Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Démarriage/+30s)** pour ajouter du temps par intervalles de 30 secondes.

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



Pour augmenter la durée de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarriage/+30s)** autant de fois que nécessaire en fonction du nombre d'intervalles de 30 secondes que vous souhaitez ajouter.

- Exemple : Pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start/+30s (Démarriage/+30s)**.



Pour ajuster le temps de cuisson, tournez simplement le **Sélecteur multifonction**.

- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez le sélecteur vers la droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez le sélecteur vers la gauche.

Utilisation du four à micro-ondes

Arrêter la cuisson

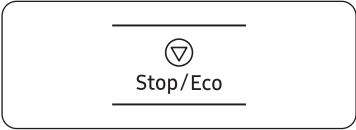
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

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

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

Réglage du mode d'économie d'énergie

Le four à micro-ondes possède un mode d'économie d'énergie.



- Appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Stop/Éco)**.
Résultat : L'écran est éteint.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Stop/Éco)** ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four à micro-ondes est prêt à fonctionner.

REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique

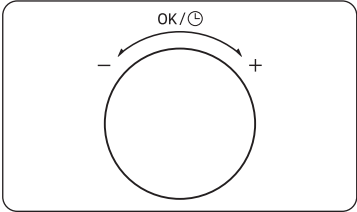
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. L'éclairage du four à micro-ondes s'éteint au bout de 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

Utilisation des fonctions de cuisson du mode Slim Fry

Les 12 fonctions du mode **Slim Fry** proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez pas besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez régler la catégorie de cuisson Slim Fry en appuyant sur le bouton **Slim Fry**.

REMARQUE

Utilisez TOUJOURS des récipients et des plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique sont préférables car ils permettent aux micro-ondes de pénétrer les aliments de manière homogène. Utilisez TOUJOURS des maniques pour toucher les récipients dans le four à micro-ondes car ils peuvent être très chauds.



1. Appuyez sur le bouton **Slim Fry**.
2. Sélectionnez la catégorie d'aliments en tournant le **Sélecteur multifonction** et appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
 - 1) Pommes de terre/légumes
 - 2) Fruits de mer
 - 3) Poulet
3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**.

Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des différents paramètres préprogrammés.
4. Sélectionnez la taille de portion en tournant le **Sélecteur multifonction**.
 - La taille de portion diffère selon les recettes. Certaines recettes n'indiquent aucune taille de portion.
 - Vous pouvez ignorer cette étape pour une recette qui n'indique pas de taille de portion.



5. Appuyez sur le bouton

Start/+30s (Démarrage/+30s).

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction des paramètres préprogrammés choisis.

- Lorsque la cuisson est terminée, le signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote 4 fois à l'écran. Le signal sonore retentit ensuite toutes les minutes.

Guide de cuisson Slim Fry

Le tableau suivant présente les 12 programmes automatiques de cuisson **Slim Fry**.

Vous y trouverez les quantités et les instructions correspondantes.

Ces programmes permettent de réduire la consommation d'huile par rapport à une friteuse à huile, tout en obtenant des résultats savoureux. Ils combinent l'énergie de la convection, du système de cuisson par le haut et des micro-ondes.

1. Pommes de terre/légumes

Code/Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
1-1 Frites au four surgelées	300 - 350 450 - 500	Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille du bas. Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments. Appuyez sur Start (Démarrage) pour reprendre la cuisson. (Si vous ne retournez pas les aliments, le four continue son cycle de cuisson). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-2 Croquettes de pommes de terre surgelées	200 - 250 300 - 350	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Code/Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
1-3 Frites maison	300 - 350 450 - 500	Choisissez des pommes de terre à chair dure à moyennement dure et lavez-les. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans l'eau froide (pendant 30 min). Séchez-les dans un torchon, pesez-les et badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille du bas. Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments. Appuyez sur Start (Démarrage) pour reprendre la cuisson. (Si vous ne retournez pas les aliments, le four continue son cycle de cuisson). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-4 Quartiers de pommes de terre	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en quartiers. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les côté face coupée sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille du haut. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-5 Beignets d'oignons surgelés	100 - 150 200 - 250	Répartissez uniformément les beignets d'oignons ou de calamars surgelés sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-6 Courgettes en tranches	100 - 150 200 - 250	Rincez et tranchez les courgettes. Badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive et ajoutez des épices. Répartissez uniformément les tranches sur le plat croustilleur et placez le plat sur la grille du haut. Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments. Appuyez sur Start (Démarrage) pour reprendre la cuisson. (Si vous ne retournez pas les aliments, le four continue son cycle de cuisson). Laissez reposer 1 à 2 minutes.

2. Fruits de mer

Code/Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
2-1 Crevettes surgelées	200 - 250 300 - 350	Répartissez uniformément les crevettes panées surgelées sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

Code/Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
2-2 Croquettes de poisson	200 - 250 300 - 350	Répartissez uniformément les croquettes de poisson surgelées sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-3 Calamars frits	100 - 150 200 - 250	Répartissez uniformément les calamars frits sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

3. Poulet

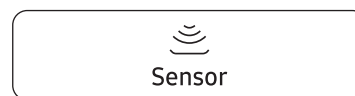
Code/Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
3-1 Nuggets de poulet surgelés	200 - 250 300 - 350	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille du bas. Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments. Appuyez sur Start (Départ) pour reprendre la cuisson. (Si vous ne retournez pas les aliments, le four continue son cycle de cuisson). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-2 Cuisses de poulet	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Pesez les cuisses de poulet et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Répartissez-les uniformément sur la grille du haut. Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments. Le four à micro-ondes s'arrête. Appuyez sur Start (Départ) pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
3-3 Ailes de poulet	200 - 250 300 - 350	Pesez les ailes de poulet et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Répartissez-les uniformément sur la grille du haut. Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments. Le four à micro-ondes s'arrête. Appuyez sur Start (Départ) pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Utilisation du mode Cuisson par capteur

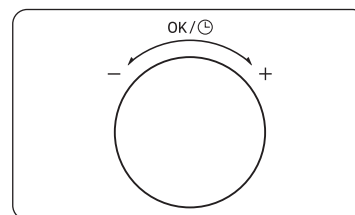
Les 8 fonctions du mode **Cuisson par capteur** proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez pas besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Sélectionnez la fonction Cuisson par capteur en tournant le **Sélecteur multifonction**. Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

REMARQUE

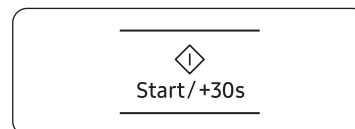
Utilisez uniquement des récipients et des plats adaptés à la cuisson au micro-ondes.



1. Appuyez sur le bouton **Sensor (Cuisson par capteur)**.



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des différents paramètres préprogrammés.



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction des paramètres préprogrammés choisis.
 - Lorsque la cuisson est terminée, le signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote 4 fois à l'écran. Le signal sonore retentit ensuite toutes les minutes.

REMARQUE

- Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.
- Si la température intérieure du four à micro-ondes est supérieure à 60 °C, le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant 3 minutes. Vous ne pourrez utiliser à nouveau le bouton **Sensor (Cuisson par capteur)** que lorsque le four à micro-ondes aura suffisamment refroidi.

Guide de cuisson par capteur

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de **Cuisson par capteur**. Il indique également les quantités recommandées et les instructions pour chaque mode de cuisson. Au début du programme, l'écran indique le délai de fonctionnement du capteur. Lorsque ce délai est écoulé, le temps et la puissance de cuisson sont calculés automatiquement. Le temps de cuisson restant s'affiche. Le système de cuisson par capteur permet de contrôler la cuisson.

REMARQUE

Utilisez des maniques pour sortir le plat du four !

Code/Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
1 Boissons	150 - 250	Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse ou un mug en céramique. Réchauffez à découvert. Placez le récipient au centre du plateau tournant. Laissez reposer dans le four à micro-ondes. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2 Fleurettes de brocoli	200 - 500	Rincez et lavez les légumes frais (par ex., brocoli) et découpez-les en fleurettes. Répartissez-les uniformément dans un bol en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Ce programme permet de faire cuire des brocolis, des courgettes, des aubergines, des potirons ou des poivrons (coupés en tranches). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3 Carottes émincées	200 - 500	Rincez et lavez les légumes frais (par ex., carottes) et découpez-les en rondelles de même taille. Placez-les dans un bol en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Ce programme permet de faire cuire des carottes, des fleurettes de chou-fleur ou de chou-rave. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Code/Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
4 Fleurettes de chou-fleur	200 - 500	Rincez et lavez les légumes frais (par ex., Fleurettes de chou-fleur) et découpez-les en fleurettes. Répartissez-les uniformément dans un bol en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Ce programme permet de faire cuire des brocolis, des courgettes, des aubergines, des potirons ou des poivrons (coupés en tranches). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
5 Pommes de terre en robe des champs	200 - 800	Rincez et lavez les pommes de terre (200 g chacune). Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez la peau à l'aide d'un couteau. Disposez-les en cercle sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
6 Cuisson des pâtes	100 - 300	Utilisez un grand plat à four en verre avec couvercle. Ajoutez 4 volumes d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire à découvert. Remuez, laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
7 Mini ravioli	200 - 400	Placez les mini ravioli mijotés dans une assiette creuse en céramique. Placez l'assiette au centre du plateau tournant. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
8 Morceaux de poulet	200 - 500	Badigeonnez les morceaux de poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-les sur la grille du bas, côté peau vers le bas. Retournez les aliments dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Start (Démarrage) pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

Consignes pour le mode Cuisson automatique par capteur

Le mode Cuisson automatique par capteur permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de la quantité de vapeur libérée par les aliments pendant la cuisson.

- La cuisson d'aliments produit différents types de vapeur.
Le mode Cuisson automatique par capteur calcule le temps et la puissance de cuisson adaptés en fonction des types de vapeurs produits par les aliments, ce qui vous évite de devoir régler le temps et la puissance de cuisson.
- Lorsque vous recouvrez un récipient d'un couvercle ou d'un film plastique en mode Cuisson automatique par capteur, le capteur calcule automatiquement la quantité de vapeur produite lorsque le récipient est rempli de vapeur.
- Peu avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour obtenir une cuisson homogène.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'aromates, d'épices ou de sauces à dorer. Sachez toutefois que le sel ou le sucre peuvent laisser des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc d'ajouter ces ingrédients lorsque la cuisson est terminée.

Récipients et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les instructions relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce livret.
- Utilisez toujours des récipients adaptés au four à micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez du film plastique, créez une cheminée en rabattant l'un des coins pour laisser s'échapper suffisamment de vapeur.
- Utilisez toujours le couvercle adapté au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez du film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments qui ont besoin d'être mélangés ou retournés doivent l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Dans la mesure du possible, évitez de débrancher le four à micro-ondes après l'avoir installé. Le capteur de vapeur a besoin d'un certain temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il est déconseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour enchaîner plusieurs cycles de cuisson d'affilée.
- Installez le four à micro-ondes dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter des résultats décevants, n'utilisez pas le mode de cuisson automatique par capteur lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four à micro-ondes. La vapeur produite par ce type de nettoyant pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à micro-ondes à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de vapeur afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Assurez-vous toujours que l'intérieur du four à micro-ondes est propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide. Ce four à micro-ondes est exclusivement destiné à une utilisation domestique.

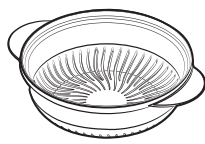
Guide de cuisson Pure Steam (modèles MC28A5137K* uniquement)

Le Pure steamer du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de la cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la cuisson de plats sains et rapides. Cet accessoire vous permettra de faire cuire du riz, des pâtes ou des légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.

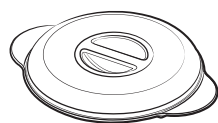
Le Pure steamer se compose de 3 éléments :



Bol



Plateau



Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -20 °C et 140 °C. Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

Modalités d'utilisation :

- **N'utilisez pas ces accessoires dans les conditions suivantes :**
 - pour faire cuire des aliments riches en sucres ou en graisses ;
 - en mode Grill (Gril) ou Chaleur tournante ou sur une plaque de cuisson.
- Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux instructions du tableau à la page suivante.

Entretien :

- Votre cuiseur-vapeur est adapté au lave-vaisselle.
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de tampon à récurer.
- Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

Décongélation :

Placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans le couvercle. Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas les aliments.

Cuisson :

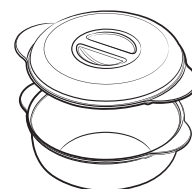
Aliment	Taille de portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Accessoires
Artichauts	300 g (1 à 2 portions)	900	5 - 6	Bol avec plateau + couvercle
	Instructions Rincez et lavez les artichauts. Versez 150 ml d'eau et placez le plateau dans le bol. Placez les artichauts sur le plateau tournant. Ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez avec un couvercle. Laissez reposer 1 à 2 minutes une fois la cuisson terminée.			
Brocoli	300 g	1 étape : 900 2 étapes : 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Bol avec plateau + couvercle
	Instructions Pesez les brocolis après les avoir lavés. Coupez-les en morceaux de même taille. (Largeur 3 cm, longueur 4 cm, hauteur 2 cm) Versez 150 ml d'eau et placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les brocolis (tige vers le bas) sur le plateau. Couvrez avec un couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Légumes surgelés	300 g	1 étape : 600 2 étapes : 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Bol avec plateau + couvercle
	Instructions Pesez les légumes surgelés. Versez 150 ml d'eau et placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes surgelés sur le plateau. Couvrez avec un couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			

Utilisation du four à micro-ondes

Aliment	Taille de portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Accessoires
Riz	250 g	900	15 - 18	Bol + Couvercle
	Instructions Placez le riz dans le bol vapeur. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez avec un couvercle. Lorsque la cuisson est terminée, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes).			
Pommes de terre épluchées	300 g	1 étape : 450 2 étapes : 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Bol avec plateau + couvercle
	Instructions Rincez et lavez les pommes de terre. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de même taille (28 à 30 g chacun). Versez 150 ml d'eau et placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les pommes de terre sur le plateau. Couvrez avec un couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600	5 ½ - 6 ½	Bol + Couvercle
	Instructions Placez le plat mijoté dans le bol vapeur. Couvrez avec un couvercle. Remuez bien puis laissez reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes une fois la cuisson terminée.			
Soupe (réfrigérée)	400 g	900	3 - 4	Bol + Couvercle
	Instructions Placez le plat mijoté dans le bol vapeur. Couvrez avec un couvercle. Remuez bien puis laissez reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes une fois la cuisson terminée.			
Soupe surgelée	400 g	900	8 - 10	Bol + Couvercle
	Instructions Placez la soupe surgelée dans le bol vapeur. Couvrez avec un couvercle. Remuez bien puis laissez reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes une fois la cuisson terminée.			
Chaussons fourrés à la confiture, surgelés	150 g	600	1 ½ - 2 ½	Bol + Couvercle
	Instructions Badigeonnez d'eau froide le dessus des chaussons fourrés. Placez 1 ou 2 chaussons surgelés côte à côte sur le plateau tournant. Couvrez avec un couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			

Aliment	Taille de portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Accessoires
Saumon surgelé	300 g (2 portions)	1 étape : 600 2 étapes : 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Bol avec plateau + couvercle
	Instructions Versez 150 ml d'eau et placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les saumons surgelés sur le plateau. Couvrez avec un couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Compote de fruits	300 g	1 étape : 900 2 étapes : 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Bol avec plateau + couvercle
	Instructions Pesez les fruits frais (par ex., pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Versez 150 ml d'eau et placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les pommes de terre sur le plateau. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez avec un couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			

Utilisation du Pure steamer

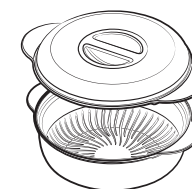


Bol + Couvercle



Bol avec plateau + couvercle

+



Précautions

- Soulevez le couvercle de votre cuiseur-vapeur avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être très chaude.
- Utilisez des maniques pour le manipuler après la cuisson.

Utilisation des fonctions Cuisson de plats sains

Les 15 fonctions du mode **Healthy Cooking (Cuisson de plats sains)** proposent des temps de cuisson pré-programmés.

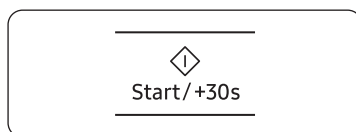
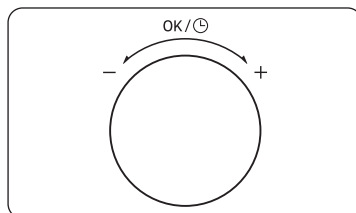
Vous n'avez pas besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez sélectionner la taille de portion en tournant le **Sélecteur multifonction**.

REMARQUE

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

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



1. Appuyez sur le bouton **Healthy Cooking (Cuisson de plats sains)**.
2. Sélectionnez la catégorie d'aliments en tournant le **Sélecteur multifonction** et appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
 - 1) Céréales/Pâtes
 - 2) Légumes
 - 3) Volaille/Poisson
3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des différents paramètres préprogrammés. Appuyez ensuite sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.
4. Sélectionnez la taille de portion en tournant le **Sélecteur multifonction**.
5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarriage/+30s)**.

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction des paramètres préprogrammés choisis.

 - Lorsque la cuisson est terminée, le signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote 4 fois à l'écran. Le signal sonore retentit ensuite toutes les minutes.

Guide de Healthy Cooking (Cuisson de plats sains)

Le tableau suivant fournit les quantités et instructions correspondantes pour les 15 programmes du mode **Healthy Cooking (Cuisson de plats sains)**. Ce mode propose la cuisson de céréales/pâtes (3), légumes (6) et volailles/poissons (6).

REMARQUE

Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

1. Céréales/Pâtes

Code/ Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
1-1 Riz complet	150 - 200 200 - 250	Utilisez un grand plat à four en verre avec couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez, laissez reposer puis ajoutez du sel et des aromates. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
1-2 Quinoa	150 - 200 200 - 250	Utilisez un grand plat à four en verre avec couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez, laissez reposer puis ajoutez du sel et des aromates. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-3 Macaroni	100 - 150 200 - 250	Utilisez un grand plat à four en verre avec couvercle. Ajoutez 4 volumes d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire à découvert. Remuez, laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 à 3 minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

2. Légumes

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

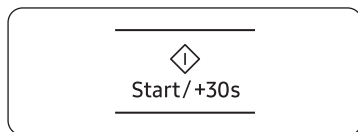
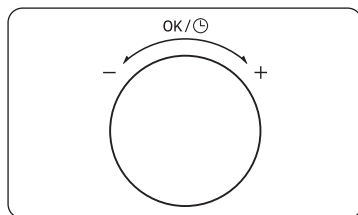
3. Volaille/Poisson

Code/ Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
3-1 Blancs de poulet	300 - 350 400 - 450	Rincez les blancs de poulet et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez avec du film étirable spécial micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
3-2 Blancs de dinde	300 - 350 400 - 450	Rincez les blancs de dinde et placez-les dans un plat à four en verre profond. Recouvrez avec du film étirable spécial micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
3-3 Blancs de poulet grillés	300 - 350 400 - 450	Rincez les blancs de poulet, faites-les mariner puis placez-les sur la grille du haut. Retournez les aliments dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.
3-4 Filets de poisson grillés	200 - 300 400 - 500	Répartissez uniformément les filets de poisson sur la grille du haut. Retournez les aliments dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-5 Steaks de saumon grillés	200 - 250 300 - 350	Répartissez uniformément les steaks de poisson sur la grille du haut. Retournez les aliments dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.
3-6 Poisson grillé	200 - 300 400 - 500	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des aromates et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête-bêche) sur la grille du haut. Retournez les aliments dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minutes.

Utilisation du mode Pâte levée/Yaourt

Les 5 fonctions du mode **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)** proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez pas besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez régler la catégorie de pâte levée/yaourt en tournant le **Sélecteur multifonction** après avoir appuyé sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)**.

Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



- Appuyez sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)**.
- Sélectionnez Pâte levée ou Yaourt et appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
 - Pâte levée
 - Yaourt
- Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Vous devez choisir le code de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des différents paramètres préprogrammés. Appuyez ensuite sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.
- Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)**.
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction des paramètres préprogrammés choisis.
 - Lorsque la cuisson est terminée, le signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote 4 fois à l'écran. Le signal sonore retentit ensuite toutes les minutes.

REMARQUE

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

Guide de Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/Yaourt)

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

1. Pâte levée

Code/ Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
1-1 Pâte à pizza	300 - 500	Placez la pâte dans un bol de taille adaptée et placez le bol sur la grille du bas. Recouvrez d'aluminium.
1-2 Pâte à gâteau	500 - 800	Placez la pâte dans un bol de taille adaptée et placez le bol sur la grille du bas. Recouvrez d'aluminium.
1-3 Pâte à pain	600 - 900	Placez la pâte dans un bol de taille adaptée et placez le bol sur la grille du bas. Recouvrez d'aluminium.

2. Yaourt

Code/ Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
2-1 Petits pots	500	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 pots en céramique ou dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque pot. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Recouvrez avec du film étirable et disposez en cercle sur le plateau tournant. Une fois terminé, laissez 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous conseillons d'utiliser un ferment sec à yaourt contenant des bactéries.
2-2 Grand bol	500	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez dans un grand bol en verre. Recouvrez avec du film étirable et disposez sur le plateau tournant. Une fois terminé, laissez 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous conseillons d'utiliser un ferment sec à yaourt contenant des bactéries.

Utilisation du four à micro-ondes

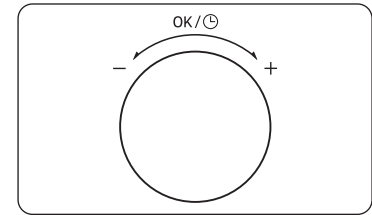
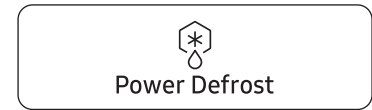
Utilisation des fonctions de Décongélation express

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

REMARQUE

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

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



- 1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation automatique)**.
- 2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des différents paramètres préprogrammés. Appuyez ensuite sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.
- 3. Sélectionnez la taille de portion en tournant le **Sélecteur multifonction**.



- 4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)**.
Résultat :
 - La décongélation commence.
 - Un signal sonore vous invitant à retourner l'aliment retentit au cours de la décongélation.
- 5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)** pour reprendre la décongélation.
Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, le signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote 4 fois à l'écran. Le signal sonore retentit ensuite toutes les minutes.

Guide de Power Defrost (Décongélation automatique)

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

Code/ Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
1 Viande	200 - 1 500	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Lorsque le signal sonore retentit, retournez la viande. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou de la viande hachée. Laissez reposer 20 à 90 minutes.

Code/ Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
2 Volaille	200 - 1 500	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Lorsque le signal sonore retentit, retournez la volaille. Ce programme convient à la décongélation d'un poulet entier et à la décongélation de morceaux de poulet. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
3 Poisson	200 - 1 500	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Lorsque le signal sonore retentit, retournez le poisson. Ce programme convient à la décongélation d'un poisson entier et à la décongélation de morceaux de poisson. Laissez reposer 20 à 80 minutes.
4 Pain/ Gâteaux	125 - 1 000	Placez le pain à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le lorsque le signal sonore retentit. Déposez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le lorsque le signal sonore retentit (Le four à micro-ondes continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entiers, ainsi qu'à la décongélation de petits pains et de baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à la décongélation de gâteaux à base de levure, de cheese cake et de pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la décongélation des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 10 à 60 minutes.
5 Fruits	100 - 600	Répartissez uniformément les fruits dans un plat en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

Utilisation des fonctions du mode Réchauffage/Cuisson automatique

Les 5 fonctions du mode **Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatique)** proposent des temps de cuisson pré-programmés.

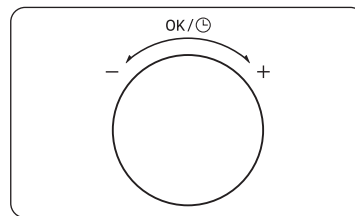
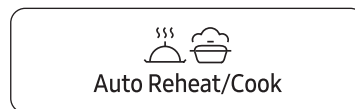
Vous n'avez pas besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez sélectionner la taille de portion en tournant le **Sélecteur multifonction**.

REMARQUE

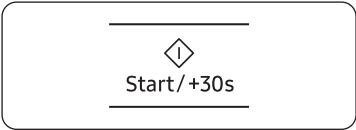
Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.

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



1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatique)**.
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la catégorie de cuisson. (Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatique))
3. Sélectionnez Réchauffage automatique à l'aide du **Sélecteur multifonction**.
4. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour une description des différents paramètres préprogrammés. Appuyez ensuite sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.
5. Sélectionnez la taille de portion en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Utilisation du four à micro-ondes



6. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)**.
- Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction des paramètres préprogrammés choisis.
- Lorsque la cuisson est terminée, le signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote 4 fois à l'écran. Le signal sonore retentit ensuite toutes les minutes.

Guide de la fonction Auto Reheat/Cook (Réchauffage/Cuisson automatique)

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées pour le réchauffage et la cuisson automatique.

REMARQUE

Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

1. Réchauffage automatique

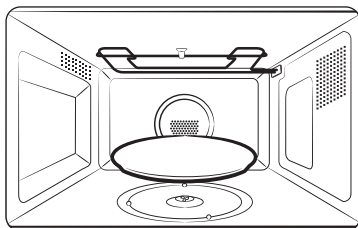
Code/ Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
1-1 Plats préparés (réfrigérés)	300 - 350 400 - 450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez d'un film étirable spécial micro-ondes. Ce programme convient au réchauffage de plats composés de trois aliments différents (par ex., viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-2 Pizza surgelée	300 - 350 400 - 450	Placez la pizza surgelée sur la grille du bas.
1-3 Lasagnes surgelées	400 - 450 600 - 650	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Placez le plat sur la grille du bas. Laissez reposer 3 à 4 minutes.

2. Cuisson automatique

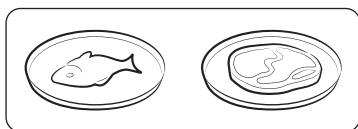
Code/ Aliment	Taille de portion (g)	Instructions
2-1 Poulet rôti	1 100 - 1 150 1 200 - 1 250	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille du bas. Retournez les aliments dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Start (Démarrage) pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 5 minutes.
2-2 Muffins	250 - 300	Versez la pâte dans 6 à 8 pots à muffins en papier ou en silicone (45 g chacun) et placez-les sur la grille du bas. Démarrez le programme (le four à micro-ondes est en préchauffage). Lorsque le signal sonore retentit, insérez la grille avec les aliments.

Utilisation du plat croustilleur

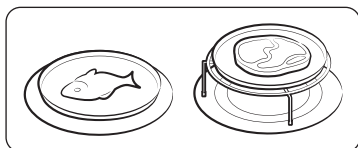
Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface grâce à la puissance du gril ; en outre, la température élevée qu'atteint cet accessoire permet de dorer le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les aliments pouvant être cuisis dans le plat croustilleur sont répertoriés dans le tableau en page suivante. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du bacon, des œufs, des saucisses, etc.



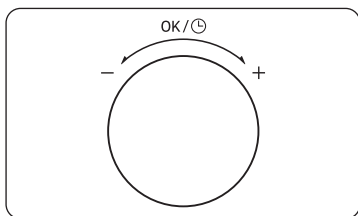
1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance avec la cuisson combinée Microwave (Micro-ondes)/Grill (Gril) [600 W + Grill (Gril)].
2. Pour faire cuire des aliments comme du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.



3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.



4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le four à micro-ondes.



5. Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés. (Reportez-vous au tableau ci-contre.)

⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car il sera très chaud.
- Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat.
- Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four à micro-ondes sans le plateau tournant.
- Sachez que le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.
- Veillez à placer le plat croustilleur au centre.
- N'utilisez pas le plat croustilleur à vide.

📖 REMARQUE

- Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures.
N'utilisez pas d'objets tranchants, comme un couteau, directement dans le plat.
- Lavez le plat croustilleur à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- N'utilisez pas de brosse à récurer ni d'éponge métallique ; elles risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Utilisation du four à micro-ondes

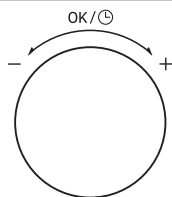
Convection

Le mode Convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Microwave n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C. Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

- Utilisez toujours des maniques pour toucher les récipients dans le four à micro-ondes car ils peuvent être très chauds.
 - La cuisson et le brunissement seront plus homogènes si vous utilisez la grille du bas.
- Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille du bas et disposez sur le plateau tournant.



Convection



Start/+30s

1. Appuyez sur le bouton **Convection**.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :



(Mode Convection)

180 °C (Température)

2. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Température : 40 - 200 °C, par intervalles de 10 °C)
 - Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement au réglage du temps de cuisson.
3. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Si vous voulez préchauffer le four à micro-ondes, sélectionnez « : 0 »)

5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarriage/+30s)**.

Résultat : La cuisson démarre :

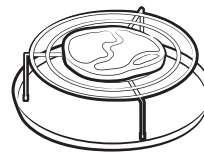
- Lorsque la cuisson est terminée, le signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote 4 fois à l'écran.

Le signal sonore retentit ensuite toutes les minutes.

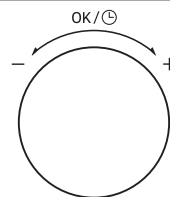
Faire griller

Le Grill (Gril) permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes.

- Utilisez toujours des maniques pour toucher les récipients dans le four à micro-ondes car ils peuvent être très chauds.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille du haut.



Grill



Start/+30s

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.

2. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :



(mode Grill (Gril))

- La température du gril n'est pas réglable.

3. Réglez le temps de cuisson au gril en tournant le **Sélecteur multifonction**.

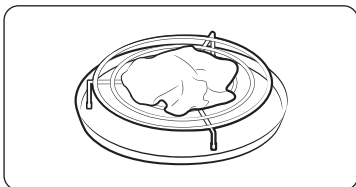
- Le temps de cuisson maximum avec la fonction gril est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarriage/+30s)**.

Résultat : La cuisson au gril démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, le signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote 4 fois à l'écran.
- Le signal sonore retentit ensuite toutes les minutes.

Choix des accessoires



La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas de récipients particuliers. Vous devez néanmoins exclusivement utiliser des récipients que vous utiliseriez dans un four à micro-ondes normal.

Les plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes ne sont généralement pas adaptés à la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients en plastique, de plats de service, de pots en papier, de serviettes, etc.

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

REMARQUE

Pour en savoir plus sur les récipients adaptés, reportez-vous au **Guide des récipients** à la page 32.

Cuisson combinée micro-ondes et gril

Vous pouvez également combiner la cuisson au four à micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement les aliments, en même temps.

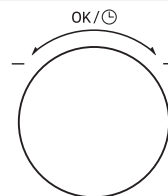
REMARQUE

- Utilisez **TOUJOURS** des récipients et des plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique sont préférables car ils permettent aux micro-ondes de pénétrer les aliments de manière homogène.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour toucher les récipients dans le four à micro-ondes car ils peuvent être très chauds.
Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille du haut.

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.



Combi



Start/ +30s

- Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

Cb - 1 (Microwave
(Micro-ondes) + Gril)

- Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** lorsque l'écran indique Cb-1.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

  (Cuisson combinée
Microwave (Micro-ondes)
et Gril)
600 W (puissance de sortie)

- Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450 ou 300 W). Appuyez ensuite sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
 - La température du gril n'est pas réglable.
 - Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement au réglage du temps de cuisson.
- Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
 - Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

- Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)**.

Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, le signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote 4 fois à l'écran. Le signal sonore retentit ensuite toutes les minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

Cuisson combinée micro-ondes et convection

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie micro-ondes et la cuisson par convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie micro-ondes est disponible immédiatement. De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, notamment :

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

REMARQUE

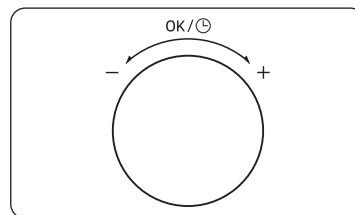
- Utilisez TOUJOURS des récipients et des plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique sont préférables car ils permettent aux micro-ondes de pénétrer les aliments de manière homogène.
- Utilisez TOUJOURS des maniques pour toucher les récipients dans le four à micro-ondes car ils peuvent être très chauds. La cuisson et le brunissement seront plus homogènes si vous utilisez la grille du bas.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau tournant ou sur la grille du bas, que vous placerez ensuite sur le plateau tournant. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

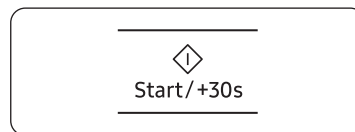


Combi

1. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**.
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
Cb -1 (Microwave (Micro-ondes) + Gril)



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que l'écran affiche Cb-2 (Microwave (Micro-ondes) + Convection) et appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.
3. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180 ou 100 W). Appuyez ensuite sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
 - Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement au réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 600 W)
4. Sélectionnez la température appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** (Température : 200 ~ 40 °C). Appuyez ensuite sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
 - Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement au réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 °C)
5. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
 - Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.
6. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Démarrage/+30s)**.
Résultat :
 - La cuisson combinée démarre.
 - Le four à micro-ondes atteint la température requise, puis la cuisson au four à micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
 - Lorsque la cuisson est terminée, le signal sonore retentit et « End » (Fin) clignote 4 fois à l'écran. Le signal sonore retentit ensuite toutes les minutes.



Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Start/+30s (Démarrage/+30s)** et **Stop/Eco (Stop/Éco)** pendant une seconde.
Résultat : Le four à micro-ondes n'émet pas de signal sonore pour indiquer la fin d'une fonction.
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Start/+30s (Démarrage/+30s)** et **Stop/Eco (Stop/Éco)** pendant une seconde.
Résultat : Le four à micro-ondes fonctionne normalement.

Utilisation des fonctions de sécurité enfants

Votre four à micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne puisse actionner l'appareil de manière intempestive.



1. Appuyez sur le bouton **Sécurité enfants**  pendant 3 secondes.
Résultat :
 - Le four à micro-ondes est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
 - La lettre « L » s'affiche.
2. Pour déverrouiller le four à micro-ondes, appuyez sur le bouton **Sécurité enfants**  pendant 3 secondes.
Résultat : Le four à micro-ondes peut à nouveau être utilisé normalement.

Utilisation des fonctions Activer/Désactiver la plateau tournant

Le bouton **Activer/Désactiver la plateau tournant** permet d'arrêter la rotation du plateau tournant (uniquement en mode de cuisson manuel) afin de pouvoir utiliser des plats de grande taille.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne faites jamais tourner le plateau si le four à micro-ondes est vide.

Pourquoi L'appareil pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.

📖 REMARQUE

Les résultats seront en revanche moins satisfaisants, car la cuisson sera moins homogène. Il est recommandé de tourner le plat d'un demi-tour à la main à mi-cuisson.



1. Appuyez sur le bouton **Activer/Désactiver la Plateau tournant**.
Résultat : Le plateau ne tourne pas pendant la cuisson.
2. Pour réactiver la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Activer/Désactiver la Plateau tournant**.
Résultat : Le plateau tourne.

📖 REMARQUE

Le bouton **Activer/Désactiver la Plateau tournant** est disponible uniquement lors de la cuisson.

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four à 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. À cette fin, assurez-vous que le récipient choisi présente une mention spécifiant qu'il est adapté à la cuisson au micro-ondes (par ex., « adapté au micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie les différents types de récipients ainsi que leurs modalités d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson au four à micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓ x	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher la cuisson excessive de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Plat croustillant	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas dépasser 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'éléments 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 plats.
Emballages de restauration rapide		
• Pots en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	x	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou éléments métalliques	x	Peut créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats adaptés au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils comportent des éléments métalliques.
• Verrerie fine	✓	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou des liquides. Le verre fin peut se briser ou se fendre s'il est brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.

Récipient	Adapté à la cuisson au four à micro-ondes	Remarques
Métal		
• Plats	x	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	x	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou pour réchauffer. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	x	Peut créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Notamment le 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.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé pour retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur qui s'en échappe est très chaude.
• Sacs de congélation	✓ x	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé pour retenir l'humidité et empêcher les projections.

✓ : recommandé ✓ x : à utiliser avec précaution x : dangereux

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 une friction qui génère la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Cuisson

Récipients adaptés à la cuisson au four à micro-ondes :

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser passer les micro-ondes. 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. Il convient de ne jamais utiliser de récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson au four à micro-ondes :

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson au four à micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les chutneys peuvent également être réchauffés au four à micro-ondes. En résumé, la cuisson au four à micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (par 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 en vapeur contribue au processus de cuisson. Il existe plusieurs moyens de couvrir les aliments : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou du film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos

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

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez un bol en verre Pyrex avec couvercle. Faites cuire à couvert pendant la durée minimale de cuisson (voir le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des aromates ou du beurre après la cuisson.
Laissez reposer à couvert.

Aliment	Taille de portion (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Épinards	150	600	5 - 6
	Instructions Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.		
Brocoli	300	600	8 - 9
	Instructions Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.		
Pois	300	600	7 - 8
	Instructions Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.		
Haricots verts	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instructions Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.		
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7 - 8
	Instructions Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.		
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instructions Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.		

Guide de cuisson

Guide de cuisson des légumes frais

Utilisez un bol en verre Pyrex avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g, sauf indication contraire - voir tableau. Faites cuire à couvert pendant la durée minimale de cuisson (voir le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des aromates ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

REMARQUE

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

Aliment	Taille de portion (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Brocoli	250 500	900	4 ½ - 5 7 - 8
	Instructions Préparez des fleurettes de même taille. Disposez-les en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		
Choux de Bruxelles	250	900	6 - 6 ½
	Instructions Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		
Carottes	250	900	4 ½ - 5
	Instructions Coupez les carottes en rondelles de même taille. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		
Chou-fleur	250 500	900	5 - 5 ½ 7 ½ - 8 ½
	Instructions Préparez des fleurettes de même taille. Coupez les grosses fleurettes en deux. Disposez-les en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		
Courgettes	250	900	4 - 4 ½
	Instructions Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		

Aliment	Taille de portion (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Aubergines	250	900	3 ½ - 4
	Instructions Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les avec 1 cuillère à soupe de jus de citron. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		
Poireaux	250	900	4 - 4 ½
	Instructions Coupez les poireaux en rondelles épaisses. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		
Champignons	125 250	900	1 ½ - 2 2 ½ - 3
	Instructions Préparez des petits champignons en morceaux ou entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Égouttez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		
Oignons	250	900	5 - 5 ½
	Instructions Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		
Poivrons	250	900	4 ½ - 5
	Instructions Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 500	900	4 - 5 7 - 8
	Instructions Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de même taille. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		
Chou-rave	250	900	5 ½ - 6
	Instructions Coupez le chou-rave en petits dés. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez un grand bol en verre Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez, laissez reposer puis ajoutez du sel et des aromates et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau pendant la cuisson.

Pâtes : Utilisez un grand bol en verre Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire à découvert. Remuez de temps en temps pendant la cuisson et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliment	Taille de portion (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Riz blanc (étuvé)	250	900	15 - 16
	375		17 ½ - 18 ½
	Instructions Ajoutez deux volumes d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.		
Riz complet (étuvé)	250	900	20 - 21
	375		22 - 23
	Instructions Ajoutez deux volumes d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.		
Riz mixte (riz blanc + riz sauvage)	250	900	16 - 17
	Instructions Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.		
	Céréales mixtes (riz + blé)	250	900
Instructions Ajoutez 400 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.			
Pâtes		250	900
	Instructions Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Laissez reposer 5 minutes avant de servir.		

Réchauffage

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

Reportez-vous aux puissances et aux temps de réchauffage dans le tableau ci-dessous. Les temps de réchauffage indiqués dans le tableau sont basés sur une température ambiante d'environ 18 à 20 °C pour les liquides, et sur une température des aliments réfrigérés d'environ 5 à 7 °C.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer des aliments de grande taille, comme des pièces de viande, qui ont tendance à trop cuire et à sécher afin d'obtenir une cuisson à cœur. Il sera plus efficace de faire réchauffer des morceaux de petite taille.

Puissance et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W tandis que d'autres doivent être réchauffés à 600 W, 450 W ou même 300 W. Consultez les tableaux pour en savoir plus.

Pour faire réchauffer des aliments fragiles, en grande quantité ou qui chauffent très rapidement (par ex., tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Pour obtenir de meilleurs résultats, remuez bien les aliments ou retournez-les pendant le réchauffage. 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 de liquide bouillant et d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez reposer dans le four à micro-ondes pendant le temps recommandé. Nous vous conseillons de placer une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire chauffer excessivement 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 ont été réchauffés de manière homogène.

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

Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (sauf indication contraire 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 cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur de l'appareil afin que la température s'homogénéise. Remuez TOUJOURS le contenu à la fin du temps de cuisson, mais aussi pendant la cuisson, si nécessaire. Pour éviter toute projection de liquide bouillant et d'éventuelles brûlures, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé :

Versez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer 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. Réchauffez à découvert. Ne faites jamais chauffer un biberon avec sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien, laissez-le reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir ! Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de 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 aux temps de cuisson dans le tableau suivant pour réchauffer les aliments.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson dans ce tableau pour réchauffer les aliments.

Aliment	Taille de portion	Puissance (W)	Temps (min.)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	Instructions Versez dans des tasses et faites réchauffer à découvert : Pour faire réchauffer 1 tasse, placez-la au centre, pour 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre, pour 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes avant de servir.		
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	Instructions Versez dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.		
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	Instructions 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 avant de servir.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600	3 ½ - 4 ½
	Instructions Placez les pâtes (par ex., spaghetti ou pâtes aux œufs) sur une assiette plate en céramique. Recouvrez de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600	4 - 5
	Instructions Placez les pâtes farcies (par 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 avant de servir.		

Aliment	Taille de portion	Puissance (W)	Temps (min.)
Plat préparé (réfrigérés)	350 g 450 g	600	4 ½ - 5 5 ½ - 6 ½
	Instructions Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez-la de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes avant de servir.		
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600	6 - 7
	Instructions Placez la fondue savoyarde prête à servir dans un bol en verre Pyrex de taille adaptée et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Laissez reposer 1 à 2 minutes avant de servir.		

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson dans ce tableau pour réchauffer les aliments.

Aliment	Taille de portion	Puissance (W)	Temps
Aliments pour bébé (Légumes + Viande)	190 g	600	30 s.
	Instructions Versez 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 avant de servir.		
Bouillie pour bébé (Céréales + Lait + Fruits)	190 g	600	20 s.
	Instructions Versez 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 avant de servir.		
Lait pour bébé	100 ml	300	30 à 40 s.
	200 ml		1 min à 1 min 10 s.
	Instructions Remuez ou agitez bien avant de verser dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites cuire à découvert. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.		

Décongélation

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

La volaille doit être entièrement décongelée avant la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de faciliter l'écoulement du liquide produit pendant la décongélation. Placez les aliments surgelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez régulièrement que les aliments ne sont pas chauds au toucher.

Si les parties les plus petites ou fines des aliments surgelés commencent à se réchauffer, protégez-les en les enveloppant dans une bandelette d'aluminium.

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

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

REMARQUE

Les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et les petites quantités se décongèlent plus rapidement que les grandes quantités. Tenez compte de cette astuce pour congeler et décongeler vos aliments.

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

Aliment	Taille de portion	Puissance (W)	Temps (min.)
Viande			
Viande hachée	250 g 500 g	180	6 - 7 8 - 13
Escalopes de porc	250 g	180	7 - 8
Instructions Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation ! Laissez reposer 15 à 30 minutes avant de servir.			

Guide de cuisson

Aliment	Taille de portion	Puissance (W)	Temps (min.)
Volaille			
Morceaux de poulet	500 g (2 portions)	180	14 - 15
Poulet entier	1200 g	180	32-34
	Instructions Posez d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) sur une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation ! Laissez reposer 15 à 60 minutes avant de servir.		
Poisson			
Filets de poisson	200 g	180	6 - 7
Poisson entier	400 g	180	11 - 13
	Instructions Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties plus fines sous les parties plus épaisses. Recouvrez les extrémités plus fines des filets et la queue du poisson entier avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation ! Laissez reposer 10 à 25 minutes avant de servir.		
Fruits			
Baies	300 g	180	6 - 7
	Instructions Disposez les fruits dans un récipient rond en verre à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer 5 à 10 minutes avant de servir.		
Pain			
Petits pains (50 g chacun)	2 portions 4 portions	180	1 - 1 ½ 2 ½ - 3
Tartine/Sandwich	250 g	180	4 - 4 ½
	Instructions 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 avant de servir.		

Gril

L'élément chauffant du gril est situé à l'intérieur du four à micro-ondes, sous la paroi supérieure. 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.

Récipients pour la cuisson au gril :

Doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas de récipients en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments adaptés à la cuisson au gril :

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

Remarque importante :

Lorsque seul le mode gril est utilisé, il convient de placer les aliments sur la grille du haut, sauf indication contraire.

Micro-ondes + Gril

Ce mode de cuisson combine la chaleur rayonnante du gril à la rapidité de la cuisson au four à micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne.

La rotation du plateau permet de faire dorer uniformément les aliments.

Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes) + gril

Utilisez des récipients qui laissent passer les micro-ondes. Les récipients doivent être résistants aux flammes.

N'utilisez pas de récipients métalliques en mode cuisson combiné. N'utilisez pas de récipients en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments adaptés à la cuisson micro-ondes + gril :

Les aliments adaptés à la cuisson combinée incluent tous les types d'aliments cuits qu'il faut réchauffer et faire dorer (par ex., pâtes cuites) ainsi que les aliments qu'il faut cuire brièvement pour faire dorer en surface. Ce mode de cuisson peut également être utilisé pour les aliments plus épais qui sont encore meilleurs avec une surface croustillante et dorée (par ex., morceaux de poulet, à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif à la cuisson au gril pour en savoir plus.

Remarque importante :

Lorsque vous utilisez la cuisson combinée (Microwave (Micro-ondes) + Grill (Gril)), il convient de placer les aliments sur la grille du haut, sauf indication contraire. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Retournez les aliments à mi-cuisson pour les faire dorer des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour les aliments frais

Préchauffez la fonction Gril pendant 2 à 3 minutes.

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson dans ce tableau pour la cuisson au gril des aliments.

Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Aliment	Taille de portion	Puissance	1 étape (min.)	2 étapes (min.)
Tartines grillées	4 portions (25 g chacune)	Grill (Gril) seul	3 - 4	2 - 3
	Instructions Placez les tartines côte à côte sur la grille du haut.			
Tomates grillées	400 g (2 portions)	300 W + Grill (Gril)	5 - 6	-
	Instructions Coupez les tomates en deux. Parsemez de fromage. Disposez en cercle dans un plat en verre Pyrex. Placez sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine tomate-fromage	4 portions (300 g)	300 W + Grill (Gril)	4 - 5	-
	Instructions Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine hawaïenne (Jambon, Ananas, Tranches de fromage)	4 portions (500 g)	300 W + Grill (Gril)	5 - 6	-
	Instructions Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Grill (Gril)	7 - 8	-
	Instructions Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille du haut, côté tranché vers le gril.			

Aliment	Taille de portion	Puissance	1 étape (min.)	2 étapes (min.)
Gratin de pommes de terre/Gratin de légumes (Réfrigéré)	450 g	450 W + Grill (Gril)	9 - 11	-
	Instructions Placez le gratin dans un petit plat en verre Pyrex. Placez le plat sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Grill (Gril)	7 - 8	-
	Instructions Retirez le cœur des pommes et fourrez-les avec des raisins secs et de la confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en verre Pyrex. Placez le plat directement sur la grille du bas.			
Morceaux de poulet	500 g (2 portions)	300 W + Grill (Gril)	8 - 10	6 - 8
	Instructions Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			
Poulet rôti	1200 g	450 W + Grill (Gril)	18 - 19	17
	Instructions Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez le poulet sur la grille du bas. Laissez reposer 5 minutes à la fin de la cuisson au gril.			
Poisson grillé	400 - 500 g	300 W + Grill (Gril)	5 - 7	5 ½ - 6 ½
	Instructions Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des aromates et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête-bêche) sur la grille du haut. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			

Guide de cuisson

Convection

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud. L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de faire circuler l'air chaud. Ce mode de cuisson est assuré par l'élément chauffant supérieur.

Récipients pour la cuisson par convection :

Tous les récipients, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez habituellement dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments adaptés à la cuisson par convection :

Tous les biscuits, les scones et les gâteaux peuvent être cuits par ce mode de cuisson, ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

Micro-ondes + Convection

Ce mode combine l'énergie des micro-ondes avec l'air chaud et réduit ainsi le temps de cuisson tout en donnant aux aliments une surface dorée et croustillante.

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

Récipients adaptés à la cuisson au four à micro-ondes + convection :

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

Aliments adaptés à la cuisson micro-ondes + convection :

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

Guide de Convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer la fonction convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique.

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson dans ce tableau pour la cuisson par convection des aliments.

Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Aliment	Taille de portion	Puissance	1 étape (min.)	2 étapes (min.)
Pizza Pizza surgelée (Prête à cuire)	300 - 400 g	1 étape 300 W + 200 °C 2 étapes Gril	11 - 12	2 - 3
Pâtes Lasagnes surgelées	400 g	1 étape 450 W + 200 °C 2 étapes Convection 200 °C	15 - 16	5 - 6
Viande Rôti d'agneau (à point)	1 200 - 1 300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13
Poulet rôti	1 000 - 1 100 g	450 W + 200 °C	20 - 22	20

Aliment	Taille de portion	Puissance	1 étape (min.)	2 étapes (min.)
Pain Petits pains frais	6 portions (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
	Instructions Disposez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pain à l'ail (Réfrigéré, Précuit)	200 g (1 portion)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
	Instructions Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille du bas. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.			
Pâtisseries Gâteau marbré (Pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38 - 43	-
	Instructions Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille du bas. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.			
Petits gâteaux (Pâte fraîche)	10 x 28 g	160 °C uniquement	26 - 28	-
	Instructions Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et disposez-les sur la plaque à pâtisserie installée sur la grille du bas. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.			
Cookies (Pâte fraîche)	200 - 250 g	200 °C uniquement	15 - 20	-
	Instructions Placez la pâte à cookie réfrigérée sur du papier sulfurisé sur la grille du bas.			
Gâteau surgelé	1 000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
	Instructions Placez le gâteau surgelé directement sur la grille du bas. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer 15 à 20 minutes.			

Conseils et astuces

Faire fondre du beurre

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

Faire fondre du chocolat

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

Faire fondre du miel cristallisé

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

Faire fondre de la gélatine

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

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 un plat en verre Pyrex pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois pendant la cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (par ex., mélange de fruits) dans un bol en verre Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois pendant la cuisson. Videz directement dans des petits pots à confiture munis de couvercles à visser. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Faire cuire du pudding

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez un bol en verre Pyrex de taille adaptée avec couvercle. Couvrez et faites cuire 6 ½ à 7 ½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois pendant la cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez plusieurs fois pendant le brunissage de 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four à micro-ondes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four !

Dépannage et code d'information

Dépannage

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

Problème	Cause	Action
Général		
Impossible d'actionner correctement les boutons.	Des corps étrangers sont peut-être coincés entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Présence d'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure ne s'affiche pas.	La fonction Eco (Éco) (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Eco (Éco).
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Vérifiez 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 à micro-ondes s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, Start/+30s (Démarriage/+30s) appuyez de nouveau sur le bouton Démarriage pour redémarrer la cuisson.
L'appareil s'éteint en cours de fonctionnement.	Le four à micro-ondes a fonctionné pendant une durée prolongée.	Après un fonctionnement pendant une durée prolongée, laissez refroidir le four à micro-ondes.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Guettez le bruit de fonctionnement du ventilateur de refroidissement.
	Le four à micro-ondes ne contient pas d'aliments.	Placez des aliments dans le four à micro-ondes.
	L'espace de ventilation autour du four à micro-ondes est insuffisant.	Des événements d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four à micro-ondes pour la ventilation. Respectez les dégagements spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs prises sont branchées sur la même prise.	Branchez le four à micro-ondes sur une prise dédiée.

Problème	Cause	Action
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four à micro-ondes ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments emballés hermétiquement ou l'utilisation d'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 à micro-ondes devient trop chaud en cours de fonctionnement.	L'espace de ventilation autour du four à micro-ondes est insuffisant.	Des événements d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four à micro-ondes pour la ventilation. Respectez les dégagements spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont posés sur le dessus du four à micro-ondes.	Retirez tous les objets posés sur le dessus du four à micro-ondes.
La porte ne s'ouvre pas correctement.	Des résidus alimentaires sont coincés entre la porte et l'intérieur du four à micro-ondes.	Nettoyez le four à micro-ondes puis ouvrez la porte.
Le réchauffage, y compris la fonction Maintien au chaud, ne fonctionne pas correctement.	Peut-être que le four à micro-ondes ne fonctionne pas, que la quantité d'aliments est trop importante ou que le récipient utilisé n'est pas adapté.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez fonctionner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduisez la quantité d'aliments et redémarrez la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments à décongeler est trop importante.	Réduisez la quantité d'aliments et redémarrez la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte pendant longtemps.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis rouvrez la porte ou appuyez sur le bouton Stop/Eco (Stop/Éco) .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes et vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit pendant la cuisson.	Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments pendant la décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton Start/+30s (Démarriage/+30s) pour redémarrer la cuisson.

Problème	Cause	Action
Le four à micro-ondes n'est pas parfaitement de niveau.	Le four à micro-ondes est installé sur une surface irrégulière.	Vérifiez que le four à micro-ondes est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles se produisent pendant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés en mode micro-ondes/décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsque l'alimentation est branchée, le four à micro-ondes commence immédiatement à fonctionner.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Le four à micro-ondes émet des décharges électriques.	L'alimentation ou la prise de courant n'est pas correctement mise à la terre.	Vérifiez que l'alimentation et la prise de courant sont correctement mises à la terre.
1. De l'eau s'écoule. 2. De la vapeur s'échappe par une fente dans la porte. 3. Présence d'eau résiduelle à l'intérieur du four à micro-ondes.	Certains aliments peuvent produire de l'eau ou de la vapeur. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes.	Laissez le four refroidir, puis essuyez-le avec un chiffon sec.
L'intensité de l'éclairage intérieur du four varie.	L'intensité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les variations de puissance pendant la cuisson ne constituent pas un dysfonctionnement. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour assurer une bonne ventilation du four à micro-ondes, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes.

Problème	Cause	Action
Plateau tournant		
Lorsqu'il fonctionne, le plateau tournant peut quitter son anneau de guidage ou cesser de tourner.	L'anneau de guidage n'est pas en place ou n'est pas correctement installé.	Installez correctement l'anneau de guidage, puis réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement installé, 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 fait du bruit en tournant.	Des résidus d'aliments sont collés au fond du four à micro-ondes.	Retirez les résidus d'aliments collés au fond du four à micro-ondes.
Grill (Gril)		
De la fumée s'échappe pendant le fonctionnement.	Lors de la première utilisation du four à micro-ondes, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et après 2 à 3 utilisations, ce phénomène devrait disparaître.
	Des aliments sont en contact avec les éléments chauffants.	Laissez refroidir le four à micro-ondes, puis retirez les aliments en contact avec les éléments chauffants.
	Des aliments se trouvent trop près du grill.	Placez les aliments à une distance raisonnable pendant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas préparés et/ou disposés correctement.	Vérifiez que les aliments sont préparés et disposés correctement.
Four à micro-ondes		
Le four à micro-ondes ne chauffe pas.	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.

Dépannage et code d'information

Problème	Cause	Action
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors de la première utilisation du four à micro-ondes, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et après 2 à 3 utilisations, ce phénomène devrait disparaître.
	Des aliments sont en contact avec les éléments chauffants.	Laissez refroidir le four à micro-ondes, puis retirez les aliments en contact avec les éléments chauffants.
Une odeur de brûlé ou de plastique se dégage lors de l'utilisation du four à micro-ondes.	Un récipient de cuisson en plastique ou non résistant à la chaleur est utilisé.	Utilisez un récipient de cuisson en verre adapté aux températures élevées.
Une mauvaise odeur se dégage de l'intérieur du four à micro-ondes.	Des résidus d'aliments ou du plastique ont fondu et sont collés à l'intérieur.	Utilisez la fonction vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une rondelle de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four à micro-ondes afin d'éliminer l'odeur plus rapidement.
Le four à micro-ondes ne cuit pas correctement.	La porte du four à micro-ondes est souvent ouverte pendant la cuisson.	Si vous ouvrez souvent la porte, la température intérieure diminue, ce qui peut affecter les résultats de la cuisson.
	Les commandes du four à micro-ondes ne sont pas réglées correctement.	Réglez correctement les commandes du four à micro-ondes et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas correctement insérés.	Insérez les accessoires correctement.
	Un récipient de taille ou de type inadapté est utilisé.	Utilisez un récipient à fond plat adapté.
Vapeur		
J'entends de l'eau bouillir lors de la cuisson en mode vapeur	L'eau est chauffée à l'aide d'un système de cuisson à la vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes.
Un bruit inhabituel se produit lorsque j'arrête la cuisson à la vapeur.	L'eau est évacuée de l'intérieur du système de cuisson à la vapeur à la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes.

Codes d'information

Code	Action
SE	Nettoyez les boutons et vérifiez l'absence d'eau autour des boutons. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez de le régler. Si le problème persiste, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
E-12	Le message E-12 indique un court-circuit du capteur de vapeur. Ce problème peut survenir en raison d'une forte teneur en humidité à l'intérieur du four lorsque vous l'utilisez à nouveau juste après la fin d'un précédent cycle de cuisson. Dans ce cas, il est possible que le capteur de vapeur ne soit pas en panne. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez de le régler. Si le problème persiste, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
E-24	Avant que le four à micro-ondes ne surchauffe, E-24 s'affiche à l'écran. Si E-24 s'affiche, appuyez sur le bouton Stop/Eco (Stop/Éco) pour accéder au mode d'initialisation. Lorsque le four a eu le temps de refroidir, essayez de le remettre en fonctionnement. Si le message E-24 s'affiche à nouveau, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

REMARQUE

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

Caractéristiques techniques

Mémo

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	MC28A5137**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2 900 W
Microwave (Micro-ondes)	1 400 W
Grill (Gril) (élément chauffant)	1 500 W
Convection (élément chauffant)	Max. 2 100 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2 450 MHz
Dimensions (L x H x P)	
Extérieur (poignée incluse)	517 x 310 x 475,6 mm
Intérieur du four	358 x 235,5 x 327 mm
Volume	28 litres
Poids	
Net	17,8 kg env.

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

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

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 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	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Magnetronoven

Gebruikershandleiding

MC28A5137**



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies	3
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen	3
Algemene veiligheid	6
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron	7
Beperkte garantie	7
Definitie van de productgroep	7
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	7
Installatie	8
Accessoires	8
Installatielocatie	8
Draaiplateau	8
Onderhoud	9
Reinigen	9
Onderdelen vervangen (reparatie)	9
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	9
Functies van magnetronoven	10
Magnetronoven	10
Bedieningspaneel	10
Gebruik van magnetronoven	11
Zo werkt een magnetronoven	11
Controleren of de oven goed werkt	11
De tijd instellen	12
Bereiden/opwarmen	12
Vermogensniveaus en bereidingstijden	13
De bereidingstijd aanpassen	13
De bereiding beëindigen	14
De energiebesparingsstand instellen	14
De functies voor Gezond frituren gebruiken	14
De functies voor Sensor Cook gebruiken	16
Bereidingsinstructies voor Auto Sensor	17
Gebruiksvoorwerpen en deksel voor Sensor Cook-functies	17
Belangrijk	18
Richtlijnen voor bereiding met de stoomschaal (alleen MC28A5137K*-modellen)	18

De functies voor Gezonde stoom gebruiken	20
De functies voor Deeg laten rijzen/yoghurt maken gebruiken	22
De functies voor Krachtig ontdooien gebruiken	23
De functies voor Automatisch opwarmen/koken gebruiken	25
Het bruineerbord gebruiken	26
Convectie	27
Grillen	28
De accessoires kiezen	28
De combinatie magnetron en grill	29
De combinatie magnetron en convectie	30
De pieptoon uitschakelen	31
De functies voor Kinderslot gebruiken	31
De aan/uit-functies van Draaiplateau gebruiken	31
Richtlijnen voor kookmaterialen	32
Richtlijnen voor bereiding	33
Microgolven	33
Bereiding	33
Opwarmen	35
Vloeistoffen opwarmen	36
Babyvoeding opwarmen	36
Ontdooien	37
Grillen	38
Magnetron + Grillen	38
Convectie	40
Magnetron + Convectie	40
Tips en trucs	41
Probleemoplossing en informatiecodes	42
Probleemoplossing	42
Informatiecodes	44
Technische specificaties	45

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.

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.

Veiligheidsinstructies

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

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

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

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

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

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

Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen. Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

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

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

Gebruik geen stoomreiniger.

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

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

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

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.

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

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

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

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

De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.

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

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

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

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd. Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie. Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen. De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken; op een oneffen oppervlak.

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

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

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

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

Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.

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

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

Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.

Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.

Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties.

Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters, verlengsnoeren of elektrische transformatoren.

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

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

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

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

Spuut geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

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

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

Waarschuwing magnetron

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

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

- 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 verwijdt.

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 ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.

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

Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld.

(Zie De magnetronoven installeren.)

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

Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

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

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

Beperkte garantie

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

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

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

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

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

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

Definitie van de productgroep

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

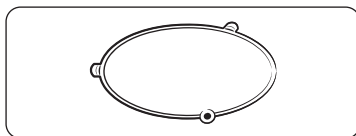
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor meer informatie over de milieuvverbintenissen en wettelijke productverplichtingen, bijvoorbeeld REACH, naar onze duurzaamheidspagina op www.samsung.com

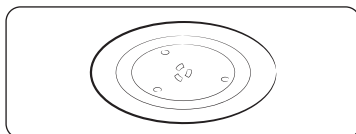
Installatie

Accessoires

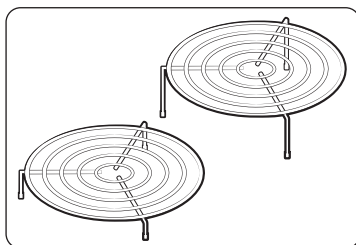
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



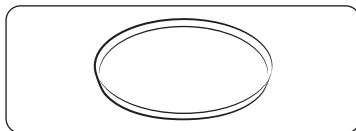
- 01 Rolring.** Deze zet u in het midden van de magnetronoven.
Doel: De rolring ondersteunt het draaiplateau.



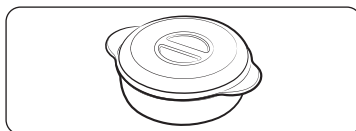
- 02 Draaiplateau.** Dit zet u op de rolring, in het midden bevestigd op de koppelaar.
Doel: Het draaiplateau is het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het eenvoudig verwijderen om schoon te maken.



- 03 Hoog rooster, laag rooster.** Deze zet u op het draaiplateau.
Doel: U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster. **De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, convectiestand en combinatiestand.**



- 04 Bruineerbord,** zie pagina's 26 - 27.
Doel: Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid een bruin korstje te geven. Het maakt gebak en pizzadeeg knapperig.



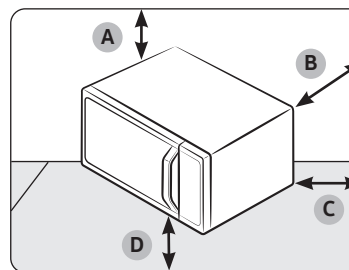
- 05 Stoomset,** zie pagina's 18 - 20. (Alleen MC28A5137K*-modellen)
Doel: U kunt dit plastic accessoire gebruiken om eten te bereiden met de gezonde stoomfunctie.

⚠ LET OP

- Gebruik de magnetronoven **NIET** zonder de rolring en het draaiplateau.
- **Bedien de Grill (Grillen)-, Convection (Convectie)- en Combi-stand NIET met de stoomkoker.**

Werkingssstand	Magnetron	GRILL/CONVECTIE	COMBI
 (Stoomset)	O	X	X

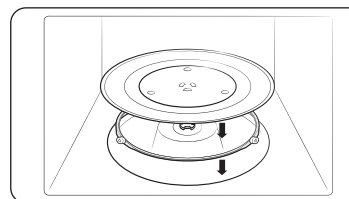
Installatielocatie



- A.** 20 cm boven
- B.** 10 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 magnetronoven kunnen dragen.
- Zorg voor voldoende ventilatieruimte door aan de achterkant en zijkanten minimaal 10 cm en aan de bovenkant 20 cm vrij te houden.
- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast andere magnetronovens 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 magnetronoven voor het eerst gebruikt.

Draaiplateau



Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de magnetronoven. Installeer de rolring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

Onderhoud

Reinigen

Reinig de magnetronoven regelmatig om te voorkomen dat er zich verontreinigingen ophopen op of in de magnetronoven.

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 magnetronoven te reinigen. Goed afspoelen en afdrogen.

Hardnekkige verontreinigingen met nare luchtjes uit de magnetronoven verwijderen

1. Plaats een kopje verdund citroensap in het midden van het draaiplateau in de verder lege magnetronoven.
2. Verwarm de magnetronoven 10 minuten lang op de hoogste stand.
3. Wacht na afloop van de cyclus totdat de magnetronoven 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 magnetronoven afnemen.
- Pas op dat u geen vocht morst in de ventilatieopeningen van de magnetronoven.
- Gebruik voor het reinigen geen schurende of chemische middelen.
- Wacht na ieder gebruik van de magnetronoven totdat deze is afgekoeld en maak de bereidingsruimte dan schoon met een mild reinigingsmiddel.

Onderdelen vervangen (reparatie)

WAARSCHUWING

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

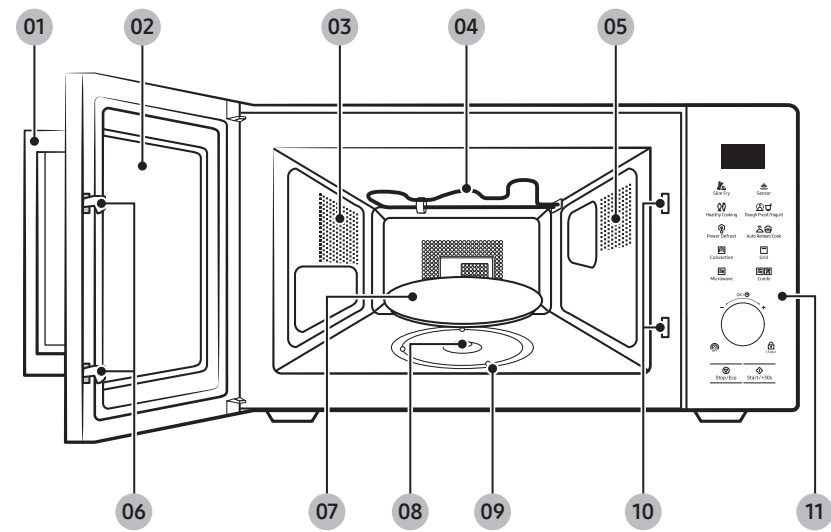
- Neem bij problemen met de scharnieren, afdichting en/of deur contact op met een gekwalificeerd monteur of het lokale Samsung-servicecentrum voor technische ondersteuning.
- Neem contact op met het lokale Samsung-servicecentrum als de gloeilamp aan vervanging toe is. Vervang deze niet zelf.
- Als er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

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

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

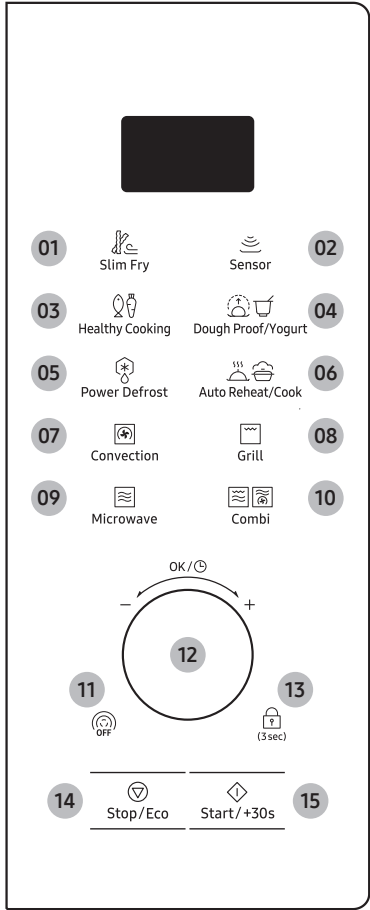
Functies van magnetronoven

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 Slim Fry | 02 Sensor |
| 03 Healthy Cooking (Gezond koken) | 04 Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/yoghurt maken) |
| 05 Power Defrost (Krachtig ontdooien) | 06 Auto Reheat/Cook (Automatisch opwarmen/koken) |
| 07 Convection (Convectie) | 08 Grill (Grillen) |
| 09 Microwave (Magnetron) | 10 Combi |
| 11 Draaiplateau aan/uit | 12 Multifunctieknop |
| 13 Kinderslot | 14 Stop/Eco |
| 15 Start/+30s | |

Gebruik van magnetronoven

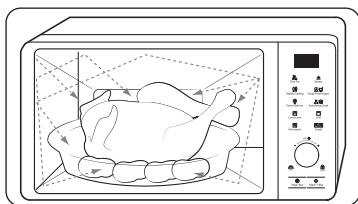
Zo werkt een magnetronoven

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

U kunt de magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatst 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)

OPMERKING

Omdat het gerecht binnenin gaar wordt door verspreiding van hitte, gaat het bereidingsproces nog even door nadat u het gerecht uit de magnetronoven 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.

Controleren of de oven goed werkt

Met de volgende eenvoudige procedure kunt op elk moment controleren of de magnetronoven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte **Probleemoplossing en informatiecodes** op de pagina's 42 - 44.

OPMERKING

De magnetronoven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als een ander vermogen dan het maximale (100% - 900 W) wordt gebruikt, duurt het langer voordat het water het kookpunt bereikt.

Open de deur van de magnetron door aan de deurgreep aan de rechterzijde van de deur te trekken.

Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.



Druk op de knop **Microwave (Magnetron)**.

Druk op de knop **Start/+30s** en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door zo vaak als nodig is op **Start/+30s** te drukken.

Resultaat: De magnetronoven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.

Gebruik van magnetronoven

De tijd instellen

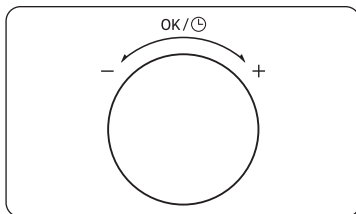
Bij aansluiting op een stroombron verschijnt er automatisch "88:88" en vervolgens "12:00" op het display.

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 magnetronoven
- Na een stroomuitval

OPMERKING

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



1. Druk op de **multifunctieknop**.
2. Draai de **multifunctieknop** om het tijdweergavetype in te stellen.
 - 12 uur of 24 uur
3. Druk de **multifunctieknop** om de instelling te voltooien.
4. Draai de **multifunctieknop** om het uur in te stellen.
5. Druk op de **multifunctieknop**.
6. Draai de **multifunctieknop** om de minuten in te stellen.
7. Als de juiste tijd wordt weergegeven, drukt u op de **multifunctieknop** om de klok te starten.

Resultaat: De tijd wordt altijd weergegeven als u de magnetronoven niet gebruikt.

Bereiden/opwarmen

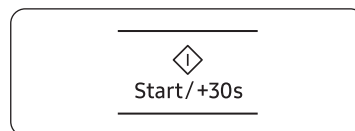
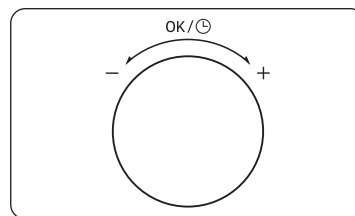
Hier leggen we u uit hoe u een gerecht bereidt of opwarmt.

OPMERKING

Controleer ALTIJD de bereidingsinstellingen voordat u de magnetronoven onbeheerd achterlaat.

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

Zet de magnetronoven nooit aan wanneer deze leeg is.



1. Druk op de knop **Microwave (Magnetron)**.

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

 (Magnetronstand)

2. Draai de **multifunctieknop** totdat het gewenste vermogensniveau wordt weergegeven. Druk vervolgens op de **multifunctieknop** om het vermogen in te stellen.

- Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, wordt de magnetron automatisch overgeschakeld naar de fase voor het instellen van de bereidingstijd.

3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieknop** te draaien.

Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.

4. Druk op de knop **Start/+30s**.

Resultaat: De verlichting in de magnetronoven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. Als de tijd verstreken is, stopt het bereidingsproces.

- De magnetron piept en knippert 4 keer "End" (Einde). Vervolgens piept de magnetron één keer per minuut.

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.

U kunt kiezen uit zes vermogensniveaus.

Temperatuurinstelling	Percentage (%)	Vermogen (W)
HOOG	100	900
MIDDELHOOG	67	600
GEMIDDELD	50	450
MIDDELLAAG	33	300
ONTDOOIEN	20	180
LAAG	11	100

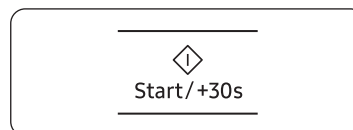
De bereidingstijden in de recepten en in dit boekje komen overeen met het specifieke vermogensniveau dat is aangegeven.

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

De bereidingstijd aanpassen

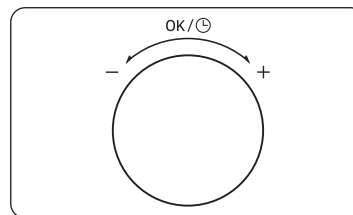
U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door op de knop **Start/+30s** te drukken.

- Controleer op elk gewenst moment de voortgang van de bereiding door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen



U kunt de bereidingstijd van uw gerecht steeds met 30 seconden verlengen door tijdens de bereiding op de knop **Start/+30s** te drukken.

- Voorbeeld: Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u zes keer op **Start/+30s**.



Draai de **multifunctieknop** om de bereidingstijd aan te passen.

- Draai naar rechts om de bereidingstijd te verlengen en draai naar links om deze te verkorten.

Gebruik van magnetronoven

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	Open de deur of druk één keer op de knop Stop/Eco . Resultaat: Het bereidingsproces wordt onderbroken. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op Start/+30s te drukken.
Volledig	Druk eenmaal op Stop/Eco . Resultaat: Het bereidingsproces wordt onderbroken. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de knop Stop/Eco .

De energiebesparingsstand instellen

De magnetronoven heeft een energiebesparingsstand.



- Druk op de knop **Stop/Eco**.
Resultaat: Het display gaat uit.
- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op de toets **Stop/Eco**. De huidige tijd wordt dan weergegeven. De magnetronoven is gereed voor gebruik.

OPMERKING

Automatische functie voor energiebesparing

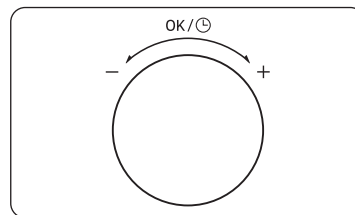
Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven. De lamp van de magnetronoven wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

De functies voor Gezond frituren gebruiken

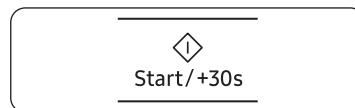
De 12 functies voor **Slim Fry** bieden voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft de bereidingstijden of het vermogen niet in te stellen. U kunt de Slim Fry-bereidingscategorie aanpassen door op de knop **Slim Fry** te drukken.

OPMERKING

Gebruik ALTIJD magnetronveilige en magnetronovenbestendige kookmaterialen. Glazen of keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven gelijkmatig doorlaten. Gebruik ALTIJD ovenhandschoenen wanneer u de schalen in de magnetronoven aanraakt, want deze worden erg heet.



1. Druk op de knop **Slim Fry**.
2. Selecteer het type gerecht door de **multifunctieknop** te draaien en op de **multifunctieknop** te drukken.
 - 1) Aardappelen/groenten
 - 2) Zeevruchten
 - 3) Kip
3. Selecteer het type gerecht dat u aan het bereiden bent door de **multifunctieknop** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.
4. Selecteer de grootte van de portie door de **multifunctieknop** te draaien.
 - De portiegrootte verschilt afhankelijk van het menu, en sommige menu's bieden geen portiegrootte.
 - U kunt deze stap overslaan voor een menu dat geen portiegrootte biedt.
5. Druk op de knop **Start/+30s**.
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens de geselecteerde voorgeprogrammeerde instelling.
 - Wanneer het koken is voltooid, piept de magnetronoven en knippert "End" (Einde) 4 keer.
De magnetronoven piept vervolgens één keer per minuut.



Richtlijnen voor Gezond frituren

In de volgende tabel staan de 12 voorgeprogrammeerde frituurprogramma's voor de **Slim Fry**-functie. Het bevat de hoeveelheden en de toepasselijke instructies.

U maakt smakelijke gerechten met minder olie in vergelijking met frituren met een friteuse. Voor de programma's wordt een combinatie van convectie, bovenverwarming en microgolven gebruikt.

1. Aardappelen/groenten

Code/voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
1-1 Diepvriesfriet uit de oven	300 - 350 450 - 500	Verspreid de bevroren ovenfriet gelijkmatig over het bruineerbord. Plaats het bord op het lage rooster. Draai bij het geluidsignaal het eten om. Druk op Start om door te gaan. (De magnetronoven blijft werken als u het eten niet omdraait). Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
1-2 Diepvriesaardappelkroketten	200 - 250 300 - 350	Verspreid de bevroren aardappelkroketten gelijkmatig over het bruineerbord. Plaats het bord op het lage rooster. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
1-3 Zelfgemaakte franse frietjes	300 - 350 450 - 500	Gebruik harde tot middelharde aardappelen en was ze. Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes met een dikte van 10 x 10 mm. Laat ze 30 minuten weken in koud water. Droog ze af met een handdoek, weeg ze af en bestrijk ze met 5 g olijfolie. Verspreid de zelfgemaakte frietjes gelijkmatig over het bruineerbord. Plaats het bord op het lage rooster. Draai bij het geluidsignaal het eten om. Druk op Start om door te gaan. (De magnetronoven blijft werken als u het eten niet omdraait). Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
1-4 Aardappel-partjes	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Was aardappelen van normaal formaat en snijd ze in partjes. Bestrijk met olijfolie en voeg kruiden toe. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op het bruineerbord. Plaats het bord op het hoge rooster. Na bereiding 1 - 3 minuten laten staan.
1-5 Diepvriesuiringen	100 - 150 200 - 250	Verspreid bevroren gepaneerde wienringen of bevroren gepaneerde inktvisringen gelijkmatig over het bruineerbord. Plaats het bord op het lage rooster. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
1-6 Plakjes courgette	100 - 150 200 - 250	Spoel de courgettes af en snijd ze in plakjes. Bestrijk met 5 g olijfolie en voeg kruiden toe. Verspreid de plakjes gelijkmatig over het bruineerbord en plaats het op het hoge rooster. Draai bij het geluidsignaal het eten om. Druk op Start om door te gaan. (De magnetronoven blijft werken als u het eten niet omdraait). Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.

2. Zeevruchten

Code/voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
2-1 Diepvriesgarnalen	200 - 250 300 - 350	Verspreid de gepaneerde diepvriesgarnalen gelijkmatig over het bruineerbord. Plaats het bord op het lage rooster. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
2-2 Visfilet	200 - 250 300 - 350	Verspreid de gepaneerde visfilets gelijkmatig over het bruineerbord. Plaats het bord op het lage rooster. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
2-3 Gefrituurde inktvis	100 - 150 200 - 250	Verspreid de gepaneerde inktvisringen gelijkmatig over het bruineerbord. Plaats het bord op het lage rooster. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.

3. Kip

Code/voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
3-1 Bevroren kipnuggets	200 - 250 300 - 350	Verspreid de bevroren kipnuggets gelijkmatig over het bruineerbord. Plaats het bord op het lage rooster. Draai bij het geluidsignaal het eten om. Druk op Start om door te gaan. (De magnetronoven blijft werken als u het eten niet omdraait). Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
3-2 Kipdrumsticks	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Weeg de drumsticks, smeer ze in met olie en voeg kruiden toe. Leg ze gelijkmatig op het hoge rooster. Draai bij het geluidsignaal het eten om. De magnetronoven stopt tijdelijk. Druk op Start om door te gaan. Na bereiding 1 - 3 minuten laten staan.
3-3 Kippenvleugels	200 - 250 300 - 350	Weeg de kippenvleugels, smeer ze in met olie en voeg kruiden toe. Leg ze gelijkmatig op het hoge rooster. Draai bij het geluidsignaal het eten om. De magnetronoven stopt tijdelijk. Druk op Start om door te gaan. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.

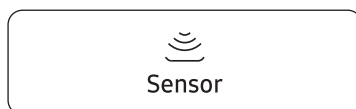
Gebruik van magnetronoven

De functies voor Sensor Cook gebruiken

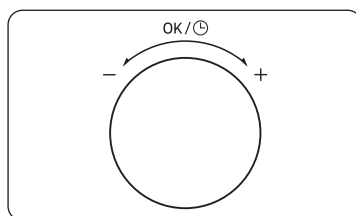
De 8 functies voor **Sensor Cook** bieden voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft de bereidingstijden of het vermogen niet in te stellen. Stel de Sensor Cook-bereidingscategorie in door de **multifunctieknop** te draaien. Plaats het gerecht om te beginnen in het midden van het draaiplateau en sluit de deur.

OPMERKING

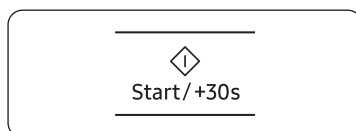
Gebruik alleen magnetronbestendige borden of schalen.



1. Druk op de knop **Sensor**.



2. Selecteer het type gerecht dat u aan het bereiden bent door de **multifunctieknop** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. Druk op de knop **Start/+30s**.

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens de geselecteerde voorgeprogrammeerde instelling.

- Wanneer het koken is voltooid, piept de magnetronoven en knippert "End" (Einde) 4 keer. De magnetronoven piept vervolgens één keer per minuut.

OPMERKING

- Gebruik alleen magnetronbestendige bakjes.
- Als de binnentemperatuur hoger is dan 60 °C, zal de koelventilator gedurende 3 minuten werken. U kan de knop **Sensor** tijdelijk niet gebruiken totdat de magnetronoven is afgekoeld tot de gewenste temperatuur voor de sensorveilige stand.

Richtlijnen voor de Sensor Cook-functie

De volgende tabel geeft 8 **Sensor Cook**-programma's weer. Deze bevat het aanbevolen gewichtsbereik per item na het koken en de juiste instructies. Aan het begin van het programma toont het display de sensorperiode. Na deze periode worden de bereidingstijd en het vermogensniveau automatisch berekend en wordt de resterende bereidingstijd weergegeven. Voor uw gemak wordt het bereidingsproces geregeld door het sensorsysteem.

OPMERKING

Gebruik ovenhandschoenen om ze eruit te halen!

Code/voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
1 Drankjes	150 - 250	Giet de vloeistof (op kamertemperatuur) in een keramische beker of mok. Warm zonder deksel op. Plaats in het midden van het draaiplateau. Laat de drank in de magnetronoven staan. Roer drankjes voor en na de standtijd. Wees voorzichtig bij het uitnemen van de beker of mok (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen). Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
2 Broccoliroosjes	200 - 500	Spoel verse groenten zoals broccoli af, maak ze schoon en verdeel ze in roosjes. Leg deze gelijkmatig verdeeld in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml water toe (2 - 3 eetlepels). Plaats de schaal in het midden van het draaiplateau. Dek af met de deksel. Roer na afloop van het programma goed door. Dit programma is geschikt voor zowel broccoli als gesneden courgette, aubergine, pompoen of paprika. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
3 Gesneden wortels	200 - 500	Spoel verse groenten, zoals wortels, schoon en snij ze gelijkmatig in ronde plakjes. Doe deze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml water toe (2 - 3 eetlepels). Plaats de schaal in het midden van het draaiplateau. Dek af met de deksel. Roer na afloop van het programma goed door. Dit programma is geschikt voor gesneden wortelen, maar ook voor bloemkoolroosjes of raapkool. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.

Code/voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
4 Bloemkool- roosjes	200 - 500	Spoel en reinig verse groenten, zoals bloemkool en verdeel deze in roosjes. Leg deze gelijkmatig verdeeld in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml water toe (2 - 3 eetlepels). Plaats de schaal in het midden van het draaiplateau. Dek af met de deksel. Roer na afloop van het programma goed door. Dit programma is geschikt voor zowel broccoli als gesneden courgette, aubergine, pompoen of paprika. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
5 Aardappelen in de schil	200 - 800	Spoel en maak aardappelen schoon, elk 200 g. Bestrijk ze met olijfolie en prik met een mes in de schil. Leg in een cirkel op het draaiplateau. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.
6 Pasta koken	100 - 300	Gebruik een grote glazen ovenschaal met deksel. Voeg 4 keer de hoeveelheid kokend water en een snuffje zout toe en roer goed. Zonder deksel gaar laten worden. Roer door vóór het nagaren en giet na afloop zorgvuldig af. Na bereiding 1 - 3 minuten laten staan.
7 Mini-ravioli	200 - 400	Plaats mini-ravioli in een diep keramisch bord. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau. Met een plastic deksel bedekken. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.
8 Kipdelen	200 - 500	Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en voeg kruiden toe. Plaats met de huidkant naar beneden op het lage rooster. Draai om zodra de magnetronoven piept. Druk op Start om de bereiding te hervatten. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.

Bereidingsinstructies voor Auto Sensor

Met de Auto Sensor kunt u uw voedsel automatisch bereiden door detectie van de hoeveelheid gassen die tijdens het koken door het voedsel worden gegenereerd.

- Bij het bereiden van voedsel komen veel soorten gassen vrij. De Auto Sensor bepaalt de juiste tijd en het juiste vermogensniveau door deze gassen uit het voedsel te detecteren, waardoor het niet meer nodig is om de bereidingstijd en het vermogensniveau in te stellen.
- Wanneer u tijdens het sensorkoken een bakje afdekt met een deksel of plasticfolie, detecteert de Auto Sensor de gassen die ontstaan nadat het bakje verzadigd is met stoom.
- Kort voordat het koken eindigt, begint de resterende bereidingstijd af te tellen. Dit is een goed moment om het voedsel te draaien of te roeren, zodat het gelijkmatig gaar wordt als dat nodig is.
- Voordat u gaat koken met de Auto Sensor, kunt u voedsel op smaak brengen met kruiden, specerijen of bruiningssauzen. Een waarschuwing: zout of suiker kunnen brandplekken op voedsel veroorzaken, dus deze ingrediënten moeten na het koken worden toegevoegd.

Gebruiksvoorwerpen en deksel voor Sensor Cook-functies

- Om goede kookresultaten te verkrijgen met deze functie, volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van geschikte bakjes en deksels in de tabellen in dit boek.
- Gebruik altijd magnetronbestendige bakjes en bedek ze met de deksels of met plasticfolie. Wanneer u plasticfolie gebruikt, draait u één hoek terug, zodat de stoom met de juiste snelheid kan ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat bedoeld is voor het gebruikte keukengerei. Als het keukengerei geen eigen deksel heeft, gebruik dan plasticfolie.
- Vul bakjes minimaal halfvol.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gedraaid, moet tegen het einde van de Sensor Cook-cyclus worden geroerd of gedraaid, nadat de tijd op het display begint af te tellen.

Gebruik van magnetronoven

Belangrijk

- Nadat u de magnetronoven heeft geïnstalleerd en op een stopcontact heeft aangesloten, mag u de stekker niet uit het stopcontact halen. De gassensor heeft tijd nodig om te stabiliseren om goed te kunnen koken.
- Het is niet aan te raden om de Auto Sensor-bereidingsfunctie te gebruiken bij een continu bereidingsproces, d.w.z. de ene bereidingsactiviteit onmiddellijk na de andere.
- Installeer de magnetronoven op een goed geventileerde plaats voor een goede koeling en luchtstroom en om ervoor te zorgen dat de sensor nauwkeurig werkt.
- Om slechte resultaten te voorkomen, mag u de Auto Sensor niet gebruiken als de omgevingstemperatuur in de kamer te hoog of te laag is.
- Gebruik geen vluchtige schoonmaakmiddelen om uw magnetronoven schoon te maken. Gas dat uit deze reinigingsmiddelen voortkomt, kan de sensor beïnvloeden.
- Plaats de magnetronoven niet in de buurt van apparaten die veel vocht of gas uitstoten, aangezien dit de goede werking van de Auto Sensor zal verstoren.
- Houd de binnenkant van de magnetronoven altijd schoon. Veeg alle morsvlekken met een vochtige doek schoon. Deze magnetronoven is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

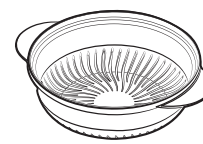
Richtlijnen voor bereiding met de stoomschaal (alleen MC28A5137K*-modellen)

De stoomset is gebaseerd op het principe van een stoomkoker en is ontworpen om voedsel snel en gezond te koken in uw Samsung-magnetronoven. Dit accessoire is ideaal om onder meer rijst, pasta en groenten razendsnel te bereiden met behoud van de voedingswaarden.

De stoomset voor de magnetron bestaat uit drie onderdelen:



Schaal



Inzetstuk



Deksel

Alle onderdelen zijn bestand tegen temperaturen van -20 °C tot 140 °C.

Kan in de vriezer worden bewaard. Onderdelen kunnen afzonderlijk of samen worden gebruikt.

Gebruiksrichtlijnen:

- **Niet gebruiken:**
 - om voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte te bereiden
 - met de grill, de draaiende warmtefunctie of op een kookplaat.
- Was alle onderdelen goed af in een sopje voordat u ze voor het eerst gebruikt.
- Raadpleeg de instructies in de tabel op de volgende pagina voor meer informatie over de bereidingstijden.

Onderhoud:

- De stoomset kan in de vaatwasmachine worden gewassen.
- Gebruik een warm sopje om de set met de hand af te wassen. Gebruik geen schuursponsjes.
- Sommige etenswaren (zoals tomaat) kunnen het plastic verkleuren. Dit is normaal en geen fabricagefout.

Ontdooien:

Plaats de bevroren etenswaren in de stoomschaal zonder deksel. De vloeistof wordt opgevangen op de bodem van de schaal en is niet schadelijk voor het voedsel.

Koken:

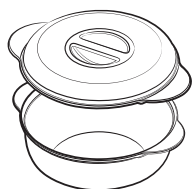
Eten	Portie-grootte	Vermogen (W)	Bereidings-tijd (min.)	Onderdelen
Artisjokken	300 g (1 - 2 stuks)	900	5 - 6	Schaal met inzetstuk + deksel
	Instructies Was de artisjokken onder de kraan. Giet 150 ml water in de schaal en plaats het inzetstuk. Leg de artisjokken op het inzetstuk. Voeg 1 eetlepel citroensap toe. Dek af met de deksel. Na bereiding 1 tot 2 minuten laten staan.			
Broccoli	300 g	Stap 1: 900 Stap 2: 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Schaal met inzetstuk + deksel
	Instructies Weeg de broccoli na het wassen. Snijd in uniforme stukjes (3 cm breed, 4 cm lang, 2 cm dik). Giet 150 ml water in de schaal en plaats het inzetstuk. Verspreid de broccoli (met de stronk omlaag) goed over het inzetstuk. Dek af met de deksel. Na bereiding 2 tot 3 minuten laten staan.			
Diepvriesgroenten	300 g	Stap 1: 600 Stap 2: 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Schaal met inzetstuk + deksel
	Instructies Weeg de diepvriesgroente. Giet 150 ml water in de schaal en plaats het inzetstuk. Verspreid de diepvriesgroente goed over het inzetstuk. Dek af met de deksel. Na bereiding 2 tot 3 minuten laten staan.			
Rijst	250 g	900	15 - 18	Schaal + deksel
	Instructies Plaats de rijst in de stoomschaal. Voeg 500 ml koud water toe. Dek af met de deksel. Laat witte rijst na het koken 5 minuten staan en bruine rijst 10 minuten.			

Eten	Portie-grootte	Vermogen (W)	Bereidings-tijd (min.)	Onderdelen
Geschilde aard-appelen	300 g	Stap 1: 450 Stap 2: 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Schaal met inzetstuk + deksel
	Instructies Was de aardappelen onder de kraan. Schil de aardappelen en snijd ze in uniforme stukjes (28 - 30 g per stuk). Giet 150 ml water in de schaal en plaats het inzetstuk. Verspreid de aardappelen goed over het inzetstuk. Dek af met de deksel. Na bereiding 2 tot 3 minuten laten staan.			
Stoofpot (ge-koeld)	400 g	600	5 ½ - 6 ½	Schaal + deksel
	Instructies Doe de stoofpot in de stoomschaal. Dek af met de deksel. Roer goed door vóór nagaring. Na bereiding 1 tot 2 minuten laten staan.			
Soep (gekoeld)	400 g	900	3 - 4	Schaal + deksel
	Instructies Doe de stoofpot in de stoomschaal. Dek af met de deksel. Roer goed door vóór nagaring. Na bereiding 1 tot 2 minuten laten staan.			
Bevroren soep	400 g	900	8 - 10	Schaal + deksel
	Instructies Doe de bevroren soep in de stoomschaal. Dek af met de deksel. Roer goed door vóór nagaring. Na bereiding 1 tot 2 minuten laten staan.			
Bevroren germ-knödel (zoete knoedel)	150 g	600	1 ½ - 2 ½	Schaal + deksel
	Instructies Besprenkel de bovenkant van de gevulde knoedels met koud water. Leg 1 - 2 bevroren knoedels naast elkaar in de stoomschaal. Dek af met de deksel. Na bereiding 2 tot 3 minuten laten staan.			
Bevroren zalm	300 g (2 stuks)	Stap 1: 600 Stap 2: 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Schaal met inzetstuk + deksel
	Instructies Giet 150 ml water in de schaal en plaats het inzetstuk. Verspreid de bevroren zalm goed over het inzetstuk. Dek af met de deksel. Na bereiding 2 tot 3 minuten laten staan.			

Gebruik van magnetronoven

Eten	Portie-grootte	Vermogen (W)	Bereidings-tijd (min.)	Onderdelen
Fruitcompote	300 g	Stap 1: 900 Stap 2: 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Schaal met inzetstuk + deksel
	Instructies Weeg het verse fruit (bijv. appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's of ananas), na het schillen, wassen snijden ervan in blokjes of stukjes van dezelfde grootte. Giet 150 ml water in de schaal en plaats het inzetstuk. Verspreid het fruit goed over het inzetstuk. Voeg 1 - 2 eetlepels suiker toe. Dek af met de deksel. Na bereiding 2 tot 3 minuten laten staan.			

Gebruik van de stoomset



Schaal + deksel



Schaal met inzetstuk + deksel

Voorzorgsmaatregelen

- Wees extra voorzichtig wanneer u de deksel van de stoomschaal haalt, omdat de stoom die ontsnapt erg heet kan zijn.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen.

De functies voor Gezonde stoom gebruiken

De 15 functies voor **Healthy Cooking (Gezond koken)** bieden voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft de bereidingstijden of het vermogen niet in te stellen. U kunt de grootte van de portie aanpassen door de **multifunctieknop** te draaien.

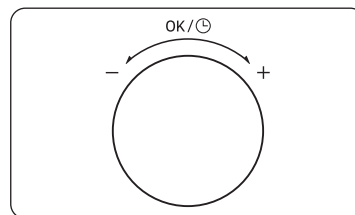
OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige bakjes.

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



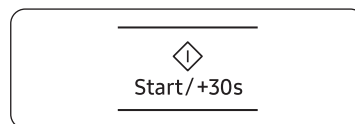
Healthy Cooking



1. Druk op de knop **Healthy Cooking (Gezond koken)**.
2. Selecteer het type gerecht door de **multifunctieknop** te draaien en op de **multifunctieknop** te drukken.
 - 1) Graan/pasta
 - 2) Groenten
 - 3) Gevogelte/vis
3. Selecteer het type gerecht dat u aan het bereiden bent door de **multifunctieknop** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieknop** om het type gerecht te selecteren.
4. Selecteer de grootte van de portie door de **multifunctieknop** te draaien.
5. Druk op de knop **Start/+30s**.

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens de geselecteerde voorgeprogrammeerde instelling.

 - Wanneer het koken is voltooid, piept de magnetronoven en knippert "End" (Einde) 4 keer. De magnetronoven piept vervolgens één keer per minuut.



Start/+30s

Richtlijnen voor Gezond koken

In de volgende tabel staan de hoeveelheden en de toepasselijke instructies voor de 15 programma's voor **Healthy Cooking (Gezond koken)**. Het zijn recepten met graan/pasta (3), groenten (6) en gevogelte/vis (6).

OPMERKING

Gebruik ovenhandschoenen om het eten uit de oven te halen.

1. Graan/pasta

Code/ voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
1-1 Bruine rijst	150 - 200 200 - 250	Gebruik een grote glazen ovenschaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Dek af met de deksel. Voeg vóór nagaring zout en tuinkruiden toe en roer goed door. Na bereiding 5 - 10 minuten laten staan.
1-2 Quinoa	150 - 200 200 - 250	Gebruik een grote glazen ovenschaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Dek af met de deksel. Voeg vóór nagaring zout en tuinkruiden toe en roer goed door. Na bereiding 1 - 3 minuten laten staan.
1-3 Macaroni	100 - 150 200 - 250	Gebruik een grote glazen ovenschaal met deksel. Voeg 4 keer de hoeveelheid kokend water en een snufje zout toe en roer goed. Zonder deksel gaar laten worden. Roer door vóór het nagaren en giet na afloop zorgvuldig af. Na bereiding 1 - 3 minuten laten staan.

2. Groenten

Code/voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
2-1 Sperziebonen	200 - 250 300 - 350	De sperziebonen afspoelen en schoonmaken. Leg deze gelijkmatig verdeeld in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200 - 250 g en voeg 45 ml (3 eetlepels) toe voor 300 - 350 g. Plaats de schaal in het midden van het draaiplateau. Dek af met de deksel. Roer na afloop van het programma goed door. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
2-2 Spinazie	100 - 150 200 - 250	Was de spinazie onder de kraan. Doe de spinazie in een glazen schaal met deksel. Voeg geen water toe. Plaats de schaal in het midden van het draaiplateau. Dek af met de deksel. Roer na het koken. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
2-3 Geschilde aardappelen	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Was en schil de aardappelen, snijd ze in tweeën en doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 15 - 30 ml water toe (1 - 2 eetlepels). Roer na afloop van het programma goed door. Roer grotere porties één keer door tijdens de bereiding. Na bereiding 3 - 5 minuten laten staan.
2-4 Aardappelgratin	400 - 450 800 - 850	Doe de verse aardappelgratin in een glazen ovenschaal. Plaats de schaal op het lage rooster. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.
2-5 Gegrilde aubergines	100 - 150 200 - 250	Spoel de aubergines af en snijd ze in plakjes. Bestrijk met olie en voeg kruiden toe. Leg de plakjes gelijkmatig op het hoge rooster. Draai bij het geluidssignaal het eten om. Druk op start om door te gaan (de magnetronoven blijft werken als u niet omdraait). Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
2-6 Gegrilde tomaten	400 - 450 600 - 650	Was de tomaten onder de kraan. Snijd ze in tweeën en leg ze in een magnetronovenschaal. Voeg geraspte kaas toe. Zet de schaal op het hoge rooster. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.

Gebruik van magnetronoven

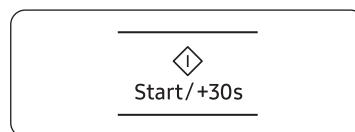
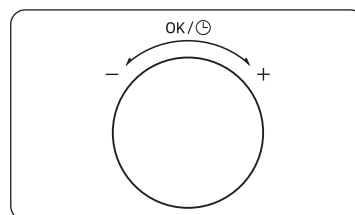
3. Gevogelte/vis

Code/voed-sel	Portiegrootte (g)	Instructies
3-1 Kipfilet	300 - 350 400 - 450	Spoel de kipfilet af en leg deze op een keramisch bord. Dek af met magnetronfolie en prik er gaatjes in. Zet het bord op het draaiplateau. Na bereiding 2 minuten laten staan.
3-2 Kalkoen-borst	300 - 350 400 - 450	Spoel de kalkoenfilet af en leg deze in een diepe ovenschaal. Dek af met magnetronfolie en prik er gaatjes in. Zet het bord op het draaiplateau. Na bereiding 2 minuten laten staan.
3-3 Gegrilde kippenborsten	300 - 350 400 - 450	Spoel de kipfilet af, marineer deze en leg deze op het hoge rooster. Draai het gerecht om bij de pieptoon. Na bereiding 2 minuten laten staan.
3-4 Gegrilde visfilets	200 - 300 400 - 500	Verspreid de visfilets gelijkmatig over het hoge rooster. Draai het gerecht om bij de pieptoon. Na bereiding 1 - 2 minuten laten staan.
3-5 Gegrilde zalmsteaks	200 - 250 300 - 350	Verspreid de vismoten gelijkmatig over het hoge rooster. Draai het gerecht om bij de pieptoon. Na bereiding 2 minuten laten staan.
3-6 Geroosterde vis	200 - 300 400 - 500	Smeer de buitenkant van de vis (forel of goudbrasem) in met olie en voeg tuinkruiden en specerijen toe. Leg de vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Draai het gerecht om bij de pieptoon. Na bereiding 3 minuten laten staan.

De functies voor Deeg laten rijzen/yoghurt maken gebruiken

De 5 functies voor **Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/yoghurt maken)** bieden voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft de bereidingstijden of het vermogen niet in te stellen. U kunt de categorie deeg laten rijzen/yoghurt maken aanpassen door aan de **multifunctieknop** te draaien nadat u op de knop **Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/yoghurt maken)** gedrukt heeft.

Plaats het gerecht om te beginnen in het midden van het draaiplateau en sluit de deur.



1. Druk op de knop **Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/yoghurt maken)**.
2. Selecteer Deeg laten rijzen of Yoghurt maken en druk op **multifunctieknop**.
 - 1) Deeg laten rijzen
 - 2) Yoghurt maken
3. Selecteer het type gerecht dat u aan het bereiden bent door de **multifunctieknop** te draaien. U moet het nummer kiezen dat u wilt gebruiken voor de bereiding door aan de **multifunctieknop** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieknop** om het type gerecht te selecteren.
4. Druk op de knop **Start/+30s**.

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens de geselecteerde voorgeprogrammeerde instelling.

 - Wanneer het koken is voltooid, piept de magnetronoven en knippert "End" (Einde) 4 keer. De magnetronoven piept vervolgens één keer per minuut.

OPMERKING

Het draaiplateau werkt niet tijdens het bereiden van yoghurt.

Richtlijnen om Deeg laten rijzen/yoghurt maken

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

1. Deeg laten rijzen

Code/ voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
1-1 Pizzadeeg	300 - 500	Doe het deeg in een kom van een geschikt formaat en zet het op het lage rooster. Dek af met aluminiumfolie.
1-2 Taartdeeg	500 - 800	Doe het deeg in een kom van een geschikt formaat en zet het op het lage rooster. Dek af met aluminiumfolie.
1-3 Brooddeeg	600 - 900	Doe het deeg in een kom van een geschikt formaat en zet het op het lage rooster. Dek af met aluminiumfolie.

2. Yoghurt maken

Code/ voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
2-1 Kleine bakjes	500	Verdeel 150 g natuurlijke yoghurt gelijkmatig over 5 keramische bakjes of kleine glazen potjes (elk 30 g). Voeg 100 ml melk toe aan elk bakje. Gebruik houdbare melk (kamertemperatuur; vetgehalte 3,5 %). Bedek elk bakje met magnetronfolie en zet deze in een cirkel op het draaiplateau. Bewaar na bereiding 6 uur in een koelkast. We raden u aan om de eerste keer gedroogde yoghurtbacteriën te gebruiken.
2-2 Grote kom	500	Meng 150 g natuurlijke yoghurt met 500 ml houdbare melk (kamertemperatuur; vetgehalte 3,5 %). Giet het mengsel gelijkmatig in een grote glazen kom. Dek af met magnetronfolie en zet op het draaiplateau. Bewaar na bereiding 6 uur in een koelkast. We raden u aan om de eerste keer gedroogde yoghurtbacteriën te gebruiken.

De functies voor Krachtig ontdooien gebruiken

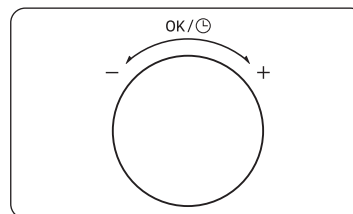
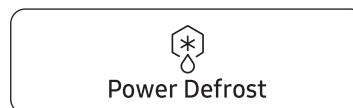
Met de 5 functies voor **Power Defrost (Krachtig ontdooien)** kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen maar het programma en het gewicht te kiezen.

OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige bakjes.

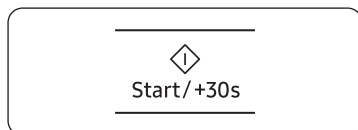
Open de deur. Plaats het bevroren gerecht op een keramisch bord in het midden van het draaiplateau.

Sluit de deur.



1. Druk op de knop **Power Defrost (Krachtig ontdooien)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u aan het bereiden bent door de **multifunctieknop** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieknop** om het type gerecht te selecteren.
3. Selecteer de grootte van de portie door de **multifunctieknop** te draaien.

Gebruik van magnetronoven



4. Druk op de knop **Start/+30s**.

Resultaat:

- Het ontdooien begint.
- De magnetronoven piept tijdens het ontdooien om u eraan te herinneren het voedsel om te keren.

5. Druk nogmaals op **Start/+30s** om het ontdooien te voltooien.

Resultaat: Wanneer het koken is voltooid, piept de magnetronoven en knippert "End" (Einde) 4 keer. De magnetronoven piept vervolgens één keer per minuut.

Richtlijn voor Krachtig ontdooien

In de tabel hieronder staan de verschillende programma's, hoeveelheden en instructies voor **Power Defrost (Krachtig ontdooien)**. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met ontdooien begint.

Leg vlees, gevogelte en vis op een glazen of keramisch bord en leg brood, gebak en fruit op keukenpapier.

Code/ voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
1 Vlees	200 - 1500	Bescherm de randen met aluminiumfolie. Draai het vlees om als de magnetronoven piept. Dit programma is geschikt voor lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. Na bereiding 20 - 90 minuten laten staan.
2 Gevogelte	200 - 1500	Bescherm de uiteinden van de poten en vleugels met aluminiumfolie. Draai het gevogelte als de magnetronoven piept. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor stukken kip. Na bereiding 20 - 90 minuten laten staan.

Code/ voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
3 Vis	200 - 1500	Bescherm de staart van een hele vis met aluminiumfolie. Draai de vis om als de magnetronoven piept. Dit programma is geschikt voor zowel hele vissen als visfilets. Na bereiding 20 - 80 minuten laten staan.
4 Brood/ gebak	125 - 1000	Leg brood plat op een stuk keukenpapier en keer het om zodra de magnetronoven piept. Leg gebak op een keramisch bord en draai het indien mogelijk om zodra het geluidsignaal klinkt. (De magnetronoven stopt wanneer u de deur opent, maar blijft aan.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, gesneden of heel, en voor broodjes en stokbrood. Leg broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor allerlei soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en taart met chocoladegarnering. Na bereiding 10 - 60 minuten laten staan.
5 Fruit	100 - 600	Verdeel fruit gelijkmatig over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit. Na bereiding 5 - 20 minuten laten staan.

De functies voor Automatisch opwarmen/koken gebruiken

De 5 functies voor **Auto Reheat/Cook (Automatisch opwarmen/koken)** bieden voorgeprogrammeerde bereidingstijden.

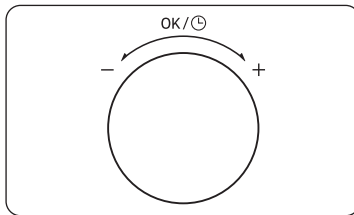
U hoeft de bereidingstijden of het vermogen niet in te stellen.

U kunt de grootte van de portie aanpassen door de **multifunctieknop** te draaien.

OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige bakjes.

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



1. Druk op de knop **Auto Reheat/Cook (Automatisch opwarmen/koken)**.
2. Draai de **multifunctieknop** om de bereidingscategorie te selecteren. (Auto Reheat/Cook (Automatisch opwarmen/koken))
3. Stel de tijd voor het automatisch opwarmen in door de **multifunctieknop** te draaien.
4. Selecteer het type gerecht dat u aan het bereiden bent door de **multifunctieknop** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieknop** om het type gerecht te selecteren.
5. Selecteer de grootte van de portie door de **multifunctieknop** te draaien.



6. Druk op de knop **Start/+30s**.

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens de geselecteerde voorgeprogrammeerde instelling.

- Wanneer het koken is voltooid, piept de magnetronoven en knippert "End" (Einde) 4 keer. De magnetronoven piept vervolgens één keer per minuut.

Gebruik van magnetronoven

Richtlijnen voor Automatisch opwarmen/koken

In de volgende tabel staan de hoeveelheden en de toepasselijke instructies voor de functie Automatisch opwarmen en Automatisch koken.

OPMERKING

Gebruik ovenhandschoenen om het eten uit de oven te halen.

1. Automatisch opwarmen

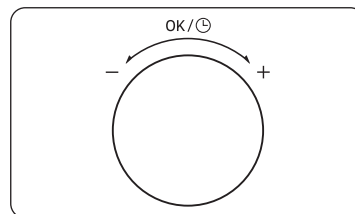
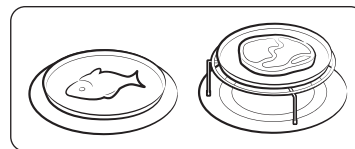
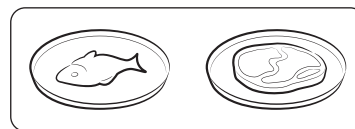
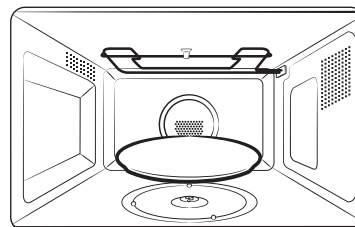
Code/voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
1-1 Kant-en-klaar maaltijd (gekoeld)	300 - 350 400 - 450	Zet het op een keramisch bord en dek af met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die bestaan uit 3 onderdelen (bijv. vlees met saus, groenten en een bijgerecht zoals aardappelen, rijst of pasta). Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.
1-2 Diepvriespizzeria	300 - 350 400 - 450	Leg de diepvriespizzeria op het lage rooster.
1-3 Bevroren lasagne	400 - 450 600 - 650	Leg de bevroren lasagne in een magnetronbestendige schaal van een geschikt formaat. Zet de schaal op het lage rooster. Na bereiding 3 - 4 minuten laten staan.

2. Automatisch koken

Code/voedsel	Portiegrootte (g)	Instructies
2-1 Geroosterde kip	1100 - 1150 1200 - 1250	Smeer de gekoelde kip in met olie en voeg kruiden toe. Leg de kip met de borst naar beneden in het midden van het lage rooster. Draai om zodra de magnetronoven piept. Druk op Start om de bereiding te hervatten. Na bereiding 5 minuten laten staan.
2-2 Muffins	250 - 300	Giet het deeg in 6 - 8 papieren of siliconen bakjes voor muffins (elk 45 g) en zet deze op het lage rooster. Start het programma om de oven voor te verwarmen. Plaats het gevulde rooster zodra de pieptoon klinkt.

Het bruineerbord gebruiken

Met het bruineerbord kunt u niet alleen de bovenkant van gerechten krokant bruinbakken met de grill, maar ook de onderkant, omdat het bruineerbord erg heet wordt. In de tabel op de volgende pagina staan enkele gerechten die u kunt bereiden met het bruineerbord. U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, worstjes, enzovoort.



1. Zet het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau en verwarm het voor in de hoogste magnetron/grill-combistand [600 W + Grill (Grillen)] aan de hand van de tijden en instructies in de tabel.
2. Smeer het bord in met olie als u er bijvoorbeeld eieren en spek op gaat bakken. Zo wordt het eten mooi bruin.
3. Leg het eten op het bruineerbord.
4. Zet het bruineerbord op het metalen rooster (of het draaiplateau) in de magnetron.
5. Selecteer de gewenste bereidingstijd en het gewenste vermogen. (Zie de tabel hiernaast)

⚠ LET OP

- Gebruik altijd ovenhandschoenen, want het bruineerbord wordt erg heet.
- Plaats geen voorwerpen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn.
- Leg het bruineerbord nooit in de magnetronoven zonder het draaiplateau.
- Het bruineerbord is niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- Zet het bruineerbord in het midden.
- Zet het bruineerbord niet leeg in de oven.

📖 OPMERKING

- Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen, zoals een mes, om op het bruineerbord te snijden.
- Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.
- Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan raken.

Convectie

In de stand Convection (Convectie) kunt u gerechten op dezelfde manier bereiden als in een traditionele magnetronoven. De magnetronstand wordt dan niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar wens instellen tussen 40 °C en 200 °C. De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de schalen in de magnetronoven aanraakt, want deze worden erg heet.
- Met het lage rooster krijgt u betere kookresultaten en een betere bruining.

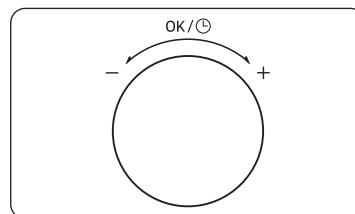
Controleer of het verwarmingselement horizontaal is. Open de deur en plaats de schaal op het lage rooster en zet deze op het draaiplateau.



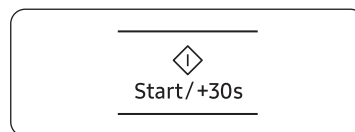
1. Druk op de knop **Convection (Convectie)**.

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

 (Convectiestand)
180 °C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in door de **multifunctieknop** te draaien. (Temperatuur: 40 - 200 °C, interval van 10 °C)
 - Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, wordt automatisch overgeschakeld naar de fase voor het instellen van de bereidingstijd.
3. Druk op de **multifunctieknop**.
4. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieknop** te draaien. (Als u de magnetronoven wilt voorverwarmen, selecteert u " : 0")



5. Druk op de knop **Start/+30s**.

Resultaat: De bereiding begint:

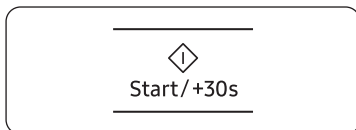
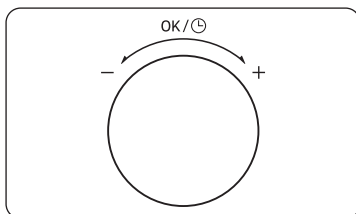
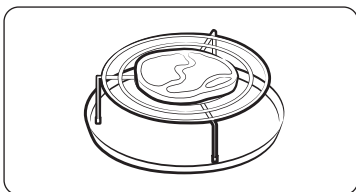
- Wanneer het koken is voltooid, piept de magnetronoven en knippert "End" (Einde) 4 keer. De magnetronoven piept vervolgens één keer per minuut.

Gebruik van magnetronoven

Grillen

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

- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de schalen in de magnetronoven aanraakt, want deze worden erg heet.
- Met het hoge rooster krijgt u betere kook- en grillresultaten.



1. Open de deur en plaats het eten op het rooster.

2. Druk op de knop **Grill (Grillen)**.

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:



- U kunt de temperatuur van de grill niet instellen.

3. Stel de griltijd in door de **multifunctieknop** te draaien.

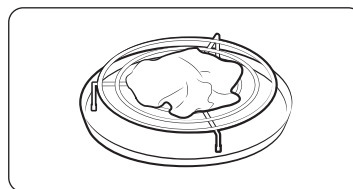
- De maximale griltijd is 60 minuten.

4. Druk op de knop **Start/+30s**.

Resultaat: Het grillen begint.

- Wanneer het koken is voltooid, piept de magnetronoven en knippert "End" (Einde) 4 keer. De magnetronoven piept vervolgens één keer per minuut.

De accessoires kiezen



Voor koken met de convectiestand hebt u bepaalde kookmaterialen nodig. Gebruik echter alleen kookmaterialen die u ook in uw normale magnetronoven zou gebruiken. Magnetronbestendige bakjes zijn meestal niet geschikt voor convectie: gebruik geen plastic bakjes, borden, papieren bekertjes, keukenpapier, enz.

Als u een combinatie van bereidingstypen wilt kiezen (magnetron en grill of convectie), gebruik dan alleen schalen die zowel magnetronveilig als magnetronovenbestendig zijn.

OPMERKING

Raadpleeg voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en keukengerei de **Richtlijnen voor kookmaterialen** op pagina 32.

De combinatie magnetron en grill

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

OPMERKING

- Gebruik **ALTIJD** magnetronveilige en magnetronovenbestendige kookmaterialen. Glazen of keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven gelijkmatig doorlaten.
- Gebruik **ALTIJD** ovenhandschoenen wanneer u de schalen in de magnetronoven 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 draaiplateau. Sluit de deur.

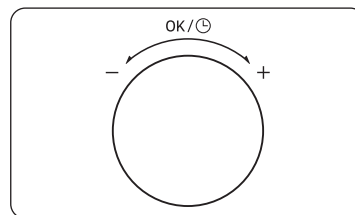


Combi

1. Druk op de knop **Combi**.

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

Cb -1 (Microwave (Magnetron)
+ Grill (Grillen))



2. Zorg dat de indicatie Cb-1 op het display verschijnt en druk vervolgens op de **multifunctieknop**.

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:



(Combinatiestand
Microwave (Magnetron) +
Grill (Grillen))

600 W (uitgangsvermogen)

3. Selecteer het gewenste vermogen door de **multifunctieknop** te draaien totdat de betreffende waarde wordt weergegeven (600, 450, 300 W). Druk vervolgens op de **multifunctieknop** om het vermogen in te stellen.

- U kunt de temperatuur van de grill niet instellen.
- Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, wordt automatisch overgeschakeld naar de fase voor het instellen van de bereidingstijd.

4. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieknop** te draaien.
 - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

5. Druk op de knop **Start/+30s**.

Resultaat:

- De combinatiebereiding begint.
- Wanneer het koken is voltooid, piept de magnetronoven en knippert "End" (Einde) 4 keer. De magnetronoven piept vervolgens één keer per minuut.


Start/+30s

Gebruik van magnetronoven

De combinatie magnetron en convectie

Bij deze combinatiestand wordt zowel microgolvenenergie als convectieverwarming gebruikt.

Voorverwarmen is niet nodig want de microgolven doen vanaf het begin hun werk.

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

- Geroosterd vlees en gevogelte
- Taarten en cakes
- Ei- en kaasschotels

OPMERKING

- Gebruik ALTIJD magnetronveilige en magnetronovenbestendige kookmaterialen. Glazen of keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven gelijkmatig doorlaten.
- Gebruik ALTIJD ovenhandschoenen wanneer u de schalen in de magnetronoven aanraakt, want deze worden erg heet. Met het lage rooster krijgt u betere kookresultaten en een betere bruining.

Open de deur. Leg het eten op het draaiplateau of op het lage rooster, dat u vervolgens op het draaiplateau zet. Sluit de deur. Het verwarmingselement moet horizontaal zijn.

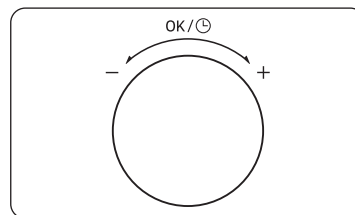


Combi

1. Druk op de knop **Combi**.

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

Cb -1 (Microwave (Magnetron)
+ Grill (Grillen))



2. Draai de **multifunctieknop** om de indicatie Cb-2 (Microwave (Magnetron) + Convection (Convectie)) op het display te laten verschijnen en druk vervolgens op de **multifunctieknop**.

3. Selecteer het gewenste vermogen door de **multifunctieknop** te draaien totdat de betreffende waarde wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W). Druk vervolgens op de **multifunctieknop** om het vermogen in te stellen.

- Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, wordt de magnetron automatisch overgeschakeld naar de fase voor het instellen van de bereidingstijd. (Standaard: 600 W)

4. Selecteer de juiste temperatuur door de **multifunctieknop** te draaien (Temperatuur: 200 ~ 40 °C). Druk vervolgens op de **multifunctieknop** om het vermogen in te stellen.

- Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, wordt automatisch overgeschakeld naar de fase voor het instellen van de bereidingstijd. (Standaard: 180 °C)

5. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieknop** te draaien.

- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

6. Druk op de knop **Start/+30s**.

Resultaat:

- De combinatiebereiding begint.
- De magnetronoven wordt verwarmd tot de vereiste temperatuur en gebruikt vervolgens de magnetronfunctie tot de bereidingstijd is verstreken.
- Wanneer het koken is voltooid, piept de magnetronoven en knippert "End" (Einde) 4 keer. De magnetronoven piept vervolgens één keer per minuut.



Start/+30s

De pieptoon uitschakelen

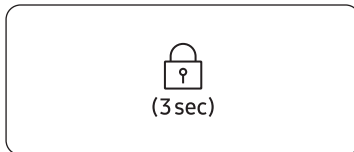
U kunt de pieptoon op elk gewenst moment uitschakelen.



1. Druk tegelijkertijd gedurende één seconde op de knop **Start/+30s** en **Stop/Eco**.
Resultaat: De magnetronoven piept nu niet meer om aan te geven dat een functie is voltooid.
2. Om de pieptoon weer in te schakelen, drukt u gedurende één seconde op de knop **Start/+30s** en tegelijk op de knop **Stop/Eco**.
Resultaat: De magnetronoven werkt normaal.

De functies voor Kinderslot gebruiken

Uw magnetronoven is uitgerust met een speciaal kinderslotprogramma, waarmee het apparaat kan worden vergrendeld zodat kinderen of anderen die niet vertrouwd zijn met het apparaat het niet per ongeluk kunnen bedienen.



1. Houd de knop **Kinderslot**  3 seconden ingedrukt.
Resultaat:
 - De magnetronoven is vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
 - Op het display wordt L weergegeven.
2. Om de magnetronoven te ontgrendelen, houdt u de knop **Kinderslot**  3 seconden ingedrukt.
Resultaat: De magnetronoven kan normaal worden gebruikt.

De aan/uit-functies van Draaiplateau gebruiken

Met de knop **Draaiplateau aan/uit** kunt u het draaiplateau laten stoppen met draaien zodat er grote gerechten in de magnetronoven passen (alleen in de handmatige bereidingsstand).

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik het draaiplateau nooit zonder eten in de oven.

Reden: Dit kan brand of schade aan het apparaat veroorzaken.

📖 OPMERKING

De resultaten zijn in dit geval minder bevredigend, omdat de bereiding minder gelijkmatig is. We raden u aan het gerecht halverwege de bereiding zelf te draaien.



1. Druk op de knop **Draaiplateau aan/uit**.
Resultaat: Het draaiplateau draait niet.
2. Druk nogmaals op **Draaiplateau aan/uit** om het draaiplateau weer in te schakelen.
Resultaat: Het draaiplateau gaat draaien.

📖 OPMERKING

Deze knop **Draaiplateau aan/uit** is alleen beschikbaar tijdens de bereiding van gerechten.

Richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel te bereiden in de magnetronoven, 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 magnetronoven 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 magnetronoven 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		
• Bakjes van polystyreen	✓	Kunnen worden gebruikt om voedsel op te warmen. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten.
• Papieren zakken of kranten	x	Kunnen vlam vatten.
• Gerecycled papier of een metalen randje	x	Kan leiden tot vonkvorming.
Glaswerk		
• Servies dat vanuit de oven zo op tafel kan	✓	Mag worden gebruikt, tenzij het is gedecoreerd met metalen randjes.
• Fijn glaswerk	✓	Kan worden gebruikt om voedsel of vloeistoffen op te warmen. Delicaat glaswerk kan breken of barsten als het plotseling wordt verwarmd.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor het opwarmen van voedsel.

Kookgerei	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Metalen		
• servies	x	Kan leiden tot vonkvorming of steekvlammen.
• Sluitstrips voor diepvrieszakjes	x	
Papier		
• Borden, mokken, servetten en keukenpapier	✓	Voor korte bereidingstijden en om op te warmen. Ook voor het opnemen van overtollig vocht.
• Gerecycled papier	x	Kan leiden tot vonkvorming.
Plastic		
• bakjes	✓	Voor al van hittebestendig thermoplastisch materiaal. Sommige andere soorten plastic kunnen bij hoge temperaturen kromtrekken of verkleuren. Gebruik geen melaminekunststof.
• Huishoudfolie	✓	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.
• Diepvrieszakjes	✓ x	Alleen indien kook- of magnetronbestendig. Ze mogen niet luchtdicht zijn. Indien nodig met een vork gaatjes in het zakje prikken.
Waspapier of bakpapier	✓	Mag worden gebruikt om vocht vast te houden en ter voorkoming van spatten.

✓ : Aanbevolen ✓ x : Wees voorzichtig x : 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.

Bereiding

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 magnetronoven. 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 etenswaren

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	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Spinazie	150	600	5 - 6
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Serveer na 2 - 3 minuten nagaren.		
Broccoli	300	600	8 - 9
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. Serveer na 2 - 3 minuten nagaren.		
Erwten	300	600	7 - 8
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Serveer na 2 - 3 minuten nagaren.		
Sperziebonen	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. Serveer na 2 - 3 minuten nagaren.		
Gemengde groenten (wortels/erwten/mais)	300	600	7 - 8
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Serveer na 2 - 3 minuten nagaren.		
Gemengde groenten (Chinese stijl)	300	600	7½ - 8 ½
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Serveer na 2 - 3 minuten nagaren.		

Richtlijnen voor bereiding

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	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Broccoli	250 500	900	4 ½ - 5 7 - 8
	Instructies Verdeel in roosjes van gelijke grootte. Plaats de stronken meer in het midden. Serveer na 3 minuten nagaren.		
Spruitjes	250	900	6 - 6 ½
	Instructies Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe. Serveer na 3 minuten nagaren.		
Wortels	250	900	4 ½ - 5
	Instructies Snijd de wortels in plakjes van gelijke dikte. Serveer na 3 minuten nagaren.		
Bloemkool	250 500	900	5 - 5 ½ 7 ½ - 8 ½
	Instructies Verdeel in roosjes van gelijke grootte. Snijd grote roosjes doormidden. Plaats de stronken meer in het midden. Serveer na 3 minuten nagaren.		
Courgette	250	900	4 - 4 ½
	Instructies Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Laat de courgette beetgaar worden. Serveer na 3 minuten nagaren.		

Eten	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Aubergines	250	900	3 ½ - 4
	Instructies Snijd de aubergines in dunne plakken en besprenkel deze met 1 eetlepel citroensap. Serveer na 3 minuten nagaren.		
Prei	250	900	4 - 4 ½
	Instructies Snijd de prei in dikke ringen. Serveer na 3 minuten nagaren.		
Champignons	125 250	900	1 ½ - 2 2 ½ - 3
	Instructies 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. Serveer na 3 minuten nagaren.		
Uien	250	900	5 - 5 ½
	Instructies Snijd de uien in ringen of halveer ze. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe. Serveer na 3 minuten nagaren.		
Paprika	250	900	4 ½ - 5
	Instructies Snijd de paprika in dunne repen.		
Aardappels	250 500	900	4 - 5 7 - 8
	Instructies Weeg de Geschilde aardappelen en snijd ze in helften of partjes van gelijke grootte. Serveer na 3 minuten nagaren.		
Koolrabi	250	900	5 ½ - 6
	Instructies Snijd de koolrabi in kleine blokjes. Serveer na 3 minuten nagaren.		

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	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Witte rijst (voorgekookt)	250	900	15 - 16
	375		17 ½ - 18 ½
	Instructies Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Serveer na 5 minuten nagaren.		
Bruine rijst (voorgekookt)	250	900	20 - 21
	375		22 - 23
	Instructies Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Serveer na 5 minuten nagaren.		
Gemengde rijst (Rijst + Wilde rijst)	250	900	16 - 17
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. Serveer na 5 minuten nagaren.		
Gemengde granen (rijst + graan)	250	900	17 - 18
	Instructies Voeg 400 ml koud water toe. Serveer na 5 minuten nagaren.		
Pasta	250	900	10 - 11
	Instructies Voeg 1000 ml heet water toe. Serveer na 5 minuten nagaren.		

Opwarmen

Uw magnetronoven 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 900 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 magnetronoven 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 opwarmen

Laat de vloeistof altijd minimaal 20 seconden staan nadat de magnetronoven 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.

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 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.

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) 300 ml (2 kopjes) 450 ml (3 kopjes) 600 ml (4 kopjes)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	Instructies In kopjes gieten en zonder deksel verwarmen: 1 kopje in het midden, 2 kopjes tegenover elkaar, 3 kopjes in een cirkel. Tijdens de standtijd in de magnetronoven en goed omroeren. Serveer na 1 - 2 minuten nagaren.		
Soep (gekoeld)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	Instructies Giet het mengsel in een diepe keramische schaal of een diepe keramische kom. Met een plastic deksel bedekken. Na het opnieuw opwarmen goed omroeren. Nogmaals omroeren voor het opdienen. Serveer na 2 - 3 minuten nagaren.		
Stoofpot (gekoeld)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	Instructies 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. Serveer na 2 - 3 minuten nagaren.		
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600	3 ½ - 4 ½
	Instructies Doe de pasta (bijv. spaghetti of eiernoedels) op een plat keramisch bord. Bedek alles met magnetronfolie. Voor het opdienen omroeren. Serveer na 3 minuten nagaren.		
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 g	600	4 - 5
	Instructies 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. Serveer na 3 minuten nagaren.		

Eten	Portiegrootte	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Complete maaltijd (gekoeld)	350 g 450 g	600	4 ½ - 5 5 ½ - 6 ½
	Instructies Doe een complete maaltijd die uit 2 - 3 gekoelde onderdelen bestaat op een keramisch bord. Bedek met magnetronfolie. Serveer na 3 minuten nagaren.		
Kant-en-klare kaasfondue (gekoeld)	400 g	600	6 - 7
	Instructies Doe de kant-en-klare kaasfondue in een passende glazen ovenschaal met deksel. Roer af en toe tijdens en na het opwarmen. Goed roeren voor het opdienen. Serveer na 1 - 2 minuten nagaren.		

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.
	Instructies 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. Serveer na 2 - 3 minuten nagaren.		
Babypap (Granen + melk + fruit)	190 g	600	20 sec.
	Instructies 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. Serveer na 2 - 3 minuten nagaren.		
Babymelk	100 ml	300	30 - 40 sec.
	200 ml		1 min. tot 1 min.10 sec.
	Instructies Goed omroeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Plaats in het midden van het draaiplateau. Zonder deksel gaar laten worden. Voor het serveren goed schudden en de temperatuur zorgvuldig controleren. Serveer na 2 - 3 minuten nagaren.		

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 wegllopen 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	250 g 500 g	180	6 - 7 8 - 13
Varkenssteaks	250 g	180	7 - 8
Instructies Leg het vlees op het draaiplateau. Scherm dunne randen af met aluminiumfolie. Keer het vlees halverwege de ontdooitijd! Serveer na 15 - 30 minuten nagaren.			

Richtlijnen voor bereiding

Eten	Portiegrootte	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Gevogelte Kipdelen Hele kip	500 g (2 stuks)	180	14 - 15
	1200 g	180	32 - 34
Instructies 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! Serveer na 15 - 60 minuten nagaren.			
Vis Visfilets Hele vis	200 g	180	6 - 7
	400 g	180	11 - 13
Instructies Leg bevroren vis in het midden van een plat keramisch bord. Zorg ervoor dat dunnere stukken onder dikkere stukken liggen. Bedek de smalle uiteinden van de filets en de staart van de hele vis met aluminiumfolie. Keer het vlees halverwege de ontdooitijd! Serveer na 10 - 25 minuten nagaren.			
Fruit Bessen	300 g	180	6 - 7
	Instructies Spreid de vruchten op een plat, rond glazen bord (met een grote diameter). Serveer na 5 - 10 minuten nagaren.		
Brood Broodjes (50 g per stuk) Toast/sandwich	2 stuks 4 stuks	180	1 - 1 ½ 2 ½ - 3
	250 g	180	4 - 4 ½
Instructies Leg broodjes in een kring of boord horizontaal op keukenpapier in het midden van het draaiplateau. Keer het vlees halverwege de ontdooitijd! Serveer na 5 - 20 minuten nagaren.			

Grillen

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 + Grillen

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 (Grillen), 450 W + Grill (Grillen) en 300 W + Grill (Grillen).

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 gebruide, 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 (Microwave (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 verse etenswaren

Verwarm de grill met de grillfunctie 2 tot 3 minuten voor.

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

Gebruik ovenhandschoenen om het eten uit de oven te halen.

Eten	Portiegrootte	Vermogen	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Geroosterd brood	4 sneetjes (elk 25 g)	Alleen Grill (Grillen)	3 - 4	2 - 3
	Instructies Leg de sneetjes brood naast elkaar op het hoge rooster.			
Gegrilde tomaten	400 g (2 stuks)	300 W + Grill (Grillen)	5 - 6	-
	Instructies Snijd de tomaten in tweeën. Leg er wat kaas bovenop. Leg ze in een cirkel in een platte glazen ovenschaal. Zet deze op het hoge rooster. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.			
Geroosterd brood met tomaat en kaas	4 stuks (300 g)	300 W + Grill (Grillen)	4 - 5	-
	Instructies Rooster eerst de sneetjes brood. Leg het geroosterde brood met beleg op het hoge rooster. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.			
Hawai-toast (plakjes ham, ananas en kaas)	4 stuks (500 g)	300 W + Grill (Grillen)	5 - 6	-
	Instructies Rooster eerst de sneetjes brood. Leg het geroosterde brood met beleg op het hoge rooster. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.			
Aardappelen in de schil	500 g	600 W + Grill (Grillen)	7 - 8	-
	Instructies Snijd de aardappelen in tweeën. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar de grill.			

Eten	Portiegrootte	Vermogen	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Gegratineerde aardappelen/groenten (gekoeld)	450 g	450 W + Grill (Grillen)	9 - 11	-
	Instructies Doe de vers gemaakte gratin in een kleine glazen ovenschaal. Zet de schaal op het hoge rooster. Laat na bereiding 2 - 3 minuten staan.			
Gebakken appels	2 appels (ca. 400 g)	300 W + Grill (Grillen)	7 - 8	-
	Instructies 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 lage rooster.			
Kipdelen	500 g (2 stuks)	300 W + Grill (Grillen)	8 - 10	6 - 8
	Instructies Smeer de kipdelen in met olie en voeg kruiden toe. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster. Laat na het grillen 2 tot 3 minuten nagaren.			
Geroosterde kip	1200 g	450 W + Grill (Grillen)	18 - 19	17
	Instructies Smeer de kip in met olie en voeg kruiden toe. Leg de kip op het lage rooster. Laat na het grillen 5 minuten nagaren.			
Geroosterde vis	400 - 500 g	300 W + Grill (Grillen)	5 - 7	5 ½ - 6 ½
	Instructies Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden en specerijen toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Laat na het grillen 2 tot 3 minuten nagaren.			

Richtlijnen voor bereiding

Convectie

Koken via convectie is de traditionele en bekende methode waarbij eten wordt bereid met hete lucht in een magnetronoven.

Het verwarmingselement en de ventilator bevinden zich achterin en zorgen ervoor dat de hete lucht circuleert. Deze stand wordt ondersteund door het bovenste verwarmingselement.

Kookmaterialen voor convectie:

Alle bekende ovenbestendige kookmaterialen, bakvormen en bakplaten - alles wat u normaal in een traditionele heteluchtoven zou gebruiken - kunnen worden gebruikt.

Eten dat met convectie kan worden bereid:

Alle koekjes, losse scones, broodjes en cakes moeten in deze stand worden gemaakt, evenals vruchtencakes, soezen en soufflés.

Magnetron + Convectie

In deze stand worden de microgolven gecombineerd met hele lucht. De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft. Bij het bereiden met convectie wordt de traditionele methode gebruikt die u kent van een magnetronoven, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

Kookmaterialen voor koken met magnetron en convectie:

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en convectie:

Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, sponscakes, lichte fruitcakes, (kruimel)taarten, geroosterde groenten, scones en brood.

Verse en bevroren gerechten bereiden met convectie

Gebruik de automatische voorverwarmingsfunctie om de hete lucht tot de gewenste temperatuur voor te verwarmen.

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

Gebruik ovenhandschoenen om het eten uit de oven te halen.

Eten	Portiegrootte	Vermogen	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Pizza Diepvriespizza (voorgebakken)	300 - 400 g	Stap 1: 300 W + 200 °C Stap 2: Grill (Grillen)	11 - 12	2 - 3
	Instructies Leg de pizza op het lage rooster. Na het bakken 2 - 3 minuten laten staan.			
Pasta Bevroren lasagne	400 g	Stap 1: 450 W + 200 °C Stap 2: Convect. 200 °C	15 - 16	5 - 6
	Instructies Leg de lasagne in een glazen ovenschaal van een geschikt formaat of laat het in de originele verpakking zitten (controleer of deze geschikt is voor magnetrons en ovenwarmte). Zet de bevroren gegratineerde pasta op het lage rooster. Laat na bereiding 2 - 3 minuten staan.			
Vlees Gebraden lamsvlees (medium)	1200 - 1300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13
	Instructies Smeer het lamsvlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Wikkel na afloop in aluminiumfolie en laat 10 - 15 minuten nagaren.			
	1000 - 1100 g	450 W + 200 °C	20 - 22	20
Geroosterde kip	Instructies Smeer de kip in met olie en voeg kruiden toe. Bereid de kip eerst op het lage rooster met de borst naar beneden. Na bereiding 5 minuten laten staan.			

Eten	Portiegrootte	Vermogen	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Brood Verse broodjes	6 stuks (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
	Instructies Leg de broodjes in een cirkel op het lage rooster. Na bereiding 2 - 3 minuten laten staan.			
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 g (1 stuk)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
	Instructies Leg het gekoelde stokbrood op bakpapier op het lage rooster. Na het bakken 2 - 3 minuten laten staan.			
Gebak Marmercake (vers deeg)	500 g	Alleen 180 °C	38 - 43	-
	Instructies Doe het verse deeg in een kleine rechthoekige zwarte metalen bakvorm (25 cm lang). Zet de cake op het lage rooster. Na het bakken 5 - 10 minuten laten staan.			
Klein gebak (vers deeg)	10 - 28 g	Alleen 160 °C	26 - 28	-
	Instructies Vul de papieren bakvormpjes gelijkmatig met deeg, zet ze op de bakplaat en plaats deze op het lage rooster. Laat na het bakken 5 minuten staan.			
Koekjes (vers deeg)	200 - 250 g	Alleen 200 °C	15 - 20	-
	Instructies Leg het gekoelde koekdeeg op bakpapier op het lage rooster.			
Diepvriesgebak	1000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
	Instructies Leg het bevroren gebak rechtstreeks op het lage rooster. Laat na het ontdooien en opwarmen 15 - 20 minuten staan.			

Tips en trucs

Boter smelten

Doe 50 g boter in een klein, diep, glazen schaal. Met een plastic deksel bedekken. Verhit het geheel gedurende 30 - 40 seconden met 900 W totdat de boter gesmolten is.

Chocolade smelten

Doe 100 g chocolade in een klein, diep, glazen schaal. Verhit het geheel gedurende 3 - 5 minuten met 450 W totdat de chocolade gesmolten is. Roer een of twee keer tijdens het smelten. Gebruik ovenhandschoenen om ze eruit te halen!

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 g honing in een klein, diep, glazen schaal. 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. Verhit deze 1 minuut met 300 W. Roer om als de gelatine gesmolten is.

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 3 ½ tot 4 ½ minuten met 900 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. Verhit dit met 900 W gedurende 10 - 12 minuten. Roer alles tijdens de bereiden een aantal keren om. Giet de jam direct in jampotjes met draaideksel. Draai het potje om en laat het 5 minuten op het deksel staan.

Pudding 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. Verhit dit met het deksel op de schaal met 900 W 6 ½ tot 7 ½ minuut. Roer tijdens de bereiding een paar keer om.

Geschaafde amandelen roosteren

Verspreid 30 g geschaafde amandelen gelijkmatig over een keramisch bord van gemiddelde grootte. Tijdens het bruinen met 600 W gedurende 3 ½ tot 4 ½ minuten meerdere keren roeren. 2 - 3 minuten laten staan voor het serveren. Gebruik ovenhandschoenen om ze eruit te halen!

Probleemoplossing en informatiecodes

Probleemoplossing

Als u een van de onderstaande problemen heeft, probeer dan de gegeven oplossingen.

Probleem	Oorzaak	Actie
Algemeen		
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 tijd wordt niet weergegeven.	De Eco-functie (energiebesparing) is actief.	Schakel de Eco-functie uit.
De magnetronoven 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 magnetronoven stopt opeens tijdens bedrijf.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Druk na het keren van het voedsel opnieuw op de knop Start/+30s om het apparaat in werking te stellen.
De spanning wordt uitgeschakeld tijdens het bedrijf.	De magnetronoven is te lang in gebruik geweest.	Als de magnetronoven lange tijd in gebruik is geweest, moet hij afkoelen.
	De ventilator werkt niet.	Ga na of u de ventilator hoort.
	U probeert de magnetronoven in werking te stellen zonder er etenswaren in te hebben geplaatst.	Plaats voedsel in de magnetronoven.
	De magnetronoven heeft onvoldoende ventilatieruimte.	Aan de voor- en achterzijde van de magnetronoven 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 magnetronoven.

Probleem	Oorzaak	Actie
Tijdens het bedrijf hoort u een ploffend geluid en de magnetronoven 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 magnetronoven wordt te heet tijdens het gebruik.	De magnetronoven heeft onvoldoende ventilatieruimte.	Aan de voor- en achterzijde van de magnetronoven 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 magnetronoven.	Verwijder alle voorwerpen van de magnetronoven.
De deur is niet goed te openen.	Er zitten voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de magnetronoven.	Reinig de magnetronoven en open de deur.
Het verhitten en ook de opwarmfunctie werken niet naar behoren.	Mogelijk werkt de magnetronoven 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 ontdooifunctie 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 opnieuw of druk op de toets Stop/Eco .
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de binnenkant van de magnetronoven en controleer dan nog eens.
U hoort een pieptoon tijdens de bereiding.	Bij gebruik van de Auto Cook (Automatisch koken)-functie betekent de pieptoon dat het tijd is om het voedsel om te draaien.	Druk na het keren van het voedsel opnieuw op de knop Start/+30s om het apparaat weer in werking te stellen.

Probleem	Oorzaak	Actie
De magnetronoven staat niet waterpas.	De magnetronoven is op een oneffen oppervlak geplaatst.	Zorg ervoor dat de magnetronoven 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.
Zodra de stroomvoorziening wordt aangesloten, begint de magnetronoven te werken.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer het nog eens.
De magnetronoven geeft elektriciteit af.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg ervoor dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
1. Er druppelt water. 2. Er komt stoom vrij door een kier van de deur. 3. Er blijft water achter in de magnetronoven.	Afhankelijk van het voedsel kan er in sommige gevallen water of stoom achterblijven. Dit is geen storing van de magnetronoven.	Laat de magnetronoven afkoelen en veeg hem droog met een theedoek.
De helderheid van de verlichting in de magnetronoven 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 magnetronoven.
Het bereidingsproces is voltooid, maar de ventilator draait nog steeds.	Om de magnetronoven te ventileren, werkt de ventilator na het bereidingsproces nog ca. 3 minuten door.	Dit is geen storing van de magnetronoven.
Draaiplateau		
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 magnetronoven.	Verwijder voedselresten van de bodem van de magnetronoven.

Probleem	Oorzaak	Actie
Grillen		
Er komt rook uit de combimagnetron als deze in werking is.	Tijdens het eerste gebruik van de magnetronoven kunnen de verwarmingselementen wat rook afgeven.	Dit is geen storing en als u de magnetronoven 2 - 3 hebt gebruikt, zou het over moeten zijn.
	Er zit voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de magnetronoven 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.
Magnetronoven		
De magnetronoven verwarmt niet.	De deur staat open.	Sluit de deur en probeer het nog eens.
Tijdens het voorverwarmen komt er rook uit de combimagnetron.	Tijdens het eerste gebruik van de magnetronoven kunnen de verwarmingselementen wat rook afgeven.	Dit is geen storing en als u de magnetronoven 2 - 3 hebt gebruikt, zou het over moeten zijn.
	Er zit voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de magnetronoven afkoelen en verwijder het voedsel van de verwarmingselementen.
Tijdens het gebruik van de magnetronoven ontstaat er een brandlucht of plasticlucht.	U gebruikt kookgerei dat niet hittebestendig of van plastic is.	Gebruik glazen kookgerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.
Er komt een nare lucht uit de magnetronoven.	Voedselresten of plastic zijn gesmolten en hebben zich afgezet aan de binnenkant.	Gebruik de stoomfunctie en veeg na met een droge doek. Een kunt een schijfje citroen in de magnetronoven leggen om nare geurtjes snel te verwijderen.

Probleemoplossing en informatiecodes

Probleem	Oorzaak	Actie
Het eten wordt niet goed bereid in de magnetronoven.	De deur van de magnetronoven wordt tijdens de bereiding vaak geopend.	Als u de deur vaak opent, zakt de temperatuur binnenin en dat kan de bereidingsresultaten negatief beïnvloeden.
	De besturingselementen van de magnetronoven zijn niet goed ingesteld.	Stel de besturingselementen goed in en probeer het nog eens.
	De grill of andere accessoires zijn niet op de juiste manier in de combimagnetron geplaatst.	Plaats de accessoires op de juiste manier in de combimagnetron.
	Het type kookgerei dat u gebruikt is niet juist of heeft niet de juiste afmetingen.	Gebruik geschikt kookgerei met een platte bodem.
Stomen		
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 magnetronoven.
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 magnetronoven.

Informatiecodes

Code	Actie
SE	Maak de knoppen schoon en controleer of er water op het oppervlak rond de knop zit. Schakel de magnetronoven uit en probeer opnieuw in te stellen. Als het opnieuw voorvalt, neemt u contact op met uw lokale SAMSUNG Customer Care Center.
E-12	Het bericht E-12 betekent Kortsluiting gassensor. Deze fout kan optreden vanwege de hoge luchtvochtigheid in de ovenruimte wanneer u de magnetronoven opnieuw in gebruik neemt, kort nadat de vorige werking van de magnetronoven voor wat voedsel is voltooid. In dit geval, omdat de mogelijkheid bestaat dat de gassensor niet defect is, schakelt u de magnetronoven uit en probeert u de instelling opnieuw. Als deze fout opnieuw voorvalt, neemt u contact op met uw lokale SAMSUNG Customer Care Center.
E-24	Voordat de combimagnetron oververhit kan raken, zal het bericht E-24 verschijnen op het display. Als het bericht E-24 verschijnt, drukt u op de knop Stop/Eco om de initialisatiemodus te gebruiken. Nadat de magnetronoven is afgekoeld, probeert u de magnetronoven te gebruiken. Als het bericht E-24 opnieuw verschijnt, neemt u contact op met uw lokale SAMSUNG Customer Care Center.

OPMERKING

Neem contact op met het SAMSUNG Customer Care Center in uw land/regio voor codes die hierboven niet worden vermeld of het probleem niet wordt opgelost met de voorgestelde oplossing.

Technische specificaties

Memo

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	MC28A5137**
Stroombron	230 V ~ 50 Hz wisselstroom
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	2900 W
Magnetron	1400 W
Grillen (verwarmingselement)	1500 W
Convector (verwarmingselement)	Max. 2100 W
Uitgangsvermogen	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (b x h x d)	
Buiten (Inclusief handvat)	517 x 310 x 475,6 mm
Ovenruimte	358 x 235,5 x 327 mm
Volume	28 liter
Gewicht	
Netto	Circa 17,8 kg

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

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

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
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	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsunwwawag.com/gr/support
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)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MC28A5137**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise	3
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	7
Eingeschränkte Garantie	7
Produktklassifizierung	7
Korrekte Entsorgung von Altgeräten	7
Aufstellung	8
Zubehör	8
Aufstellungsort	8
Drehteller	8
Wartung	9
Reinigung	9
Austausch (Reparatur)	9
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	9
Merkmale der Mikrowelle	10
Mikrowellengerät	10
Bedienfeld	10
Verwendung der Mikrowelle	11
Funktionsweise eines Mikrowellengeräts	11
Prüfen der ordnungsgemäßen Gerätefunktion	11
Einstellen der Uhrzeit	12
Garen/Aufwärmen	12
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	13
Einstellen der Garzeit	13
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	14
Einstellen des Energiesparmodus	14
Verwendung der Garfunktionen von Slim Fry	14
Verwendung der Garfunktionen von Sensor	16
Hinweise zum automatischen Garen mit Sensor	18
Geschirr und Abdeckungen für das Garen mit Sensor	18
Wichtig	18
Hinweise für das Garen mit dem Dampfgarbehälter (nur für das Modell MC28A5137K*)	19

Verwendung der Funktionen von Gesundes Garen	21
Verwendung der Funktionen von Teig/Joghurt	23
Verwendung der Schnelle Auftaufunktion	24
Verwendung der Funktionen von Automatisches Aufwärmen/Garen	25
Verwendung der pizzateller	26
Heißluft	27
Grillen	28
Auswahl der Zubehörteile	28
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	29
Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus	30
Ausschalten des Signaltongebers	31
Verwendung der Funktionen der Kindersicherung	31
Verwendung der Funktionen von Drehteller ein/aus	31
Informationen zum Geschirr	32
Zubereitungshinweise	33
Mikrowellen	33
Garen	33
Aufwärmen	35
Aufwärmen von Flüssigkeiten	36
Aufwärmen von Babynahrung	36
Auftauen	37
Grill	38
Mikrowelle + Grill	38
Heißluft	40
Mikrowelle + Heißluft	40
Tipps und Tricks	41
Fehlersuche und Informationscode	42
Fehlerbehebung	42
Informationscodes	44
Technische Daten	45

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.
- 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 Schanks 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.

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

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

Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitshinweise

Jegliche Modifikationen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Erhitzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern.

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

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

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

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

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

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

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

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

Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdkörper in 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 entflammables 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 mikrowellengeeignete Behältnisse und Zubehöriteile. 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 wiederverwendet werden, nachdem es von einer qualifizierten Fachkraft repariert wurde.
Wichtig: Die Gerätetür muss stets ordnungsgemäß schließen. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür nicht verbogen ist und die Türscharniere, Türverriegelungen und Dichtungsflächen nicht beschädigt oder locker sind.
- Jegliche Änderungen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

Eingeschränkte Garantie

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

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

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

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

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

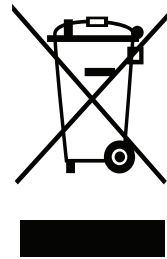
Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

Produktklassifizierung

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten



(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 Altakkumulatoren, 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 herstellersistenspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.

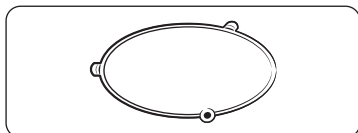
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Infos über die Umweltverpflichtungen von Samsung und die regulatorischen Verpflichtungen für Produkte, z. B. REACH, finden Sie auf unserer Nachhaltigkeitsseite unter www.samsung.com.

Aufstellung

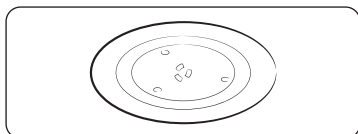
Zubehör

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörtteilen für verschiedene Verwendungszwecke geliefert.



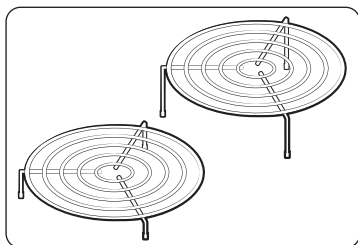
01 Drehring – Wird in die Mitte des Mikrowellengeräts gelegt.

Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



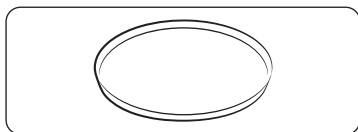
02 Drehteller – Wird so auf den Drehring gesetzt, dass die Tellermitte auf dem Drehtellerantrieb sitzt.

Zweck: Der Drehteller dient als primäre Garfläche und ist für eine Reinigung leicht entnehmbar.



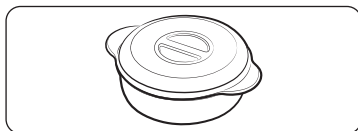
03 Hoher Rost, niedriger Rost – Wird auf den Drehteller gestellt.

Zweck: Mit den Metallrosten können zwei Gerichte gleichzeitig gegart werden. Ein kleiner Teller kann hierfür direkt auf den Drehteller und ein zweiter Teller auf den Rost gestellt werden. **Die Metallroste können im Modus Grill (Grill), Convection (Heißluft) und Combi (Kombi) verwendet werden.**



04 Pizzateller – siehe die Seiten 26 – 27.

Zweck: Mit der Pizzateller lässt sich in den kombinierten Microwave (Mikrowelle)- oder Grillmodi eine bessere Bräunung von Speisen erzielen. Backwaren und Pizzateig bleiben damit knusprig.



05 Dampfgarbehälter – siehe die Seiten 19 – 20. (Nur für das Modell MC28A5137K*)

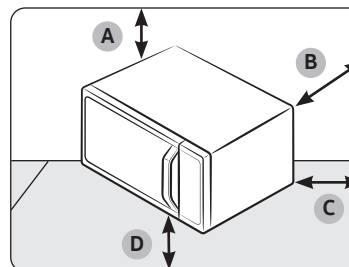
Zweck: Der Dampfgarbehälter aus Kunststoff wird mit der Funktion für vitaminschonendes Dampfgaren verwendet.

⚠ VORSICHT

- Das Mikrowellengerät darf **NICHT** ohne den Drehring und den Drehteller betrieben werden.
- Der Dampfgarbehälter darf **NICHT** im Modus **Grill, Convection (Heißluft) und Combi (Kombi)** verwendet werden.

Betriebsmodus	Microwave (Mikrowelle)	GRILL/CONVECTION (GRILL/HEISSLUFT)	COMBI (KOMBI)
 (Dampfgarbehälter)	O	X	X

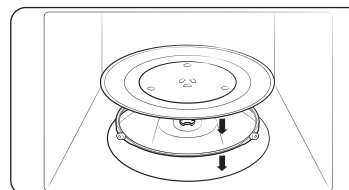
Aufstellungsort



- A. 20 cm nach oben
- B. 10 cm nach hinten
- C. 10 cm zur Seite
- D. 85 cm über dem Boden

- Wählen Sie einen flachen, ebenen Untergrund ca. 85 cm über dem Boden aus. Der Untergrund muss das Gewicht des Mikrowellengeräts tragen können.
- Sorgen Sie für ausreichend Platz zur Belüftung, jeweils mindestens 10 cm nach hinten und an den Seiten und 20 cm nach oben.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in warmen oder feuchten Umgebungen auf, beispielsweise neben anderen Mikrowellengeräten oder Heizkörpern.
- Beachten Sie die Angaben zur Stromversorgung für dieses Mikrowellengerät. Verwenden Sie nur zugelassene Verlängerungskabel, falls erforderlich.
- Wischen Sie vor der ersten Verwendung des Mikrowellengeräts den Garraum und die Türdichtung mit einem feuchten Tuch aus und ab.

Drehteller



Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Garraum des Mikrowellengeräts. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Stellen Sie sicher, dass sich der Drehteller ungehindert drehen kann.

Wartung

Reinigung

Reinigen Sie das Mikrowellengerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln.

Reinigen Sie auch stets die Tür, die Türdichtung sowie den Drehteller und den Drehring (nur bestimmte Modelle).

Wenn sich die Tür nicht reibungslos öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie zunächst, ob sich Verschmutzungen an den Türdichtungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Mikrowellengeräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Mikrowellengerät

1. Stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft mittig auf dem Drehteller in den leeren Garraum des Mikrowellengeräts.
2. Lassen Sie das Mikrowellengerät bei höchster Leistungsstufe 10 Minuten lang laufen.
3. Warten Sie anschließend, bis das Mikrowellengerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Tür und reinigen Sie den Garraum.

VORSICHT

- Halten Sie die Tür und die Türdichtung sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Tür zu gewährleisten. Anderenfalls verkürzt sich möglicherweise die Lebensdauer des Mikrowellengeräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Mikrowellengeräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung, bis das Mikrowellengerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

Austausch (Reparatur)

WARNUNG

Dieses Mikrowellengerät verfügt über keine vom Benutzer herausnehmbaren Teile. Versuchen Sie niemals, Teile des Mikrowellengeräts selbst auszutauschen oder zu reparieren.

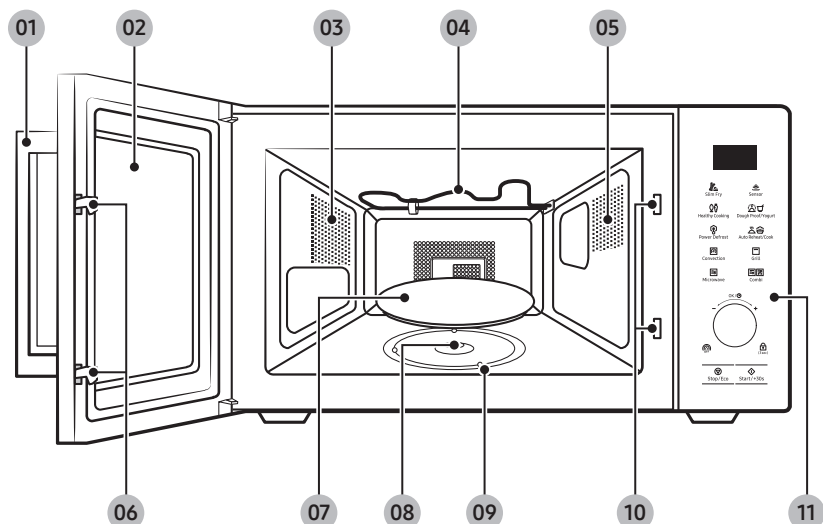
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Dichtungen und/oder der Tür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.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

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

Wenn Sie das Mikrowellengerät 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 Inneren des Mikrowellengeräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

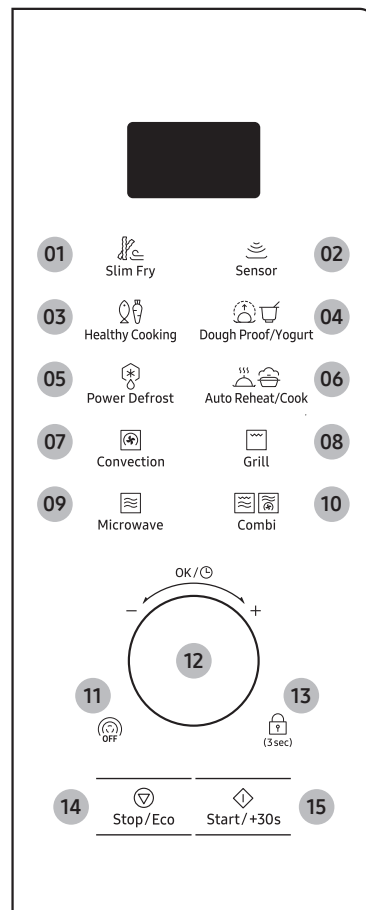
Merkmale der Mikrowelle

Mikrowellengerät



- | | | |
|------------------------------|----------------------|------------------------|
| 01 Türgriff | 02 Tür | 03 Belüftungsöffnungen |
| 04 Heizelement | 05 Beleuchtung | 06 Türhaken |
| 07 Drehteller | 08 Drehtellerantrieb | 09 Drehring |
| 10 Sicherheitsverriegelungen | 11 Bedienfeld | |

Bedienfeld



- 01 Slim Fry
- 02 Sensor
- 03 Healthy Cooking (Gesundes Garen)
- 04 Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)
- 05 Power Defrost (Schnelles Auftauen)
- 06 Auto Reheat/Cook (Automatisches Aufwärmen/Garen)
- 07 Convection (Heißluft)
- 08 Grill
- 09 Microwave (Mikrowelle)
- 10 Combi (Kombi)
- 11 Drehteller ein/aus
- 12 Multifunktionswahl- und -dreheschalter
- 13 Kindersicherung
- 14 Stop/Eco (Stopp/Energiesparen)
- 15 Start/+30s (Start/+30Sek.)

Verwendung der Mikrowelle

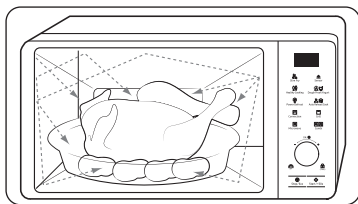
Funktionsweise eines Mikrowellengeräts

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Lebensmittel gegart oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändert.

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Garen

Garprinzip



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Inneren des Garraums, der als Hohlraumresonator wirkt, von den Wänden reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Lebensmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen dringen bis zu etwa 2,5 cm (1 Zoll) tief in die Lebensmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Wärme innerhalb der Lebensmittel fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behälter und den folgenden Lebensmitteleigenschaften:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfängliche Temperatur (gekühlt oder nicht)

HINWEIS

Da das Innere der Lebensmittel durch die Wärmeausbreitung gegart wird, setzt sich der Garvorgang auch nach dem Entnehmen der Lebensmittel aus dem Mikrowellengerät fort. 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

Prüfen der ordnungsgemäßen Gerätefunktion

Mithilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit prüfen, ob Ihr Mikrowellengerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt **Fehlersuche und Informationscode** auf den Seiten 42 – 44 nach.

HINWEIS

Das Mikrowellengerät muss an eine geeignete Steckdose angeschlossen sein. Der Drehteller muss sich an der richtigen Position im Mikrowellengerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % – 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser siedet.

Öffnen Sie die Tür des Mikrowellengeräts, indem Sie am Griff rechts an der Tür ziehen.

Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.



Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)** und stellen Sie die Zeit auf 4 oder 5 Minuten ein. Drücken Sie hierzu entsprechend oft die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.

Ergebnis: Das Wasser wird im Mikrowellengerät 4 bis 5 Minuten lang erwärmt. Das Wasser sollte anschließend siedet.

Verwendung der Mikrowelle

Einstellen der Uhrzeit

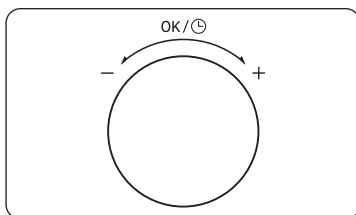
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheint „88:88“ und anschließend „12:00“ automatisch auf der Anzeige.

Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Uhrzeit kann im 24-Stunden-Format oder im 12-Stunden-Format angezeigt werden. Die Uhr muss in den folgenden Fällen eingestellt werden:

- Bei der ersten Inbetriebnahme des Mikrowellengeräts
- Nach einem Stromausfall

HINWEIS

Vergessen Sie beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit nicht, die Uhr neu einzustellen.



1. Drücken Sie den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**.
2. Drehen Sie den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, um das Uhrzeitformat auszuwählen.
 - 12 Stunden oder 24 Stunden
3. Drücken Sie den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, um die Einrichtung abzuschließen.
4. Drehen Sie den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, um die Stunden einzustellen.
5. Drücken Sie den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**.
6. Drehen Sie den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, um die Minuten einzustellen.
7. Sobald die korrekte Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, um die Uhrzeit zu bestätigen.

Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer dann angezeigt, wenn Sie das Mikrowellengerät nicht verwenden.

Garen/Aufwärmen

Im Folgenden finden Sie Anweisungen zum Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.

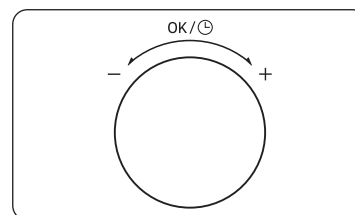
HINWEIS

Prüfen Sie STETS die vorgenommenen Gareinstellungen, bevor Sie das Mikrowellengerät unbeaufsichtigt lassen.

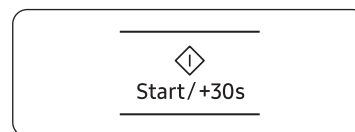
Öffnen Sie die Tür. Stellen Sie die Lebensmittel mittig auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.



1. Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**.
Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:
 (Mikrowellenmodus)



2. Drehen Sie den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.
Drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, um die Leistungsstufe auszuwählen.
 - Wenn Sie die Leistungsstufe nicht binnen 5 Sekunden auswählen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
3. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des **Multifunktionswahl- und -drehschalters** ein.
Ergebnis: Die Garzeit wird angezeigt.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Mikrowellengeräts schaltet sich ein und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist, geschieht Folgendes:
 - Das Mikrowellengerät gibt 4 Mal einen Signalton aus und auf der Anzeige wird „End“ (Ende) angezeigt. Anschließend gibt das Mikrowellengerät einmal pro Minute einen Signalton aus.

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

Mithilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen und damit die erforderliche Zeit zum Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln entsprechend der Art und Menge anpassen.

Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozent (%)	Leistung (W)
HOCH	100	900
MITTEL BIS HOCH	67	600
MITTEL	50	450
MITTEL BIS NIEDRIG	33	300
AUFTAUEN	20	180
NIEDRIG	11	100

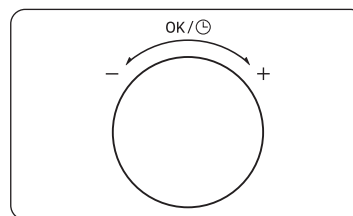
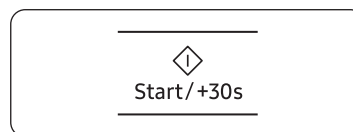
Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

Auswahl	Garzeit
Höhere Leistungsstufe	Kürzer
Niedrigere Leistungsstufe	Länger

Einstellen der Garzeit

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

- Sie können den Garzustand jederzeit überprüfen, indem Sie die Tür öffnen.
- Sie können die verbleibende Garzeit verlängern.



Drücken Sie während des Garvorgangs zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden je einmal die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.

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

Drehen Sie zum Anpassen der Garzeit einfach den **Multifunktionswahl- und -dreheschalter**.

- Drehen Sie den Schalter zum Verlängern der Garzeit nach rechts und zum Verkürzen nach links.

Verwendung der Mikrowelle

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit anhalten, um:

- Den Garzustand der Lebensmittel zu prüfen;
- die Lebensmittel zu wenden oder umzurühren;
- die Lebensmittel ruhen zu lassen.

Garvorgang	Maßnahme
Unterbrechen	Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie einmal die Taste Stop/Eco (Stopp/Energiesparen) . Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste Start/+30s (Start/+30Sek.) .
Beenden	Drücken Sie einmal die Taste Stop/Eco (Stopp/Energiesparen) . Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen verwerfen möchten, drücken Sie erneut die Taste Stop/Eco (Stopp/Energiesparen) .

Einstellen des Energiesparmodus

Das Mikrowellengerät verfügt über einen Energiesparmodus.



- Drücken Sie die Taste **Stop/Eco (Stopp/Energiesparen)**.
Ergebnis: Die Anzeige wird ausgeschaltet.
- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op de toets **Stop/Eco (Stopp/Energiesparen)**. De huidige tijd wordt dan weergegeven. Sie können das Mikrowellengerät nun verwenden.

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

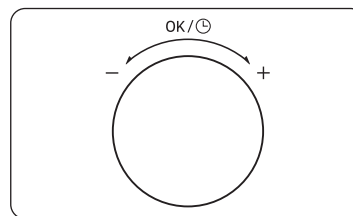
Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 Minuten de klok weergegeven. Die Beleuchtung des Mikrowellengeräts wird bei geöffneter Tür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

Verwendung der Garfunktionen von Slim Fry

Die 12 Garfunktionen von **Slim Fry** verfügen über vorprogrammierte Garzeiten. Sie müssen weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einstellen. Sie können die Garkategorie für Slim Fry über die Taste **Slim Fry** anpassen.

HINWEIS

Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und ofenfestes Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden. Tragen Sie STETS Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Mikrowellengerät berühren, da diese sehr heiß sind.



1. Drücken Sie die Taste **Slim Fry**.
2. Wählen Sie die gewünschte Lebensmittelkategorie aus. Drehen Sie hierzu zunächst den **Multifunktionswahl- und -drehschalter** und drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**.
 - 1) Kartoffeln/Gemüse
 - 2) Meeresfrüchte
 - 3) Hähnchen
3. Wählen Sie das zu garende Lebensmittel aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite.
4. Wählen Sie die Portionsgröße aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**.
 - Die Portionsgröße variiert je nach Gericht. Für einige Gerichte ist keine Portionsgröße angegeben.
 - Sie können diesen Schritt für Gerichte überspringen, für die keine Portionsgröße angegeben ist.



Start/+30s

5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.

- Ergebnis:** Das Lebensmittel wird gemäß der gewählten vorprogrammierten Einstellung gegart.
- Nach Abschluss des Vorgangs gibt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton aus. Außerdem erscheint „End“ (Ende) auf der Anzeige. Anschließend gibt das Mikrowellengerät einmal pro Minute einen Signalton aus.

Programmübersicht für die Funktion Slim Fry

In der folgenden Tabelle werden die 12 automatischen Frittierprogramme der Funktion **Slim Fry** beschrieben. Sie enthält die Portionsgrößen und entsprechende Anleitungen. Im Vergleich zu einer herkömmlichen Fritteuse wird hier weniger Öl verwendet und Sie erhalten wohlschmeckende Ergebnisse. Die Programme nutzen eine Kombination aus Heißluft, Oberhitze und Mikrowellen.

1. Kartoffeln/Gemüse

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-1 Tiefkühl-Backofenpommes	300 – 350 450 – 500	Die Tiefkühl-Backofenpommes gleichmäßig auf der pizzateller verteilen. Den Teller auf den niedrigen Rost stellen. Nach Ertönen des Signaltons wenden. Zum Start auf Start drücken. (Das Mikrowellengerät läuft weiter, wenn Sie die Speisen nicht wenden.) 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Tiefkühlkroketten	200 – 250 300 – 350	Die Tiefkühlkroketten gleichmäßig auf der pizzateller verteilen. Den Teller auf den niedrigen Rost stellen. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-3 Selbstgemachte Pommes frites	300 – 350 450 – 500	Fest- bis vorwiegend festkochende Kartoffeln verwenden. Die Kartoffeln waschen. Die Kartoffeln schälen und in 10 x 10 mm dicke Stifte schneiden. In kaltem Wasser einweichen lassen (30 Minuten lang). Mit einem Handtuch abtrocknen, abwägen und mit 5 g Olivenöl bestreichen. Die selbstgemachten Pommes frites gleichmäßig auf der pizzateller verteilen. Den Teller auf den niedrigen Rost stellen. Nach Ertönen des Signaltons wenden. Zum Start auf Start drücken. (Das Mikrowellengerät läuft weiter, wenn Sie die Speisen nicht wenden.) 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-4 Kartoffelspalten	200 – 250 300 – 350 400 – 450	Normal große Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und würzen. Mit der Schnittfläche nach unten auf die pizzateller legen. Den Teller auf den hohen Rost stellen. 1 – 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-5 Tiefkühlzwiebelringe	100 – 150 200 – 250	Die panierten Tiefkühlzwiebelringe oder die panierten Tiefkühl-Tintenfischringe gleichmäßig auf der pizzateller verteilen. Den Teller auf den niedrigen Rost stellen. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-6 Zucchini, in Scheiben geschnitten	100 – 150 200 – 250	Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mit 5 g Olivenöl bestreichen und würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf der pizzateller verteilen und den Teller auf den hohen Rost stellen. Nach Ertönen des Signaltons wenden. Zum Start auf Start drücken. (Das Mikrowellengerät läuft weiter, wenn Sie die Speisen nicht wenden.) 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.

2. Meeresfrüchte

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-1 Tiefkühlgarnelen	200 – 250 300 – 350	Die panierten Tiefkühlgarnelen gleichmäßig auf der pizzateller verteilen. Den Teller auf den niedrigen Rost stellen. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.

Verwendung der Mikrowelle

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-2 Fischfrikadellen	200 – 250 300 – 350	Die panierten Fischfrikadellen gleichmäßig auf der pizzateller verteilen. Den Teller auf den niedrigen Rost stellen. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 Frittierte Tintenfischringe	100 – 150 200 – 250	Die panierten Tintenfischringe gleichmäßig auf der pizzateller verteilen. Den Teller auf den niedrigen Rost stellen. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.

3. Hähnchen

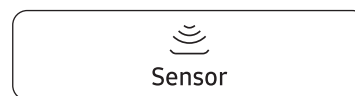
Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
3-1 Tiefkühl-Chicken-Nuggets	200 – 250 300 – 350	Die Tiefkühl-Chicken-Nuggets gleichmäßig auf der pizzateller verteilen. Den Teller auf den niedrigen Rost stellen. Nach Ertönen des Signaltons wenden. Zum Start auf Start drücken. (Das Mikrowellengerät läuft weiter, wenn Sie die Speisen nicht wenden.) 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2 Hähnchenschenkel	200 – 250 300 – 350 400 – 450	Die Schenkel abwiegen, mit Öl bestreichen und würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Nach Ertönen des Signaltons wenden. Das Mikrowellengerät unterbricht den Garvorgang. Zum Start auf Start drücken. 1 – 3 Minuten lang ruhen lassen.
3-3 Hähnchenflügel	200 – 250 300 – 350	Die Hähnchenflügel abwiegen, mit Öl bestreichen und würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Nach Ertönen des Signaltons wenden. Das Mikrowellengerät unterbricht den Garvorgang. Zum Start auf Start drücken. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.

Verwendung der Garfunktionen von Sensor

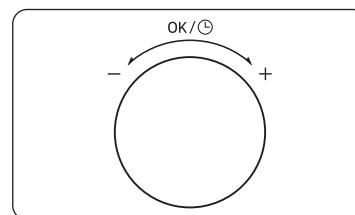
Die 8 Garfunktionen von **Sensor** verfügen über vorprogrammierte Garzeiten. Sie müssen weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einstellen. Sie können die Kategorie für das Garen mit Sensor durch Drehen des **Multifunktionswahl- und -drehschalters** anpassen.
Stellen Sie zunächst die Lebensmittel mittig auf den Drehteller und schließen Sie die Tür.

HINWEIS

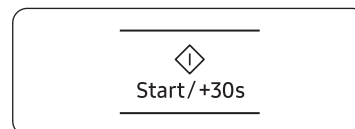
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



1. Drücken Sie die Taste **Sensor**.



2. Wählen Sie das zu garende Lebensmittel aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.

Ergebnis: Das Lebensmittel wird gemäß der gewählten vorprogrammierten Einstellung gegart.

- Nach Abschluss des Vorgangs gibt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton aus. Außerdem erscheint „End“ (Ende) auf der Anzeige. Anschließend gibt das Mikrowellengerät einmal pro Minute einen Signalton aus.

HINWEIS

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Behälter.
- Wenn die Temperatur im Garraum über 60 °C liegt, läuft der Kühlungsventilator 3 Minuten lang. Sie können die Taste **Sensor** vorübergehend nicht verwenden. Das Mikrowellengerät muss zunächst auf eine für den Sensormodus sichere Temperatur abkühlen.

Programmübersicht für die Funktion Sensor

In der folgenden Tabelle werden die 8 Garprogramme der Funktion **Sensor** beschrieben. Sie enthält die empfohlenen Gewichtsangaben pro Lebensmittel nach dem Garen und entsprechende Anleitungen. Bei Programmstart zeigt die Anzeige die Sensorlaufzeit an. Nach dieser Laufzeit werden die Garzeit und die Leistungsstufe automatisch berechnet und die verbleibende Garzeit wird angezeigt. Der Garprozess wird ganz bequem durch das Sensorsystem gesteuert.

HINWEIS

Zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe tragen!

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1 Getränke	150 – 250	Die Flüssigkeit (auf Zimmertemperatur) in eine Keramik tasse oder einen Keramikbecher gießen. Ohne Deckel aufwärmen. Mittig auf den Drehteller stellen. Im Mikrowellengerät ruhen lassen. Getränke vor und nach der Ruhezeit umrühren. Beim Herausnehmen von Tasse oder Becher vorsichtig sein (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten). 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.
2 Brokkoliröschen	200 – 500	Das frische Gemüse wie Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30 – 45 ml (2 – 3 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel mittig auf den Drehteller stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie für in Scheiben geschnittene Zucchini, Auberginen, Kürbisse oder Paprika. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.
3 Gewürfelte Möhren	200 – 500	Das frische Gemüse wie Möhren waschen und putzen und gleichmäßig in runde Scheiben schneiden. In einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30 – 45 ml (2 – 3 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel mittig auf den Drehteller stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für in Scheiben geschnittene Möhren sowie für Blumenkohl röschen oder Kohlrabi. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
4 Blumenkohl röschen	200 – 500	Das frische Gemüse wie Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30 – 45 ml (2 – 3 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel mittig auf den Drehteller stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie für in Scheiben geschnittene Zucchini, Auberginen, Kürbisse oder Paprika. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.
5 Pellkartoffeln	200 – 800	Die Kartoffeln mit einem Gewicht von je 200 g waschen und putzen. Mit Olivenöl bestreichen und die Haut mit einem Messer einstechen. Kreisförmig auf den Drehteller legen. 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.
6 Nudeln	100 – 300	Eine große, ofenfeste Glasschüssel mit Deckel verwenden. Die 4-fache Menge an kochendem Wasser und eine Prise Salz hinzugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. 1 – 3 Minuten lang ruhen lassen.
7 Mini-Ravioli	200 – 400	Die Mini-Ravioli auf einen tiefen Keramik teller geben. Den Teller mittig auf den Drehteller stellen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.
8 Hähnchenteile	200 – 500	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl bestreichen und würzen. Mit der Hautseite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Wenden, sobald das Mikrowellengerät einen Signalton ausgibt. Zum Start des Garprozesses auf die Start-Taste drücken. 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.

Verwendung der Mikrowelle

Hinweise zum automatischen Garen mit Sensor

Der Automatiksensor misst die Gasmenge, die während des Garens von den Lebensmitteln erzeugt wird, und bereitet die Speisen anhand dieser Werte automatisch zu.

- Beim Garen von Lebensmitteln werden viele verschiedene Gase gebildet. Anhand dieser von den Lebensmitteln gebildeten Gase bestimmt der Automatiksensor die geeignete Garzeit und Leistungsstufe, sodass diese nicht manuell eingestellt werden müssen.
- Wenn Sie einen Behälter beim Garen im Modus Sensor mit seinem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken, misst der Automatiksensor die gebildeten Gase, nachdem der Behälter sich mit Dampf gefüllt hat.
- Kurz vor Ende des Garprozesses wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Zeitpunkt eignet sich dazu, die Lebensmittel zur Gewährleistung eines gleichmäßigen Garens bei Bedarf zu wenden oder umzurühren.
- Vor dem automatischen Garen mit der Funktion Sensor können die Lebensmittel mit Kräutern, Gewürzen oder bräunenden Soßen bestreut oder bestrichen werden. Allerdings können die Lebensmittel durch Salz oder Zucker stellenweise anbrennen, weshalb diese Zutaten erst nach dem Garen beigegeben werden sollten.

Geschirr und Abdeckungen für das Garen mit Sensor

- Um mit dieser Funktion gute Garergebnisse zu erzielen, folgen Sie den in den Tabellen dieses Handbuchs enthaltenen Anweisungen zur Auswahl geeigneter Behälter und Abdeckungen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie diese mit den dazugehörigen Deckeln oder Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf mit geeigneter Geschwindigkeit entweichen kann.
- Decken Sie das Geschirr stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel ab. Wenn für das Geschirr kein eigener Deckel zur Verfügung steht, verwenden Sie Frischhaltefolie.
- Befüllen Sie die Behälter mindestens bis zur Hälfte.
- Lebensmittel, die umgerührt oder gewendet werden müssen, sollten gegen Ende des Programms zum Garen mit der Funktion Sensor umgerührt bzw. gewendet werden, sobald die verbleibende Garzeit auf der Anzeige heruntergezählt wird.

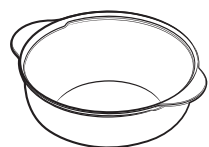
Wichtig

- Nachdem Sie das Mikrowellengerät aufgestellt und mit einer Steckdose verbunden haben, ziehen Sie das Netzkabel nicht mehr heraus. Der Gassensor benötigt einige Zeit, um sich zu stabilisieren und somit zufriedenstellende Garergebnisse gewährleisten zu können.
- Es wird davon abgeraten, die Funktion zum automatischen Garen mit Sensor kontinuierlich zu verwenden, d. h. nach Abschluss eines Garprozesses direkt den nächsten zu starten.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät an einem gut belüfteten Ort auf, um eine angemessene Kühlung und Luftzirkulation sowie einen ordnungsgemäßen Betrieb des Sensors zu gewährleisten.
- Um schlechte Garergebnisse zu vermeiden, verwenden Sie den Automatiksensor nicht, wenn die Zimmertemperatur zu hoch oder zu niedrig ist.
- Reinigen Sie das Mikrowellengerät nicht mit flüchtigen Reinigungsmitteln. Das von diesen Reinigungsmitteln gebildete Gas kann den Sensor beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in der Nähe von Geräten auf, die eine hohe Feuchtigkeit oder Gas freisetzen, da dies die Leistung des Automatiksensors beeinträchtigt.
- Halten Sie den Garraum des Mikrowellengeräts stets sauber. Wischen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch weg. Dieses Mikrowellengerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

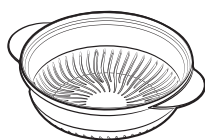
Hinweise für das Garen mit dem Dampfgarbehälter (nur für das Modell MC28A5137K*)

Der Dampfgarbehälter arbeitet nach dem Prinzip des Dampfgarens und ist für ein schnelles und gesundes Garen mit dem Samsung-Mikrowellengerät vorgesehen. Dieses Zubehör eignet sich optimal zum schnellen Garen von Reis, Teigwaren, Gemüse usw., wobei die enthaltenen Nährstoffe erhalten bleiben.

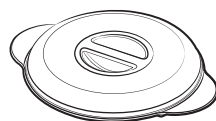
Der Dampfgarbehälter für das Mikrowellengerät besteht aus 3 Teilen:



Schale



Einsatz



Deckel

Alle Teile sind für einen Temperaturbereich von -20°C bis 140°C ausgelegt.
Der Behälter ist tiefkühlgeeignet. Die Teile können einzeln oder zusammen verwendet werden.

Verwendungshinweise:

- **Verwenden Sie den Dampfgarbehälter nicht:**
 - Zum Garen von Lebensmitteln mit hohem Zucker- oder Fettgehalt;
 - im Grillmodus, zum Aufwärmen mit dem Drehteller oder auf einem Kochfeld.
- Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich in Seifenlauge.
- Hinweise zu den empfohlenen Garzeiten finden Sie in den Anleitungen in der Tabelle auf der nächsten Seite.

Pflege:

- Der Dampfgarbehälter ist spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie beim Spülen von Hand heißes Wasser und Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm.
- Einige Lebensmittel (wie Tomaten) können zu einer Verfärbung des Kunststoffes führen. Dies ist normal und kein Herstellungsfehler.

Auftauen:

Geben Sie tiefgefrorene Lebensmittel in die Schale des Dampfgarbehälters. Verwenden Sie keinen Deckel. Die Flüssigkeit sammelt sich am Boden der Schale und beeinträchtigt nicht den Zustand der Lebensmittel.

Garen:

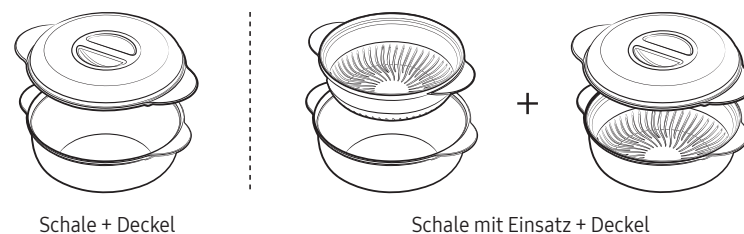
Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Artischocken	300 g (1 – 2 Stk.)	900	5 – 6	Schale mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Die Artischocken waschen und putzen. 150 ml Wasser in die Schale füllen und den Einsatz in die Schale stellen. Die Artischocken in den Einsatz legen. 1 EL Zitronensaft hinzufügen. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Garen 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Brokkoli	300 g	1. Stufe: 900 2. Stufe: 300	$3\frac{1}{2}$ – 4 2 – $2\frac{1}{2}$	Schale mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Den Brokkoli waschen und abwägen. In gleich große Stücke schneiden. (Breite: 3 cm, Länge: 4 cm, Höhe: 2 cm). 150 ml Wasser in die Schale füllen und den Einsatz in die Schale stellen. Brokkoli (mit dem Stiel nach unten) gleichmäßig im Einsatz verteilen. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Garen 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefkühlgemüse	300 g	1. Stufe: 600 2. Stufe: 300	$6 - 6\frac{1}{2}$ $3 - 3\frac{1}{2}$	Schale mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Das Tiefkühlgemüse abwägen. 150 ml Wasser in die Schale füllen und den Einsatz in die Schale stellen. Das Tiefkühlgemüse gleichmäßig im Einsatz verteilen. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Garen 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Reis	250 g	900	15 – 18	Schale + Deckel
	Anleitung Den Reis in die Schale des Dampfgarbehälters geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Garen weißen Reis 5 Minuten und Naturreis 10 Minuten lang ruhen lassen.			

Verwendung der Mikrowelle

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Pellkartoffeln	300 g	1. Stufe: 450 2. Stufe: 300	5 ½ – 6 6 – 6 ½	Schale mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Die Kartoffeln waschen und putzen. Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden (je 28 – 30 g). 150 ml Wasser in die Schale füllen und den Einsatz in die Schale stellen. Die Kartoffeln gleichmäßig im Einsatz verteilen. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Garen 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Eintopf (gekühlt)	400 g	600	5 ½ – 6 ½	Schale + Deckel
	Anleitung Den Eintopf in die Schale des Dampfgarbehälters geben. Mit dem Deckel zudecken. Vor dem Ruhenlassen gut umrühren. Nach dem Garen 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Suppe (gekühlt)	400 g	900	3 – 4	Schale + Deckel
	Anleitung Den Eintopf in die Schale des Dampfgarbehälters geben. Mit dem Deckel zudecken. Vor dem Ruhenlassen gut umrühren. Nach dem Garen 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefkühlsuppe	400 g	900	8 – 10	Schale + Deckel
	Anleitung Die Tiefkühlsuppe in die Schale des Dampfgarbehälters geben. Mit dem Deckel zudecken. Vor dem Ruhenlassen gut umrühren. Nach dem Garen 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgekühlte Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150 g	600	1 ½ – 2 ½	Schale + Deckel
	Anleitung Die Oberseite der gefüllten Hefeknödel mit kaltem Wasser benetzen. 1 – 2 tiefgekühlte Hefeknödel nebeneinander in die Schale des Dampfgarbehälters legen. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Garen 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Zubehör
Tiefgekühlter Lachs	300 g (2 Stk.)	1. Stufe: 600 2. Stufe: 300	3 – 3 ½ 12 ½ – 13	Schale mit Einsatz + Deckel
	Anleitung 150 ml Wasser in die Schale füllen und den Einsatz in die Schale stellen. Die tiefgekühlten Lachsfilets gleichmäßig im Einsatz verteilen. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Garen 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Fruchtkompott	300 g	1. Stufe: 900 2. Stufe: 300	2 ½ – 3 2 – 2 ½	Schale mit Einsatz + Deckel
	Anleitung Die frischen Früchte (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke oder Würfel schneiden und dann abwiegen. 150 ml Wasser in die Schale füllen und den Einsatz in die Schale stellen. Die Kartoffeln gleichmäßig im Einsatz verteilen. 1 – 2 EL Zucker hinzugeben. Mit dem Deckel zudecken. Nach dem Garen 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Verwendung des Dampfgarbehälters



Vorsichtsmaßnahmen

- Öffnen Sie den Deckel des Dampfgarbehälters sehr vorsichtig, da der entweichende Dampf möglicherweise sehr heiß ist.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe, um den Dampfgarbehälter nach dem Garvorgang aus dem Gerät zu nehmen.

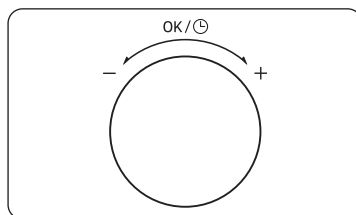
Verwendung der Funktionen von Gesundes Garen

Die 15 Funktionen von **Healthy Cooking (Gesundes Garen)** verfügen über vorprogrammierte Garzeiten. Sie müssen weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einstellen. Sie können die Portionsgröße anpassen. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**.

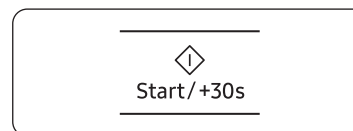
HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Behälter.

Öffnen Sie die Tür. Stellen Sie die Lebensmittel mittig auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.



- Drücken Sie die Taste **Healthy Cooking (Gesundes Garen)**.
- Wählen Sie die gewünschte Lebensmittelkategorie aus. Drehen Sie hierzu zunächst den **Multifunktionswahl- und -drehschalter** und drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**.
 - Getreide/Teigwaren
 - Gemüse
 - Geflügel/Fisch
- Wählen Sie das zu garende Lebensmittel aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite. Drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, um die Art von Lebensmittel auszuwählen.
- Wählen Sie die Portionsgröße aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**.



- Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.

Ergebnis: Das Lebensmittel wird gemäß der gewählten vorprogrammierten Einstellung gegart.

- Nach Abschluss des Vorgangs gibt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton aus. Außerdem erscheint „End“ (Ende) auf der Anzeige. Anschließend gibt das Mikrowellengerät einmal pro Minute einen Signalton aus.

Programmübersicht für die Funktion Healthy Cooking (Gesundes Garen)

Die folgende Tabelle enthält die Mengen und entsprechende Anleitungen für die 15 Programme der Funktion **Healthy Cooking (Gesundes Garen)**. Zur Auswahl stehen Getreide/Teigwaren (3), Gemüse (6) und Geflügel/Fisch (6).

HINWEIS

Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Mikrowellengerät nehmen.

1. Getreide/Teigwaren

Code/ Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-1 Nurreis	150 – 200 200 – 250	Eine große, ofenfeste Glasschüssel mit Deckel verwenden. Doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. 5 – 10 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Quinoa	150 – 200 200 – 250	Eine große, ofenfeste Glasschüssel mit Deckel verwenden. Doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. 1 – 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 Makkaroni	100–150 200–250	Eine große, ofenfeste Glasschüssel mit Deckel verwenden. Die 4-fache Menge an kochendem Wasser und eine Prise Salz hinzugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. 1 – 3 Minuten lang ruhen lassen.

Verwendung der Mikrowelle

2. Gemüse

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-1 Grüne Bohnen	200 – 250 300 – 350	Die grünen Bohnen waschen und putzen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Zum Garen 30 ml (2 EL) Wasser für 200 – 250 g und 45 ml (3 EL) für 300 – 350 g hinzugeben. Die Schüssel mittig auf den Drehteller stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Spinat	100 – 150 200 – 250	Den Spinat waschen und putzen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel mittig auf den Drehteller stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 Geschälte Kartoffeln	300 – 350 400 – 450 500 – 550	Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15 – 30 ml (1 – 2 EL) Wasser hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. 3 – 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 Kartoffelgratin	400 – 450 800 – 850	Das frische Kartoffelgratin in eine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-5 Gegrillte Auberginen	100 – 150 200 – 250	Die Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Mit Öl bestreichen und würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Nach Ertönen des Signaltons wenden. Zum Fortfahren auf Start drücken (das Mikrowellengerät läuft weiter, wenn Sie die Speisen nicht wenden). 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-6 Gegrillte Tomaten	400 – 450 600 – 650	Die Tomaten waschen und putzen. Halbieren und in eine mikrowellengeeignete Auflaufform legen. Geriebenen Käse darüber geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.

3. Geflügel/Fisch

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
3-1 Hähnchenbrust	300 – 350 400 – 450	Die Hähnchenbrust waschen und auf einen Keramikteller legen. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie durchstechen. Auf den Drehteller stellen. 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2 Putenbrust	300 – 350 400 – 450	Die Putenbrust waschen und in eine tiefe, ofenfeste Auflaufform aus Glas legen. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie durchstechen. Auf den Drehteller stellen. 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-3 Gegrillte Hähnchenbrust	300 – 350 400 – 450	Die Hähnchenbrust waschen, marinieren und auf den hohen Rost legen. Nach Ertönen des Signaltons wenden. 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-4 Gegrilltes Fischfilet	200 – 300 400 – 500	Die Fischfilets gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Nach Ertönen des Signaltons wenden. 1 – 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-5 Gegrillte Lachssteaks	200 – 250 300 – 350	Die Lachssteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Nach Ertönen des Signaltons wenden. 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-6 Gebratener Fisch	200 – 300 400 – 500	Die Haut des ganzen Fisches (Forelle oder Dorade) mit Öl bestreichen und dann Kräuter und Gewürze hinzufügen. Die Fische nebeneinander Kopf an Schwanz auf den hohen Rost legen. Nach Ertönen des Signaltons wenden. 3 Minuten lang ruhen lassen.

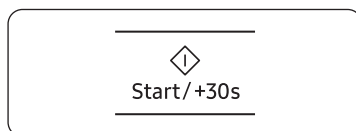
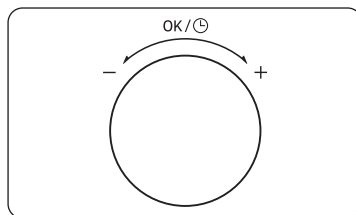
Verwendung der Funktionen von Teig/Joghurt

Die 5 Funktionen von **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)** verfügen über vorprogrammierte Garzeiten. Sie müssen weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einstellen.

Sie können die Kategorie für Teig/Joghurt anpassen. Drücken Sie hierzu die Taste

Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt) und drehen Sie dann den **Multifunktionswahl- und -dreheschalter**.

Stellen Sie zunächst die Lebensmittel mittig auf den Drehteller und schließen Sie die Tür.



1. Drücken Sie die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)**.
2. Wählen Sie Teig oder Joghurt aus und drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -dreheschalter**.
 - 1) Teig
 - 2) Joghurt
3. Wählen Sie das zu gärende Lebensmittel aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -dreheschalter**. Wählen Sie die Nummer des zu gärenden Lebensmittels aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -dreheschalter**. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite. Drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -dreheschalter**, um die Art von Lebensmittel auszuwählen.
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
Ergebnis: Das Lebensmittel wird gemäß der gewählten vorprogrammierten Einstellung gegart.
 - Nach Abschluss des Vorgangs gibt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton aus. Außerdem erscheint „End“ (Ende) auf der Anzeige. Anschließend gibt das Mikrowellengerät einmal pro Minute einen Signalton aus.

Programmübersicht für die Funktion Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)

In der folgenden Tabelle werden die automatischen Programme zum Gehenlassen von Hefeteig und zur Fermentierung von selbstgemachtem Joghurt beschrieben.

1. Teig

Code/ Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-1 Pizzateig	300 – 500	Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben und auf den niedrigen Rost stellen. Mit Aluminiumfolie abdecken.
1-2 Kuchenteig	500 – 800	Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben und auf den niedrigen Rost stellen. Mit Aluminiumfolie abdecken.
1-3 Brotteig	600 – 900	Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben und auf den niedrigen Rost stellen. Mit Aluminiumfolie abdecken.

2. Joghurt

Code/ Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-1 Kleine Becher	500	150 g Naturjoghurt gleichmäßig auf 5 Keramikbecher oder kleine Gläser (je 30 g) verteilen. In jeden Becher 100 ml Milch geben. H-Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeden Becher mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller anordnen. Nach dem Fermentieren 6 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Wir empfehlen, beim erstmaligen Zubereiten des Rezepts Joghurtferment als Starterkultur zu verwenden.
2-2 Große Schüssel	500	150 g Naturjoghurt mit 500 ml H-Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Das Gemisch gleichmäßig in eine große Glasschüssel gießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. Nach dem Fermentieren 6 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Wir empfehlen, beim erstmaligen Zubereiten des Rezepts Joghurtferment als Starterkultur zu verwenden.

HINWEIS

Der Drehteller dreht beim Fermentieren von Joghurt nicht.

Verwendung der Mikrowelle

Verwendung der Schnelle Auftaufunktion

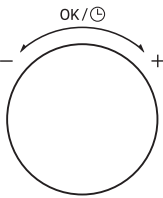
Mit den 5 Funktionen von **Power Defrost (Schnelles Auftauen)** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Die jeweilige Auftaudauer und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie müssen lediglich das Programm und das Gewicht auswählen.

HINWEIS

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behälter.
Öffnen Sie die Tür. Stellen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Tür.



Power Defrost





Start/+30s

- Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Schnelles Auftauen)**.
- Wählen Sie das zu garende Lebensmittel aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -dreheschalter**. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite. Drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -dreheschalter**, um die Art von Lebensmittel auszuwählen.
- Wählen Sie die Portionsgröße aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -dreheschalter**.
- Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
Ergebnis:
 - Der Auftauvorgang wird gestartet.
 - Während des Auftauvorgangs gibt das Mikrowellengerät Signaltöne aus, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel zu wenden.
- Drücken Sie erneut die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**, um den Auftauvorgang zu beenden.
Ergebnis: Nach Abschluss des Vorgangs gibt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton aus. Außerdem erscheint „End“ (Ende) auf der Anzeige. Anschließend gibt das Mikrowellengerät einmal pro Minute einen Signalton aus.

Programmübersicht für die Funktion Power Defrost (Schnelles Auftauen)

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Programme für **Power Defrost (Schnelles Auftauen)** mit den Portionsgrößen und entsprechenden Anleitungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramikteller und Brot, Kuchen und Obst auf Küchenpapier.

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1 Fleisch	200 – 1500	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch wenden, wenn das Mikrowellengerät einen Signalton ausgibt. Dieses Programm ist für Lamm, Schwein, Steaks, Koteletts und Hackfleisch geeignet. 20 – 90 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200 – 1500	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel wenden, wenn das Mikrowellengerät einen Signalton ausgibt. Dieses Programm ist für ganze Hähnchen sowie für Hähnchenteile geeignet. 20 – 90 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200 – 1500	Bei ganzen Fischen die Schwanzflosse mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch wenden, wenn das Mikrowellengerät einen Signalton ausgibt. Dieses Programm ist für ganze Fische sowie für Fischfilets geeignet. 20 – 80 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125 – 1000	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und wenden, wenn das Mikrowellengerät einen Signalton ausgibt. Kuchen auf einen Keramikteller legen und nach Möglichkeit wenden, wenn das Mikrowellengerät einen Signalton ausgibt. (Der Betrieb des Mikrowellengeräts wird kurzfristig unterbrochen, wenn die Tür geöffnet wird.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten, ganz oder geschnitten, sowie für Brötchen und Baguettes. Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücken. Es ist nicht für Mürbeteig, Obstkuchen und Sahnetorten oder für Kuchen mit Schokoladenglasur geeignet. 10 – 60 Minuten lang ruhen lassen.
5 Obst	100 – 600	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Obst. 5 – 20 Minuten lang ruhen lassen.

Verwendung der Funktionen von Automatisches Aufwärmen/Garen

Die 5 Funktionen von **Auto Reheat/Cook (Automatisches Aufwärmen/Garen)** verfügen über vorprogrammierte Garzeiten.

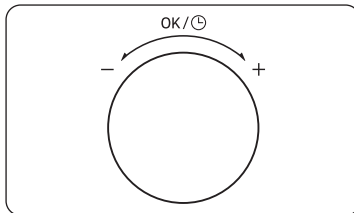
Sie müssen weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einstellen.

Sie können die Portionsgröße anpassen. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**.

HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Behälter.

Öffnen Sie die Tür. Stellen Sie die Lebensmittel mittig auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.



1. Drücken Sie die Taste **Auto Reheat/Cook (Automatisches Aufwärmen/Garen)**.
2. Drehen Sie den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, um die Zubereitungskategorie auszuwählen. (Auto Reheat/Cook (Autom. Aufwärmen/Garen))
3. Wählen Sie automatisches Aufwärmen aus. Drücken Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**.
4. Wählen Sie das zu garende Lebensmittel aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**. Eine Beschreibung der verschiedenen vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite. Drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, um die Art von Lebensmittel auszuwählen.
5. Wählen Sie die Portionsgröße aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**.



6. Drücken Sie die Taste

Start/+30s (Start/+30Sek.).

Ergebnis: Das Lebensmittel wird gemäß der gewählten vorprogrammierten Einstellung gegart.

- Nach Abschluss des Vorgangs gibt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton aus. Außerdem erscheint „End“ (Ende) auf der Anzeige. Anschließend gibt das Mikrowellengerät einmal pro Minute einen Signalton aus.

Verwendung der Mikrowelle

Programmübersicht für die Funktion Automatisches Aufwärmen/Garen

Die folgende Tabelle enthält die Mengen und entsprechende Anleitungen für das automatische Aufwärmen und Garen.

HINWEIS

Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Mikrowellengerät nehmen.

1. Automatisches Aufwärmen

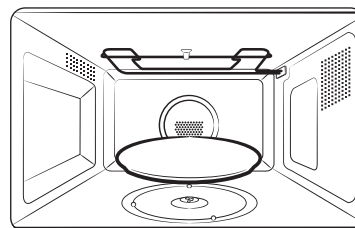
Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-1 Fertiggericht (gekühlt)	300 – 350 400 – 450	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichte, die aus 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und einer Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Teigwaren). 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Tiefkühlpizza	300 – 350 400 – 450	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
1-3 Tiefkühl-lasagne	400 – 450 600 – 650	Die Tiefkühl-lasagne in eine ausreichend große, mikrowellengeeignete Auflaufform geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. 3 – 4 Minuten lang ruhen lassen.

2. Automatikprogramme

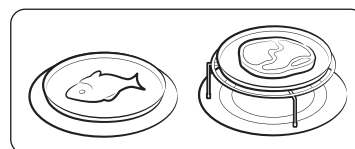
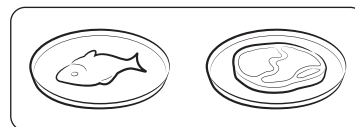
Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-1 Brathähnchen	1100 – 1150 1200 – 1250	Das gekühlte Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen. Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Wenden, sobald das Mikrowellengerät einen Signalton ausgibt. Zum Start des Garprozesses auf die Start-Taste drücken. 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Muffins	250 – 300	Den Teig in 6 bis 8 Muffinförmchen aus Papier oder Silikon (je 45 g) füllen und auf den niedrigen Rost stellen. Das Programm starten (das Mikrowellengerät wird vorgeheizt). Nach Ertönen des Signaltons den Rost mit den Förmchen in den Garraum stellen.

Verwendung der pizzateller

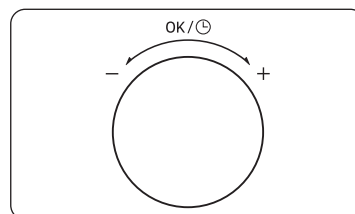
Auf der pizzateller werden Lebensmittel durch den Grill nicht nur von oben gebräunt. Durch die hohe Temperatur der pizzateller wird auch die Unterseite der Lebensmittel knusprig und gebräunt. Eine Liste der Lebensmittel, die Sie mithilfe der pizzateller zubereiten können, finden Sie in der Tabelle auf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



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



4. Stellen Sie die pizzateller im Mikrowellengerät auf den Metallrost (oder den Drehteller).



5. Wählen Sie die geeignete Garzeit und Leistungsstufe aus. (Beachten Sie die Tabelle auf der nächsten Seite.)

⚠ VORSICHT

- Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, da die pizzateller sehr heiß wird.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die pizzateller, die nicht hitzebeständig sind.
- Stellen Sie die pizzateller niemals ohne den Drehteller in das Mikrowellengerät.
- Beachten Sie, dass die pizzateller nicht spülmaschinengeeignet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die pizzateller in die Mitte gestellt wird.
- Verwenden Sie die pizzateller nicht ohne Lebensmittel.

📖 HINWEIS

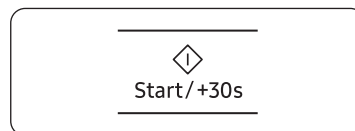
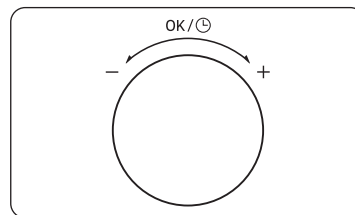
- Beachten Sie, dass die pizzateller eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Objekte wie Messer, um auf der pizzateller zu schneiden.
- Reinigen Sie die pizzateller mit warmem Wasser und Reinigungsmittel und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine Bürste und keinen Scheuerschwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

Heißluft

Mit dem Modus Convection (Heißluft) können Sie Lebensmittel wie in einem herkömmlichen Backofen garen. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die gewünschte Temperatur in einem Bereich zwischen 40 °C und 200 °C einstellen. Die Garzeit beträgt maximal 60 Minuten.

- Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Mikrowellengerät berühren, da diese sehr heiß sind.
- Mit dem niedrigen Rost lassen sich noch bessere Gar- und Bräunungsergebnisse erzielen.

Achten Sie darauf, dass das Heizelement sich in der horizontalen Position befindet. Öffnen Sie die Tür. Stellen Sie den Behälter auf den niedrigen Rost und den Rost anschließend auf den Drehteller.



1. Drücken Sie die Taste **Convection (Heißluft)**.

Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:

 (Convection
(Heißluft) modus)
180 °C (Temperatur)

2. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des **Multifunktionswahl- und -drehschalters** ein. (Temperatur: 40 – 200 °C in Schritten von 10 °C)
 - Wenn Sie die Temperatur nicht binnen 5 Sekunden auswählen, wechselt das Gerät automatisch 2h zur Einstellung der Garzeit.
3. Drücken Sie den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**.
4. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des **Multifunktionswahl- und -drehschalters** ein. (Wenn Sie das Mikrowellengerät vorheizen möchten, wählen Sie „: 0“ aus.)

5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.

Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet.

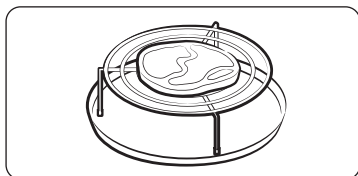
- Nach Abschluss des Vorgangs gibt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton aus. Außerdem erscheint „End“ (Ende) auf der Anzeige. Anschließend gibt das Mikrowellengerät einmal pro Minute einen Signalton aus.

Verwendung der Mikrowelle

Grillen

Mit der Grillfunktion können Sie Lebensmittel ohne Verwendung von Mikrowellen schnell aufwärmen und knusprig backen.

- Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Mikrowellengerät berühren, da diese sehr heiß sind.
- Mit dem hohen Rost lassen sich noch bessere Gar- und Grillergebnisse erzielen.



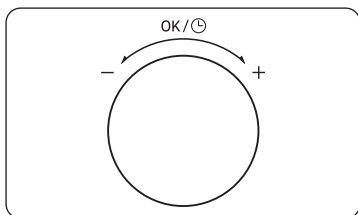
1. Öffnen Sie die Tür und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost.



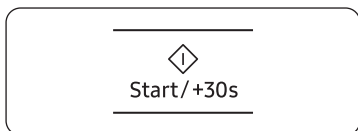
2. Drücken Sie die Taste **Grill**.
Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:



- Die Temperatur des Grills kann nicht eingestellt werden.

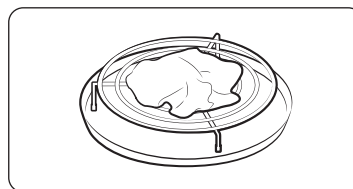


3. Stellen Sie die Grillzeit durch Drehen des **Multifunktionswahl- und -drehalters** ein.
 - Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet.
 - Nach Abschluss des Vorgangs gibt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton aus. Außerdem erscheint „End“ (Ende) auf der Anzeige. Anschließend gibt das Mikrowellengerät einmal pro Minute einen Signalton aus.

Auswahl der Zubehöerteile



Für das herkömmliche Heißluftgaren ist besonderes Geschirr erforderlich. Sie sollten jedoch nur Geschirr verwenden, das Sie auch in Ihrem normalen Backofen verwenden würden. Mikrowellengeeignete Behälter sind in der Regel nicht für das Heißluftgaren geeignet. Verwenden Sie keine Behälter und kein Geschirr aus Kunststoff, keine Pappbecher, keine Küchentücher usw.

Wenn Sie einen kombinierten Garmodus verwenden möchten (Mikrowelle und Grill oder Heißluft), verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes und ofenfestes Geschirr.

HINWEIS

Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr und geeigneten Utensilien finden Sie im Abschnitt **Informationen zum Geschirr** auf Seite 32.

Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

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

HINWEIS

- Verwenden Sie STETS mikrowellene geeignetes und ofenfestes Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- Tragen Sie STETS Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Mikrowellengerät berühren, da diese sehr heiß sind.
Auf dem hohen Rost lassen sich noch bessere Gar- und Grillergebnisse erzielen.

Öffnen Sie die Tür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost, der sich für die zu garende Art von Lebensmittel am besten eignet.

Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.

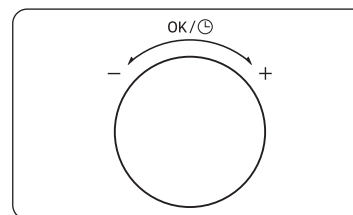


Combi

1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombi)**.

Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:

Cb-1 (Microwave
(Mikrowelle) + Grill)



2. Lassen Sie auf der Anzeige Cb-1 anzeigen und drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -dreheschalter**.

Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:



(Kombinierter
Mikrowellen- und
Grillmodus)

600 W (Ausgangsleistung)

3. Wählen Sie die geeignete Leistungsstufe aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -dreheschalter**, bis die entsprechende Ausgangsleistung (600, 450, 300 W) angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -dreheschalter**, um die Leistungsstufe auszuwählen.
 - Die Temperatur des Grills kann nicht eingestellt werden.
 - Wenn Sie die Temperatur nicht binnen 5 Sekunden auswählen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
4. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des **Multifunktionswahl- und -dreheschaters** ein.
 - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.

Ergebnis:

- Der kombinierte Garvorgang wird gestartet.
- Nach Abschluss des Vorgangs gibt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton aus. Außerdem erscheint „End“ (Ende) auf der Anzeige. Anschließend gibt das Mikrowellengerät einmal pro Minute einen Signalton aus.


Start/+30s

Verwendung der Mikrowelle

Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus

Bei diesem kombinierten Garmodus werden Mikrowellen und Heißluft verwendet. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich, da die Energie der Mikrowellen sofort verfügbar ist.

Der kombinierte Garmodus kann für viele Lebensmittel verwendet werden, insbesondere:

- Bratfleisch und Bratgeflügel
- Torten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

HINWEIS

- Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und ofenfestes Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- Tragen Sie STETS Ofenhandschuhe, wenn Sie die Behälter im Mikrowellengerät berühren, da diese sehr heiß sind. Mit dem niedrigen Rost lassen sich noch bessere Gar- und Bräunungsergebnisse erzielen.

Öffnen Sie die Tür. Legen Sie die Lebensmittel auf den Drehteller oder auf den niedrigen Rost, der dann auf den Drehteller gestellt wird. Schließen Sie die Tür. Das Heizelement muss sich in der horizontalen Position befinden.

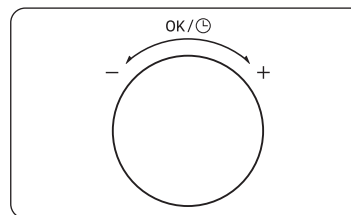


Combi

1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombi)**.

Ergebnis: Folgende Symbole werden angezeigt:

Cb-1 (Microwave
(Mikrowelle) + Grill)



2. Lassen Sie auf der Anzeige Cb-2 (Microwave (Mikrowelle) + Convection (Heißluft)) anzeigen. Drehen Sie hierzu zunächst den **Multifunktionswahl- und -drehschalter** und drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**.
3. Wählen Sie die geeignete Leistungsstufe aus. Drehen Sie hierzu den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, bis die entsprechende Ausgangsleistung (600, 450, 300, 180, 100 W) angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, um die Leistungsstufe auszuwählen.
 - Wenn Sie die Leistungsstufe nicht binnen 5 Sekunden auswählen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit. (Standardeinstellung: 600 W)
4. Wählen Sie die geeignete Temperatur durch Drehen des **Multifunktionswahl- und -drehschalters** aus (Temperatur: 40 – 200 °C). Drücken Sie dann den **Multifunktionswahl- und -drehschalter**, um die Leistungsstufe auszuwählen.
 - Wenn Sie die Temperatur nicht binnen 5 Sekunden auswählen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit. (Standardeinstellung: 180 °C)
5. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des **Multifunktionswahl- und -drehschalters** ein.
 - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
6. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)**.
Ergebnis:
 - Der kombinierte Garvorgang wird gestartet.
 - Das Mikrowellengerät wird auf die erforderliche Temperatur aufgeheizt. Anschließend wird der Garvorgang mit den Mikrowellen bis zum Ende der Garzeit fortgesetzt.
 - Nach Abschluss des Vorgangs gibt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton aus. Außerdem erscheint „End“ (Ende) auf der Anzeige. Anschließend gibt das Mikrowellengerät einmal pro Minute einen Signalton aus.



Start/+30s

Ausschalten des Signaltongebers

Sie können den Signaltonger bei Bedarf jederzeit ausschalten.



1. Drücken Sie hierzu die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)** und die Taste **Stop/Eco (Stopp/Energiesparen)** gleichzeitig und halten Sie diese eine Sekunde lang gedrückt.
Ergebnis: Das Mikrowellengerät gibt keinen Signalton mehr aus, um auf das Ende einer Funktion hinzuweisen.
2. Um den Signaltonger wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30Sek.)** und die Taste **Stop/Eco (Stopp/Energiesparen)** nochmals gleichzeitig und halten Sie diese eine Sekunde lang gedrückt.
Ergebnis: Das Mikrowellengerät nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

Verwendung der Funktionen der Kindersicherung

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



1. Halten Sie die Taste **Kindersicherung**  3 Sekunden lang gedrückt.
Ergebnis:
 - Das Mikrowellengerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
 - Auf der Anzeige wird „L“ angezeigt.
2. Halten Sie zum Entsperren des Mikrowellengeräts die Taste **Kindersicherung**  3 Sekunden lang gedrückt.
Ergebnis: Das Mikrowellengerät kann wieder normal verwendet werden.

Verwendung der Funktionen von Drehteller ein/aus

Mit der Taste **Drehteller ein/aus** können Sie großes Geschirr verwenden, das den gesamten Garraum des Mikrowellengeräts ausfüllt, indem das Drehen des Drehtellers ausgeschaltet wird (nur für manuelle Garmodi).

⚠ WARNUNG

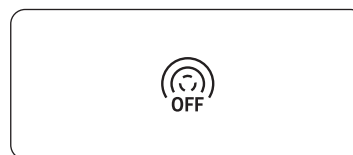
Schalten Sie den Drehteller niemals ein, wenn sich keine Lebensmittel im Mikrowellengerät befinden.

Grund: Dabei könnte ein Brand verursacht oder das Gerät beschädigt werden.

📖 HINWEIS

Die Ergebnisse sind in diesem Fall weniger zufriedenstellend, da der Garvorgang weniger gleichmäßig verläuft.

Wir empfehlen Ihnen, das Geschirr nach der Hälfte des Garvorgangs per Hand zu drehen.



1. Drücken Sie die Taste **Drehteller ein/aus**.
Ergebnis: Der Drehteller dreht sich nicht.
2. Um die Drehtellerdrehung wieder zu aktivieren, drücken Sie erneut die Taste **Drehteller ein/aus**.
Ergebnis: Der Drehteller dreht sich.

📖 HINWEIS

Die Taste **Drehteller ein/aus** ist nur während des Garens anwählbar.

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 mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es bedenkenlos verwenden. In der folgenden Tabelle werden verschiedene Arten von Geschirr aufgeführt und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	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 des Mikrowellengeräts befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
pizzateller	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Steingut, 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.
Fast-Food-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 Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Metall		
• Geschirr	x	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Gefrierbeutel	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. Einige andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Kein Geschirr aus Melaminkunststoff verwenden.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen nicht berühren. Beim Abnehmen der Folie vorsichtig vorgehen, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ x	Nur wenn diese kochfest oder mikrowellengeeignet 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.

Die schnelle Bewegung dieser Moleküle erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Garen der Lebensmittel führt.

Garen

Für das Garen im Mikrowellenmodus geeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Lebensmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall wie 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 im Mikrowellenmodus geeignete Lebensmittel:

Zahlreiche Lebensmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Teigwaren, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch.

Soßen, Cremes, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutneys können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel eignet der Mikrowellenmodus sich für alle Lebensmittel, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So kann beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (siehe das Kapitel mit 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 Keramiksteller, 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 ofenfestе Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. 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)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Spinat	150	600	5 – 6
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 – 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brokkoli	300	600	8 – 9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 – 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Erbsen	300	600	7 – 8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 – 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Grüne Bohnen	300	600	7 ½ – 8 ½
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 – 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7 – 8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 – 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (Chinesisch)	300	600	7 ½ – 8 ½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 – 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Pro Portionsgröße von 250 g etwa 30–45 ml (2–3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. 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)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 500	900	4 ½ – 5 7 – 8
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Rosenkohl	250	900	6 – 6 ½
	Anleitung 60 – 75 ml (5 – 6 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Möhren	250	900	4 ½ – 5
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Blumenkohl	250 500	900	5 – 5 ½ 7 ½ – 8 ½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Zucchini	250	900	4 – 4 ½
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Auberginen	250	900	3 ½ – 4
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Lauch	250	900	4 – 4 ½
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Pilze	125 250	900	1 ½ – 2 2 ½ – 3
	Anleitung Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Zwiebeln	250	900	5 – 5 ½
	Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Paprika	250	900	4½ – 5
	Anleitung Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250 500	900	4 – 5 7 – 8
	Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Kohlrabi	250	900	5 ½ – 6
	Anleitung Den Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise für Reis und Teigwaren

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

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250	900	15 – 16
	375		17 ½ – 18 ½
	Anleitung Doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Naturreis (Parboiled)	250	900	20 – 21
	375		22 – 23
	Anleitung Doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	16 – 17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischtes Korn (Reis + Getreide)	250	900	17 – 18
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Teigwaren	250	900	10 – 11
	Anleitung 1000 ml heißes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		

Aufwärmen

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

Ziehen Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen von Speisen heran. 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 Portionen wie große Fleischstücke auf. Sie zerkochen unter Umständen und trocknen aus, bevor sie innen aufgewärmt sind. Es empfiehlt sich daher, kleinere Stücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Lebensmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen wiederum eine Leistungsstufe von 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.

Entsprechende Angaben finden Sie in den Tabellen.

Grundsätzlich empfiehlt es sich, Lebensmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Lebensmittel oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).

Für beste Ergebnisse rühren oder drehen Sie die Lebensmittel während des Aufwärmens um.

Rühren Sie nach Möglichkeit 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 werden. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder einen Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Verderben) der Lebensmittel. Es ist besser, die Garzeit niedriger anzusetzen und die Aufwärmzeit bei Bedarf zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

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

Vergewissern Sie sich immer, dass die Lebensmittel vollkommen aufgewärmt sind – auch innen.

Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperatursausgleich 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. Beachten Sie auch das Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

Zubereitungshinweise

Aufwärmen von Flüssigkeiten

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

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung:

Auf einen tiefen Keramikteller 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 Serviertemperatur beträgt 30–40 °C.

Babymilch:

Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Deckel aufwärmen. Eine Babyflasche niemals erhitzen, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche anderenfalls bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit gut schütteln, bevor sie dem Baby gegeben wird. Immer erst sorgfältig die Temperatur von Babymilch oder Babynahrung prüfen, bevor das Baby damit gefüttert wird. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt ca. 37 °C.

Hinweis:

Insbesondere die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Ziehen Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen heran.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	900	1 – 1 ½ 2 – 2 ½ 3 – 3 ½ 3 ½ – 4
	Anleitung In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen gegenüberliegend oder 3 Tassen kreisförmig hineinstellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Nach 1 – 2 Minuten Ruhezeit servieren.		
Suppe (gekühlt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ – 3 3 – 3 ½ 3 ½ – 4 4 ½ – 5
	Anleitung Auf einen tiefen Keramikteller geben oder in eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Nach 2 – 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Eintopf (gekühlt)	350 g	600	4 ½ – 5 ½
	Anleitung Den Eintopf auf einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens gelegentlich umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 2 – 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln mit Soße (gekühlt)	350 g	600	3 ½ – 4 ½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gefüllte Nudeln in Soße (gekühlt)	350 g	600	4 – 5
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) auf einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens gelegentlich umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g	600	4½ – 5 5 ½ – 6 ½
	Anleitung Das aus 2 bis 3 Komponenten bestehende gekühlte Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)	400 g	600	6 – 7
	Anleitung Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Während des Aufwärmens sowie nach dem Aufwärmen gelegentlich umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren. Nach 1 – 2 Minuten Ruhezeit servieren.		

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

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

Auftauen

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

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 Taufähigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller. Decken Sie diese nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie jegliche Flüssigkeit ab und entfernen Sie eventuell vorhandene Innereien 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 mit schmalen Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn Geflügel sich 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 diese vollständig aufgetaut sind. 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.

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

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

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180	14 – 15
Ganzes Hähnchen	1200 g	180	32 – 34
Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten bzw. das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramiksteller legen. Die dünneren Teile wie die Flügel und die Enden der Keulen mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15 – 60 Minuten Ruhezeit servieren.			
Fisch			
Fischfilets	200 g	180	6 – 7
Ganzer Fisch	400 g	180	11 – 13
Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramikstellers legen. Die dünneren Teile unter die dickeren Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen die Schwanzflosse mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 10 – 25 Minuten Ruhezeit servieren.			
Obst			
Beeren	300 g	180	6 – 7
Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Nach 5 – 10 Minuten Ruhezeit servieren.			
Brot			
Brötchen	2 Stk.	180	1 – 1 ½
(jeweils ca. 50 g)	4 Stk.		2 ½ – 3
Toast/Sandwich	250 g	180	4 – 4 ½
Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot flach auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 5 – 20 Minuten Ruhezeit servieren.			

Grill

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

Zum Garen im Grillmodus geeignetes Geschirr:

Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, da dieses schmelzen kann.

Zum Garen im Grillmodus geeignete Lebensmittel:

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

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 Garmodus wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Er kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden.

Durch die Rotation des Drehtellers werden die Speisen gleichmäßig gebräunt.

Dieses Modell bietet drei Kombinationsmodi: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignetes Geschirr:

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, da dieses schmelzen kann.

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

Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche gegarten 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 entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle zur Grillfunktion.

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.

Zubereitungshinweise für das Grillen von frischen Lebensmitteln

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

Ziehen Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Grillen heran.

Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Gerät nehmen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	1. Stufe (Min.)	2. Stufe (Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je 25 g)	Nur Grill	3 – 4	2 – 3
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	300 W + Grill	5 – 6	–
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	4 – 5	–
	Anleitung Zuerst die Brotscheiben tosten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	4 Stk. (500 g)	300 W + Grill	5 – 6	–
	Anleitung Zuerst die Brotscheiben tosten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	600 W + Grill	7 – 8	–
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite zum Grill kreisförmig auf den hohen Rost legen.			
Kartoffel-/Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	9 – 11	–
	Anleitung Das frische Gratin in eine kleine, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garen 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Gericht	Portionsgröße	Leistung	1. Stufe (Min.)	2. Stufe (Min.)
Bratäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7 – 8	–
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform stellen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	8 – 10	6 – 8
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill	18 – 19	17
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen. Das Hähnchen auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Gebratener Fisch	400 – 500 g	300 W + Grill	5 – 7	5 ½ – 6 ½
	Anleitung Die Haut des ganzen Fisches mit Öl bestreichen und dann Kräuter und Gewürze hinzufügen. Zwei Fische nebeneinander (Kopf an Schwanz) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Zubereitungshinweise

Heißluft

Das Garen mit Heißluft ist die herkömmliche und weitverbreitete Methode zur Zubereitung von Lebensmitteln in einem gewöhnlichen Mikrowellengerät mit heißer Luft. Das Heizelement und der Lüfter befinden sich an der Rückwand, sodass die heiße Luft zirkulieren kann. Dieser Modus wird vom oberen Heizelement unterstützt.

Für das Garen im Heißluftmodus geeignetes Geschirr:

Es können alle herkömmlichen Backformen und Backbleche sowie hitzebeständiges Geschirr verwendet werden – grundsätzlich alles, was Sie normalerweise in einem gewöhnlichen Heißluftofen verwenden würden.

Für das Garen im Heißluftmodus geeignete Lebensmittel:

Alle Plätzchen, einzelnen Scones, Brötchen und Kuchen sowie Fruchtbrot, Brandteiggebäck und Soufflés sollten in diesem Modus gebacken werden.

Mikrowelle + Heißluft

Durch die Kombination von Mikrowellen und Heißluft in diesem Modus lässt sich die Garzeit reduzieren. Gleichzeitig erhalten die Lebensmittel eine knusprige und gebräunte Oberfläche. Das Garen mit Heißluft ist die herkömmliche und weitverbreitete Methode zur Zubereitung von Lebensmitteln in einem Mikrowellengerät mit heißer Luft, die durch einen an der Rückwand befindlichen Lüfter im Garraum zirkuliert wird.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignetes Geschirr:

Mikrowellen müssen das Geschirr durchdringen können. Das Geschirr muss außerdem mikrowellengeeignet und ofenfest sein (z. B. Glas, Keramik oder Porzellan ohne Metallrand), ähnlich wie das für den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus beschriebene Geschirr.

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

Alle Arten von Fleisch und Geflügel sowie Aufläufe und Gratingerichte, Biskuitkuchen und Rührkuchen, gedeckte Obstkuchen, Streuselkuchen, geröstetes Gemüse, Scones und Brot.

Zubereitungshinweise für das Heißluftgaren von frischen und gefrorenen Lebensmitteln

Heizen Sie das Gerät im Heißluftmodus mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur vor. Ziehen Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Garen mit Heißluft heran. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Gerät nehmen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	1. Stufe (Min.)	2. Stufe (Min.)
Pizza Tiefkühlpizza (fertig gebacken)	300 – 400 g	1. Stufe: 300 W + 200 °C 2. Stufe: Grill	11 – 12	2 – 3
Anleitung Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.				
Teigwaren Tiefkühl-lasagne	400 g	1. Stufe: 450 W + 200 °C 2. Stufe: Heißluft 200 °C	15 – 16	5 – 6
Anleitung In eine ausreichend große, ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen (darauf achten, dass diese mikrowellengeeignet und hitzebeständig ist). Die Tiefkühl-lasagne auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garen 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.				
Fleisch Lammbraten (medium)	1200 – 1300 g	600 W + 180 °C	20 – 23	10 – 13
Anleitung Das Lamm mit Öl bestreichen und mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen. Zuerst mit der Fettseite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Aluminiumfolie wickeln und 10 – 15 Minuten lang ruhen lassen.				
Brathähnchen	1000 – 1100 g	450 W + 200 °C	20 – 22	20
Anleitung Das Hähnchen mit Öl bestreichen und würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. 5 Minuten lang ruhen lassen.				

Gericht	Portionsgröße	Leistung	1. Stufe (Min.)	2. Stufe (Min.)
Brot Frische Brötchen	6 Stk. (350 g)	100 W + 180 °C	8 – 10	–
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stk.)	180 W + 200 °C	8 – 10	–
	Anleitung Das gekühlte Baguette auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 – 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Kuchen Marmorkuchen (frischer Teig)	500 g	Nur 180 °C	38 – 43	–
	Anleitung Den frischen Teig in eine kleine, rechteckige Backform aus schwarzem Metall füllen (Länge 25 cm). Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 – 10 Minuten lang ruhen lassen.			
Küchlein (frischer Teig)	10 x 28 g	Nur 160 °C	26 – 28	–
	Anleitung Den frischen Teig gleichmäßig in Papierförmchen füllen und auf einem Backblech auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Plätzchen (frischer Teig)	200 – 250 g	Nur 200 °C	15 – 20	–
	Anleitung Den gekühlten Keksteig auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.			
Tiefkühlkuchen	1000 g	180 W + 180 °C	18 – 20	–
	Anleitung Den Tiefkühlkuchen direkt auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 – 20 Minuten lang ruhen lassen.			

Tipps und Tricks

Butter zerlassen

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

Schokolade schmelzen

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

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 flüssig ist.

Gelatine auflösen

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

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel ca. 3 ½ bis 4 ½ Minuten lang bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist. Während des Erhitzens zweimal 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 lang bei 900 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 kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anweisungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große, ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6 ½ bis 7 ½ Minuten lang bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren.

Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikeller verteilen. Die Mandeln 3 ½ bis 4 ½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals verrühren. 2 – 3 Minuten lang im Mikrowellengerät ruhen lassen. Zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe tragen!

Fehlersuche und Informationscode

Fehlerbehebung

Wenn Sie eines der unten aufgeführten Probleme haben, versuchen Sie die angegebenen Lösungen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit vom Bedienfeld.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Eco (Energiesparmodus).
Das Mikrowellengerät funktioniert nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung her.
	Die Tür ist geöffnet.	Schließen Sie die Tür und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Tür haben sich Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb des Mikrowellengeräts wird unterbrochen.	Die Tür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste Start/+30s (Start/+30Sek.) , um den Betrieb fortzusetzen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät schaltet sich im Betrieb aus.	Das Mikrowellengerät wurde für einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Mikrowellengerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Mikrowellengerät wurde ohne Speisen betrieben.	Stellen Sie Speisen in das Mikrowellengerät.
	Für das Mikrowellengerät ist keine ausreichende Belüftung gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Mikrowellengeräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Mehrere Geräte sind an die gleiche Steckdose angeschlossen.	Schließen Sie das Mikrowellengerät an eine eigene Steckdose an.
Im laufenden Betrieb ist ein Knall zu hören und der Betrieb des Mikrowellengeräts wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit einem Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Garen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Mikrowellengeräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Für das Mikrowellengerät ist keine ausreichende Belüftung gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Mikrowellengeräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Mikrowellengerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Mikrowellengeräts.
Die Tür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Tür und dem Garraum des Mikrowellengeräts haben sich Lebensmittelmrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Mikrowellengerät und öffnen Sie dann die Tür.
Speisen werden nicht ordnungsgemäß erhitzt oder aufgewärmt.	Das Mikrowellengerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen gegart oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Mikrowellengerät 1 bis 2 Minuten lang laufen, um zu prüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verkleinern Sie die Portionsgrößen und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flachen Behälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Speisen werden nicht aufgetaut.	Es werden zu große Mengen gegart.	Verkleinern Sie die Portionsgrößen und starten Sie die Funktion erneut.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Tür stand über einen längeren Zeitraum offen.	Die Garraumbeleuchtung kann sich im Eco (Energiesparmodus) automatisch ausschalten. Schließen Sie die Tür und öffnen Sie diese erneut oder drücken Sie die Taste Stop/Eco (Stopp/Energiesparen) .
	An der Garraumbeleuchtung haben sich Fremdkörper angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Garens ertönt ein Signalton.	Bei Verwendung der Auto Cook (Automatikprogramme) ertönt ein Signalton, der beim Auftauen darauf hinweist, dass die Speisen gewendet werden müssen.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut auf die Taste Start/+30s (Start/+30Sek.) , um den Betrieb fortzusetzen.
Das Mikrowellengerät steht nicht waagrecht.	Das Mikrowellengerät wurde auf einem unebenen Untergrund aufgestellt.	Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einem ebenen und stabilen Untergrund auf.
Während des Garens entstehen Funken.	Beim Betrieb des Mikrowellengeräts oder beim Auftauen wurden Metallbehälter verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Mikrowellengerät umgehend den Betrieb.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür und prüfen Sie das Gerät erneut.
Das Mikrowellengerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder die Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
1. Wassertropfen bilden sich. 2. Durch einen Spalt an der Tür tritt Dampf aus. 3. Im Mikrowellengerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den gegarten Speisen Wasser oder Dampf gebildet werden. Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts.	Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen und wischen Sie es dann mit einem trockenen Tuch aus und ab.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Helligkeit im Garraum des Mikrowellengeräts 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 Mikrowellengeräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft nach Abschluss des Garvorgangs noch etwa 3 Minuten lang weiter, um das Mikrowellengerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts.
Drehteller		
Der Drehteller gerät während des Drehens 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 dann erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, die Portionen sind zu üppig oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Mikrowellengeräts.	Verkleinern Sie die zu garenden Portionen und verwenden Sie keine zu großen Behälter.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Im Mikrowellengerät haben sich am Boden des Garraums Lebensmittelrückstände angesammelt.	Entfernen Sie jegliche Lebensmittelrückstände vom Boden des Garraums im Mikrowellengerät.
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Mikrowellengeräts kann Rauch von den Heizelementen ausgehen.	Dies ist keine Fehlfunktion. Das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung des Mikrowellengeräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Lebensmittelrückstände angesammelt.	Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen und entfernen Sie dann die Lebensmittelrückstände von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich zu dicht am Grill.	Achten Sie bei der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder angeordnet.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

Fehlersuche und Informationscode

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Mikrowellengerät		
Der Garraum des Mikrowellengeräts wird nicht erhitzt.	Die Tür ist geöffnet.	Schließen Sie die Tür und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Mikrowellengeräts kann Rauch von den Heizelementen ausgehen.	Dies ist keine Fehlfunktion. Das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung des Mikrowellengeräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Lebensmittelrückstände angesammelt.	Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen und entfernen Sie dann die Lebensmittelrückstände von den Heizelementen.
Vom Mikrowellengerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder nicht hitzebeständiges Geschirr verwendet.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Garraum des Mikrowellengeräts tritt ein unangenehmer Geruch aus.	Lebensmittelrückstände oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt und haften dort.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnelleren Entfernen von Gerüchen eine Zitronenscheibe in den Garraum und starten Sie den Betrieb des Mikrowellengeräts.
Die Garergebnisse des Mikrowellengeräts sind nicht zufriedenstellend.	Die Tür des Mikrowellengeräts wird während des Garens häufig geöffnet.	Bei häufigem Öffnen der Tür sinkt die Temperatur im Garraum ab, was sich negativ auf die Garergebnisse auswirkt.
	Das Mikrowellengerät wurde nicht mit den richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie das Mikrowellengerät mit den richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Verwenden Sie geeignetes Geschirr mit flachem Boden.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Dampf		
Während des Dampfgarens ist das Geräusch kochenden Wassers zu hören.	Wasser wird mit dem Dampfgargefäß erhitzt.	Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts.
Beim Beenden des Dampfgarvorgangs ist ein ungewöhnliches Geräusch zu hören.	Nach Abschluss des Dampfgarvorgangs wird Wasser aus dem Inneren des Dampfgargefäßes abgelassen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts.

Informationscodes

Code	Abhilfemaßnahme
SE	Reinigen Sie die Tasten und prüfen Sie die Oberfläche rund um die Tasten auf Wasser. Schalten Sie das Mikrowellengerät aus und programmieren Sie die Einstellungen dann neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
E-12	Die Meldung E-12 verweist auf einen Kurzschluss des Gassensors. Dieser Fehler kann auf die hohe Feuchtigkeit im Garraum zurückgehen, die auftritt, wenn das Mikrowellengerät kurz nach Abschluss eines Garvorgangs erneut betrieben wird. In diesem Fall besteht die Möglichkeit, dass der Gassensor nach wie vor intakt ist. Schalten Sie das Mikrowellengerät daher aus und programmieren Sie die Einstellungen dann neu. Wenn der Fehler erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
E-24	Ehe das Mikrowellengerät überhitzen kann, erscheint die Meldung E-24 auf der Anzeige. Falls die Meldung E-24 erscheint, drücken Sie die Taste Stop/Eco (Stopp/Energiesparen), um das Gerät zu initialisieren. Sobald das Mikrowellengerät abgekühlt ist, nehmen Sie es wieder in Betrieb. Falls die Meldung E-24 erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

HINWEIS

Wenn Sie auf Probleme stoßen, die hier nicht aufgeführt sind, oder wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Technische Daten

Memo

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

Modell	MC28A5137**
Stromquelle	230 V AC ~ 50 Hz
Stromverbrauch Maximale Leistung Microwave (Mikrowelle) Grill (Heizelement) Convection (Heißluft) (Heizelement)	2900 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Ausgangsleistung	100 W / 900 W – 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse (einschließlich Griff) Garraum	517 x 310 x 475,6 mm 358 x 235,5 x 327 mm
Fassungsvermögen	28 Liter
Gewicht Netto	ca. 17,8 kg

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

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	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91175 0015	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 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	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Forno a microonde

Manuale dell'utente

MC28A5137**



SAMSUNG

Sommario

Istruzioni di sicurezza	3
Istruzioni di sicurezza importanti	3
Misure di sicurezza	6
Precauzioni per l'uso delle microonde	7
Garanzia limitata	7
Definizione del gruppo di prodotti	7
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	7
Installazione	8
Accessori	8
Posizione di installazione	8
Piatto girevole	8
Manutenzione	9
Pulizia	9
Sostituzione (riparazione)	9
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	9
Funzioni del forno a microonde	10
Forno a microonde	10
Pannello di controllo	10
Uso del forno a microonde	11
Principio di funzionamento del forno a microonde	11
Verifica del funzionamento regolare del forno a microonde	11
Impostazione dell'ora	12
Cottura/Riscaldamento	12
Variazione dei tempi di cottura in funzione del livello di potenza	13
Regolazione del tempo di cottura	13
Arresto della cottura	14
Impostazione della modalità di risparmio energetico	14
Uso delle funzioni di cottura Patatine fritte sottili	14
Uso delle funzioni di cottura Sensore	16
Istruzioni per la cottura con sensore automatico	17
Utensili e coperchi per la cottura con sensore	17
Importante	18
Guida alla cottura a vapore (solo modelli MC28A5137K*)	18
Uso delle funzioni di Cottura salutare	20

Utilizzo delle funzioni di preparazione di Impasto/Yogurt	22
Uso delle funzioni Scongelo rapido	23
Uso delle funzioni di Auto Riscaldamento/cottura automatica	25
Uso del piatto doratore	26
Convezione	27
Uso della funzione Grill	28
Scelta degli accessori	28
Cottura combinata microonde + grill	29
Cottura combinata microonde + convezione	30
Disattivazione del segnale acustico	31
Utilizzo della funzione di Sicurezza bambini	31
Uso della funzione di Piatto girevole On/Off	31
Guida alle stoviglie	32
Guida alla cottura	33
Microonde	33
Cottura	33
Riscaldamento	35
Riscaldamento di liquidi	36
Riscaldamento di alimenti per bambini	36
Scongelo	37
Grill	38
Microonde + Grill	38
Convezione	40
Microonde + Convezione	40
Trucchi e consigli	41
Risoluzione dei problemi e codice informativo	42
Risoluzione dei problemi	42
Codice informativo	44
Specifiche tecniche	45

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 cuscini 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.

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.

Istruzioni di sicurezza

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.

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.

Istruzioni di sicurezza

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 posso 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, nocchie, 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 addebiterà 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 buon senso, 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 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.

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 caricatori, 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 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

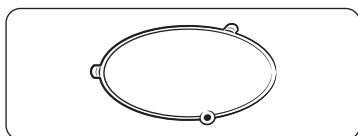
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

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

Installazione

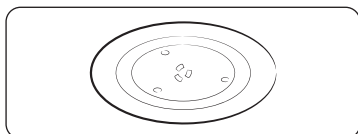
Accessori

A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che possono essere utilizzati in vari modi.



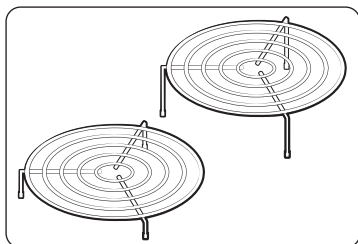
01 Anello girevole, deve essere posizionato al centro del forno a microonde.

Scopo: l'anello girevole sostiene il piatto rotante.



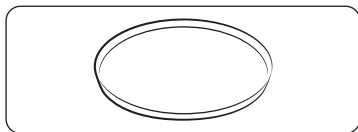
02 Piatto girevole, deve essere posizionato sull'anello girevole, innestando il centro nell'accoppiamento.

Scopo: il piatto girevole fornisce la superficie di cottura principale e può essere facilmente rimosso per la pulizia.



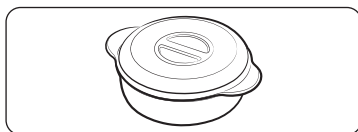
03 Griglia alta e griglia bassa, da posizionare sul piatto girevole.

Scopo: le griglie di metallo possono essere utilizzate per cucinare due pasti contemporaneamente, posizionando un piatto di piccole dimensioni sul piatto girevole e un secondo piatto sulla griglia. **Le griglie di metallo possono essere utilizzate per la cottura in modalità grill, convezione e combinata.**



04 Piatto doratore, illustrato alle pagine 26 - 27.

Scopo: il piatto doratore può essere utilizzato nella modalità di cottura a microonde o combinata con grill, per ottenere una tostatura perfetta e una pasta fragrante per pizze e dolci. Aiuta a mantenere croccante l'impasto della pasta e della pizza.



05 Recipiente per la cottura a vapore, illustrato alle pagine 18 - 20.

(Solo modelli MC28A5137K*)

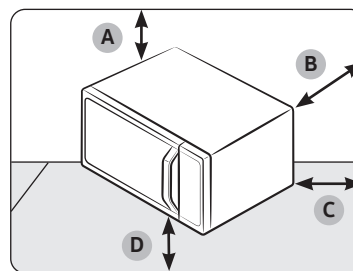
Scopo: l'accessorio in plastica per la cottura a vapore consente di usare la funzione Cottura a vapore.

ATTENZIONE

- **NON** utilizzare il forno a microonde con il piatto girevole senza l'anello girevole.
- **NON** utilizzare le modalità **Grill, Convection (Convezione) e Combi (Modalità combinata)** con l'accessorio per la cottura a vapore.

Modalità di funzionamento	Microonde	GRILL/CONVECTION	COMBI (MODALITÀ COMBINATA)
 (Recipiente per la cottura a vapore)	O	X	X

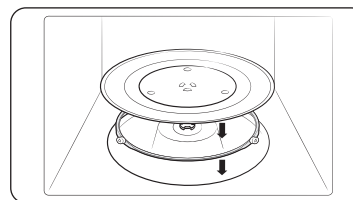
Posizione di installazione



- A. 20 cm sopra
- B. 10 cm dietro
- C. 10 cm sui lati
- D. 85 cm dal pavimento

- Scegliere una superficie piana e uniforme a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie deve sostenere il peso del forno a microonde.
- Lasciare spazio sufficiente per la ventilazione, ovvero almeno 10 cm sulla parte posteriore e sui lati e 20 cm sulla parte superiore.
- Non installare il forno in ambienti umidi o molto caldi, ad esempio vicino a un altro forno a microonde o a un calorifero.
- Rispettare le specifiche di alimentazione del forno a microonde. Se è necessario un cavo di prolunga, utilizzare esclusivamente cavi omologati.
- Prima di iniziare a utilizzare il forno, pulire con un panno umido la parte interna e la guarnizione dello sportello.

Piatto girevole



Rimuovere tutti i materiali da imballaggio che si trovano all'interno del forno a microonde. Installare l'anello girevole e il piatto girevole. Verificare che il piatto girevole possa ruotare liberamente.

Manutenzione

Pulizia

Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne o all'interno del forno a microonde.

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 a microonde. Sciacquare e asciugare bene.

Per eliminare i residui più ostinati che rilasciano un odore sgradevole all'interno del forno a microonde

1. A forno vuoto, collocare una tazza di succo di limone diluito al centro il piatto girevole.
2. Riscaldare il forno a microonde per 10 minuti alla massima potenza.
3. Al termine del ciclo, attendere che il forno a microonde si raffreddi. Quindi, aprire lo sportello e pulire il vano.

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.
- Fare attenzione a non versare acqua nei fori di ventilazione del forno a microonde.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Dopo ogni utilizzo del forno a microonde, attendere che si raffreddi quindi pulire il vano cottura con un detersivo delicato.

Sostituzione (riparazione)

AVVERTENZA

Questo forno a microonde non contiene al suo interno parti rimovibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno autonomamente.

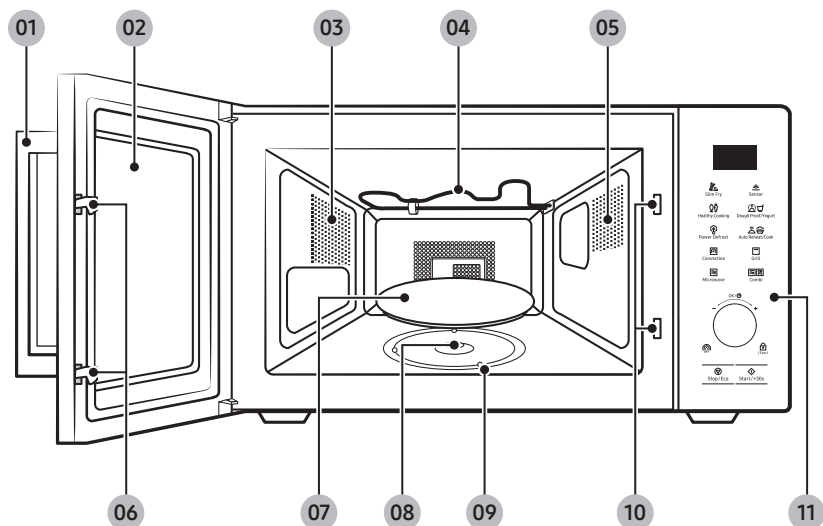
- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.
- In caso di problemi con il telaio esterno 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.

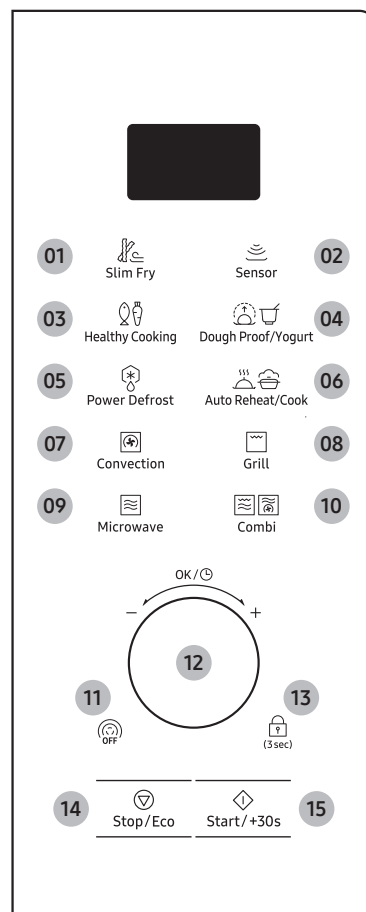
Funzioni del forno a microonde

Forno a microonde



- | | | |
|---|--------------------------|-----------------------------|
| 01 Maniglia dello sportello | 02 Sportello | 03 Aperture di ventilazione |
| 04 Elemento riscaldante | 05 Luce | 06 Fermi dello sportello |
| 07 Piatto girevole | 08 Accoppiamento | 09 Anello girevole |
| 10 Fori per gli interblocchi di sicurezza | 11 Pannello di controllo | |

Pannello di controllo



- | | |
|--|--|
| 01 Slim Fry | 02 Sensor (Sensore) |
| 03 Healthy Cooking (Cottura salutare) | 04 Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt) |
| 05 Power Defrost (Scongelo rapido) | 06 Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatica) |
| 07 Convection (Convezione) | 08 Grill |
| 09 Microwave (Microonde) | 10 Combi (Modalità combinata) |
| 11 Attivazione/disattivazione piatto girevole | |
| 12 Manopola di selezione delle funzioni con pulsante | |
| 13 Sicurezza bambini | |
| 14 Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) | |
| 15 Start/+30s (Avvio/+30s) | |

Uso del forno a microonde

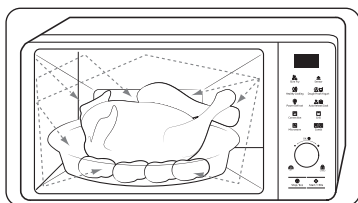
Principio di funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia rilasciata permette di cuocere o riscaldare i cibi senza determinare alcun cambiamento di forma o colore.

Il forno a microonde può essere utilizzato per:

- Scongelare
- Riscaldare
- Cuocere

Principio fisico della cottura.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse dalla cavità e distribuite uniformemente, mentre il cibo ruota sul piatto girevole. Questo permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dal cibo fino a una profondità di circa 2,5 cm (1 pollice). Il calore viene quindi dissipato anche all'interno, proseguendo la cottura.
3. I tempi di cottura dipendono dal contenitore dalle seguenti proprietà degli alimenti:
 - Quantità e densità
 - Contenuto d'acqua
 - Temperatura iniziale (possono essere refrigerati o meno)

NOTA

Poiché la parte centrale degli alimenti cuoce per via della dissipazione del calore, la cottura prosegue anche dopo l'estrazione dei cibi dal forno. È pertanto necessario rispettare i tempi di riposo specificati nelle ricette e nel presente manuale, allo scopo di garantire:

- Una cottura uniforme anche nella parte centrale degli alimenti.
- La stessa temperatura in tutti i punti degli alimenti.

Verifica del funzionamento regolare del forno a microonde

La semplice procedura che segue consente di verificare il corretto funzionamento del forno in ogni situazione. In caso di dubbi, vedere la sezione **Risoluzione dei problemi e codice informativo** alle pagine 42 - 44.

NOTA

Il forno a microonde deve essere collegato a una presa elettrica adeguata. Il piatto girevole deve trovarsi nella posizione corretta all'interno del forno. Se il livello di potenza impostato è inferiore al massimo (100 % - 900 W), l'acqua impiegherà più tempo per raggiungere il punto di ebollizione.

Aprire lo sportello del forno a microonde tirando la maniglia sul lato destro dello sportello.

Collocare un bicchiere con acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



Premere il pulsante **Microwawe (Microonde)**.

Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** e impostare un tempo di

4 o 5 minuti, premendo il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** il numero di volte appropriato.

Risultato: il forno a microonde riscalda l'acqua per 4 o 5 minuti. A questo punto l'acqua dovrebbe bollire.

Uso del forno a microonde

Impostazione dell'ora

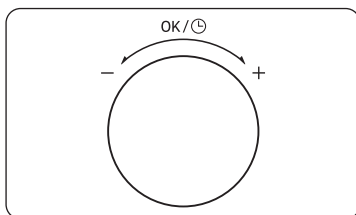
Quando viene fornita l'alimentazione, sul display viene visualizzata automaticamente l'indicazione "88:88" e poi "12:00".

Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata nel formato 24 ore o 12 ore. È necessario impostare l'orologio:

- Quando si installa il forno a microonde per la prima volta
- Dopo un'interruzione di corrente

NOTA

Non dimenticare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora legale a quella solare e viceversa.



1. Premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
2. Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare il formato di visualizzazione dell'ora.
 - 12 H o 24 H
3. Premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per completare l'impostazione.
4. Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare l'ora.
5. Premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
6. Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare i minuti.
7. Quando viene visualizzata l'ora giusta, ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per avviare l'orologio.
Risultato: l'ora viene visualizzata quando non si utilizza il forno a microonde.

Cottura/Riscaldamento

La procedura seguente spiega come cucinare o riscaldare gli alimenti.

NOTA

Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno a microonde incustodito.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.

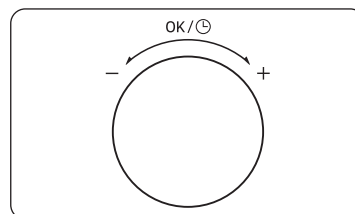
Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.



1. Premere il pulsante **Microwawe (Microonde)**.

Risultato: vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

 (Modalità Microwave (Microonde))



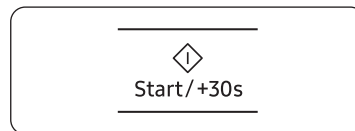
2. Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** fino a visualizzare il livello di potenza appropriato.

A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare il livello di potenza.

- Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, si passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

Risultato: viene visualizzato il tempo di cottura.



4. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: la luce del forno a microonde si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. Inizia la cottura.

- Il forno a microonde emette un segnale acustico e "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.

Variazione dei tempi di cottura in funzione del livello di potenza

La funzione per il livello di potenza consente di regolare la quantità di energia dissipata e, di conseguenza, il tempo necessario per cucinare o riscaldare gli alimenti, in base al tipo e alla quantità di questi ultimi.

È possibile scegliere fra sei livelli di potenza diversi.

Livello di potenza	Percentuale (%)	Potenza (W)
ALTA	100	900
MEDIO-ALTA	67	600
MEDIA	50	450
MEDIO-BASSA	33	300
SCONGELAMENTO	20	180
BASSA	11	100

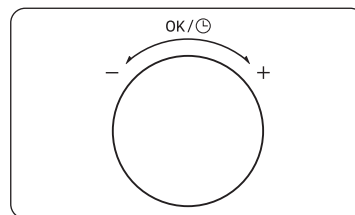
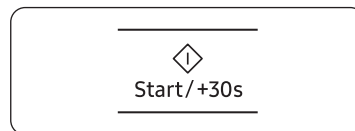
I tempi di cottura indicati nelle ricette e nel presente manuale corrispondono al livello di potenza specificato.

Se si seleziona...	Il tempo di cottura deve...
Un livello di potenza superiore	Diminuire
Un livello di potenza inferiore	Aumentare

Regolazione del tempo di cottura

Per aumentare il tempo di cottura, premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** una volta per ogni incremento di 30 secondi da aggiungere.

- L'avanzamento della cottura può essere verificato in qualunque momento, semplicemente aprendo lo sportello
- Prolungare il tempo di cottura



Per prolungare il tempo di cottura degli alimenti durante la cottura, premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** per ogni incremento di 30 secondi che si desidera aggiungere.

- Esempio: per aggiungere tre minuti, premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** sei volte.

Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per regolare il tempo di cottura.

- Per aumentare il tempo di cottura, girare verso destra, per diminuirlo, girare verso sinistra.

Uso del forno a microonde

Arresto della cottura

La cottura può essere interrotta in qualunque momento, allo scopo di:

- Controllare gli alimenti
- Girare o mescolare gli alimenti
- Lasciare riposare gli alimenti

Per interrompere la cottura...	Operazione da eseguire...
Temporaneamente	Aprire lo sportello o premere una volta il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) . Risultato: la cottura viene interrotta. Per riprendere la cottura, richiudere lo sportello e premere il pulsante Start/+30s (Avvio/+30s) .
Completamente	Premere una volta il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) . Risultato: la cottura viene interrotta. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) .

Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno a microonde dispone di una modalità di risparmio energetico.



- Premere il pulsante **Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica)**.
Risultato: il display si spegne.
- Per disattivare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il pulsante **Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica)**; il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno a microonde è pronto per l'uso.

NOTA

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.

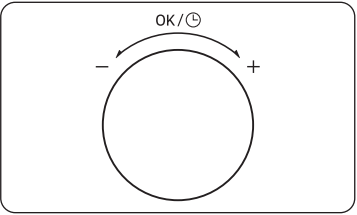
Uso delle funzioni di cottura Patatine fritte sottili

Le 12 funzioni di cottura **Slim Fry** includono/forniscono tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né i tempi di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare la categoria di cottura Slim Fry premendo il pulsante **Slim Fry**.

NOTA

Usare SEMPRE pentole a prova di microonde e di forno a microonde. Le stoviglie in vetro o ceramica sono ideali perché permettono alle microonde di penetrare in modo uniforme negli alimenti. Usare SEMPRE i guanti da forno quando si toccano i recipienti nel forno a microonde, poiché sono molto caldi.



1. Premere il pulsante **Slim Fry**.
2. Selezionare la categoria di alimento girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** e premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
 - 1) Patate/verdure
 - 2) Frutti di mare
 - 3) Pollo
3. Selezionare il tipo di alimento che si sta cuocendo girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.
4. Selezionare le dimensioni della porzione ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
 - Le dimensioni della porzione variano a seconda del menu e alcuni menu non forniscono le dimensioni della porzione.
 - È possibile saltare questo passaggio per un menu che non prevede una dimensione della porzione.



Start/+30s

5. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: l'alimento viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

- Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.

Guida per Patatine fritte sottili

La tabella seguente illustra i 12 programmi automatici **Slim Fry** per friggere.

Contiene le quantità e le istruzioni appropriate.

Rispetto alla frittura con la friggitrice si consuma meno olio e si ottengono risultati gustosi. I programmi vengono eseguiti con una combinazione di convezione, riscaldamento superiore e microonde.

1. Patate/verdure

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1-1 Patate da forno surgelate	300 - 350 450 - 500	Distribuire uniformemente le Patate da forno surgelate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start (Avvio) per continuare. (Se non si gira, il forno a microonde continua a funzionare). Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
1-2 Crocchette di patate surgelate	200 - 250 300 - 350	Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
1-3 Patine caserecce	300 - 350 450 - 500	Utilizzare patate di tipo duro o di media durezza e lavarle. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini dello spessore di 10 x 10 mm. Immergere in acqua fredda (per 30 minuti). Asciugarle con un asciugamano, pesarle e spennellarle con 5 g di olio d'oliva. Distribuire uniformemente le patatine fritte fatte in casa sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start (Avvio) per continuare. (Se non si gira, il forno a microonde continua a funzionare). Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
1-4 Patate a spicchi	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Lavare le patate di dimensioni normali e tagliarle a spicchi. Spennellarle con olio d'oliva e spezie. Metterle con il lato tagliato sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia alta. Lasciare a riposo per 1 - 3 minuti.

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1-5 Anelli di cipolla surgelati	100 - 150 200 - 250	Distribuire gli anelli di cipolla impanati surgelati o gli anelli di calamari impanati surgelati in modo uniforme sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
1-6 Zucchine a fette	100 - 150 200 - 250	Sciogliere e affettare le zucchine. Spennellarle con 5 g di olio d'oliva e spezie. Distribuire le fette in modo uniforme sul piatto doratore e posizionare il piatto sulla griglia alta. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start (Avvio) per continuare. (Se non si gira, il forno a microonde continua a funzionare). Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.

2. Frutti di mare

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
2-1 Gamberi surgelati	200 - 250 300 - 350	Distribuire uniformemente i gamberi impanati surgelati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
2-2 Cotolette di pesce	200 - 250 300 - 350	Distribuire uniformemente le cotolette di pesce impanate sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
2-3 Calamari fritti	100 - 150 200 - 250	Distribuire uniformemente gli anelli di calamari impanati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.

3. Pollo

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
3-1 Nugget di pollo surgelati	200 - 250 300 - 350	Distribuire uniformemente i Nugget di pollo surgelati sul piatto doratore. Posizionare il piatto sulla griglia bassa. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start (Avvio) per continuare. (Se non si gira, il forno a microonde continua a funzionare). Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
3-2 Cosce di pollo	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Pesare le cosce di pollo e spennellarle con olio e spezie. Distribuirle uniformemente sulla griglia alta. Girare dopo il segnale acustico; il forno a microonde interrompe il processo. Premere Start (Avvio) per continuare. Lasciare a riposo per 1 - 3 minuti.
3-3 Ali di pollo	200 - 250 300 - 350	Pesare le ali di pollo e spennellarle con olio e spezie. Distribuirle uniformemente sulla griglia alta. Girare dopo il segnale acustico; il forno a microonde interrompe il processo. Premere Start (Avvio) per continuare. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.

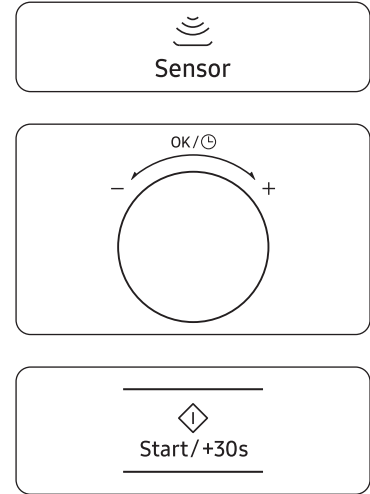
Uso del forno a microonde

Uso delle funzioni di cottura Sensore

Le 8 funzioni di **Cottura Sensore** includono/forniscono tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né i tempi di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare la funzione di Cottura Sensore ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. Per prima cosa, posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.

NOTA

Utilizzare solo piatti adatti al microonde.



NOTA

- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde.
- Se la temperatura interna supera i 60 °C, la ventola di raffreddamento entra in funzione per 3 minuti. Non è possibile utilizzare il pulsante **Sensor (Sensore)** temporaneamente finché il forno a microonde non si raffredda alla temperatura desiderata per la modalità di sicurezza del sensore.

Guida alla cottura Sensore

La tabella seguente illustra gli 8 programmi di **Cottura Sensore**. Contiene l'intervallo di peso consigliato per ogni alimento dopo la cottura e le istruzioni appropriate. All'inizio del programma sul display viene visualizzato il periodo di attivazione del sensore. Trascorso questo periodo, il tempo di cottura e il livello di potenza vengono calcolati automaticamente e viene visualizzato il tempo di cottura rimanente. Il processo di cottura è controllato dal sensore per garantire la massima comodità.

NOTA

Durante l'estrazione, usare i guanti da forno!

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1 Bevande	150 - 250	Versare il liquido (a temperatura ambiente) in una tazza di ceramica o in un bocciale. Riscaldare senza coprire. Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole. Lasciarli a riposo nel forno a microonde. Mescolare le bevande prima e dopo il tempo di permanenza. Fare attenzione quando si estrae la tazza (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi). Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
2 Cime di broccoli	200 - 500	Sciacquare e pulire le verdure fresche, come i broccoli, e preparare le cime. Distribuire in modo uniforme in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 30 - 45 ml di acqua (2 - 3 cucchiaini). Collocare la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere con il coperchio. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto per i broccoli, ma anche per le zucchine a fette, le melanzane, le zucche e i peperoni. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
3 Carote a fette	200 - 500	Sciacquare e pulire le verdure fresche, come le carote, e tagliarle a fette rotonde e uniformi. Distribuirle in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 30 - 45 ml di acqua (2 - 3 cucchiaini). Collocare la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere con il coperchio. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alle carote a fette, alle Cime di cavolfiore e ai cavoli rapa. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.

Codice/Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
4 Cime di cavolfiore	200 - 500	Sciacquare e pulire le verdure fresche, come i cavolfiori, e preparare le cime. Distribuire in modo uniforme in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 30 - 45 ml di acqua (2 - 3 cucchiaini). Collocare la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere con il coperchio. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto per i broccoli, ma anche per le zucchine a fette, le melanzane, le zucche e i peperoni. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
5 Patate cotte con la buccia	200 - 800	Sciacquare e pulire le patate, ciascuna da 200 g. Spennellare con olio d'oliva e bucare la pelle con un coltello. Distribuire in cerchio sul piatto girevole. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.
6 Pasta bollente	100 - 300	Utilizzare una pirofila di vetro grande con coperchio. Aggiungere acqua bollente per 4 volte, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza il coperchio. Mescolare prima di lasciare a riposo e scolare accuratamente. Lasciare a riposo per 1 - 3 minuti.
7 Mini ravioli	200 - 400	Mettere i mini ravioli in un piatto di ceramica profondo. Collocare il piatto al centro del piatto girevole. Coprire con un coperchio di plastica. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.
8 Pezzi di pollo	200 - 500	Spennellare i pezzi di pollo raffreddati con olio e spezie. Mettere il lato della pelle verso il basso sulla griglia bassa. Girare non appena il forno a microonde emette un segnale acustico. Premere il pulsante Start (Avvio) per continuare il processo. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.

Istruzioni per la cottura con sensore automatico

Il sensore automatico consente di cuocere automaticamente gli alimenti rilevando la quantità di gas generata da essi durante la cottura.

- Durante la cottura degli alimenti si generano molti tipi di gas.
Il sensore automatico determina il tempo e il livello di potenza corretti rilevando i gas presenti negli alimenti, eliminando la necessità di impostare il tempo di cottura e il livello di potenza.
- Quando si copre un recipiente con il coperchio o con un involucri di plastica durante la cottura sensore, il sensore automatico rileva i gas generati dopo che il contenitore è stato saturato dal vapore.
- Poco prima del termine della cottura, inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura rimanente. Questo è un buon momento per ruotare o mescolare l'alimento per ottenere una cottura uniforme, se necessario.
- Prima della cottura con il sensore automatico, gli alimenti possono essere conditi con erbe, spezie o salse di rosolatura. Avvertenza: il sale o lo zucchero possono causare bruciature sui cibi, quindi questi ingredienti vanno aggiunti dopo la cottura.

Utensili e coperchi per la cottura con sensore

- Per ottenere buoni risultati di cottura con questa funzione, seguire le indicazioni per la scelta dei recipienti e dei coperchi appropriati riportate nelle tabelle di questo manuale.
- Utilizzare sempre recipienti adatti al microonde e coprirli con il coperchio o con una pellicola di plastica. Se si utilizza la pellicola di plastica, girare un angolo all'indietro per consentire al vapore di fuoriuscire alla giusta velocità.
- Coprire sempre con il coperchio previsto per la pentola utilizzata. Se la pentola non ha un proprio coperchio, utilizzare una pellicola di plastica.
- Riempire i recipienti almeno a metà.
- Gli alimenti che richiedono di essere mescolati o ruotati devono essere mescolati o ruotati verso la fine del ciclo di cottura con sensore, dopo che è partito il conto alla rovescia sul display.

Uso del forno a microonde

Importante

- Dopo aver installato il forno a microonde e averlo collegato alla presa di corrente, non scollegare il cavo di alimentazione. Il sensore del gas ha bisogno di tempo per stabilizzarsi per poter cuocere in modo soddisfacente.
- Non è consigliabile utilizzare la funzione di cottura con sensore automatico in caso di cottura continua, vale a dire una cottura immediatamente successiva a un'altra.
- Installare il forno a microonde in un luogo ben ventilato per garantire un raffreddamento e un flusso d'aria adeguati e per assicurare un funzionamento accurato del sensore.
- Per evitare risultati scadenti, non utilizzare il sensore automatico quando la temperatura ambiente è troppo alta o troppo bassa.
- Non utilizzare detergenti volatili per pulire il forno a microonde. Il gas derivante da questo detergente può influire sul sensore.
- Evitare di collocare il forno a microonde in prossimità di apparecchi ad alta umidità o che emettono gas, poiché ciò interferisce con il corretto funzionamento del sensore automatico.
- Mantenere sempre pulito l'interno del forno a microonde. Pulire tutti gli schizzi con un panno umido. Questo forno a microonde è progettato esclusivamente per uso domestico.

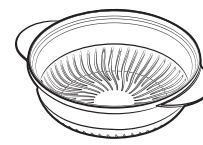
Guida alla cottura a vapore (solo modelli MC28A5137K*)

Il recipiente per la cottura a vapore si basa sul principio della cottura a vapore ed è progettato per cucinare in modo rapido e sano nel forno a microonde Samsung. Questo accessorio è ideale per cuocere riso, pasta, verdure, ecc. in tempi record, preservandone i valori nutrizionali.

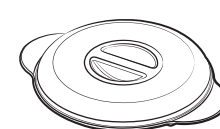
Il set recipiente per la cottura a vapore è composto da 3 elementi :



Ciotola



Inserto a griglia



Coperchio

Tutti i componenti resistono a temperature comprese tra -20 °C e 140 °C. Sono pertanto adatti alla conservazione in freezer. Possono essere utilizzati insieme o separatamente.

Condizioni di utilizzo:

- **Non usare:**
 - per cucinare alimenti ad alto contenuto di zuccheri o grassi
 - con la funzione Grill o di riscaldamento a rotazione oppure su un fornello.
- Lavare accuratamente tutti i componenti con detersivo prima del primo utilizzo.
- Per determinare i tempi di cottura, vedere le istruzioni nella tabella alla pagina successiva.

Manutenzione:

- Il kit di accessori per cottura a vapore è lavabile in lavastoviglie.
- Per il lavaggio a mano, usare acqua calda e detersivo per piatti. Non usare spugnette abrasive.
- Alcuni alimenti (come i pomodori) possono macchiare la plastica. Si tratta di un comportamento normale e non di un difetto di fabbricazione.

Scongelamento:

Disporre gli alimenti surgelati nella ciotola per cottura a vapore, senza coperchio. Il liquido rimarrà sul fondo della ciotola, evitando di danneggiare il cibo.

Cottura:

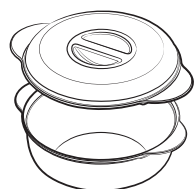
Alimento	Gramma- tura	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Combinazione di accessori
Carciofi	300 g (1 - 2 pezzi)	900	5 - 6	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Lavare e pulire i carciofi. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Adagiare i carciofi sull'inserto. Aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.			
Broccoli	300 g	Fase 1: 900 Fase 2: 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Lavare e quindi pesare i broccoli. Tagliarli in pezzi con dimensioni simili. 3 cm di larghezza, 4 cm di lunghezza, 2 cm di altezza. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire uniformemente i broccoli sull'inserto a griglia, con la parte dello stelo rivolta verso il basso. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Verdure surgelate	300 g	Fase 1: 600 Fase 2: 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Pesare le verdure surgelate. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire uniformemente le verdure surgelate sull'inserto a griglia. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Riso	250 g	900	15 - 18	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Versare il riso nella ciotola per la cottura a vapore. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciar riposare per 5 minuti, in caso di riso raffinato, o 10 minuti, in caso di riso integrale.			

Alimento	Gramma- tura	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Combinazione di accessori
Patate sbucciate	300 g	Fase 1: 450 Fase 2: 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Lavare e pulire le patate. Sbucciarle e tagliarle in pezzi con dimensioni simili di circa 28 - 30 g. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire le patate uniformemente sull'inserto a griglia. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Stufato (a temperatura frigo)	400 g	600	5 ½ - 6 ½	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Disporre lo stufato nella ciotola per cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare, quindi lasciare riposare. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.			
Minestra (a temperatura frigo)	400 g	900	3 - 4	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Disporre lo stufato nella ciotola per cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare, quindi lasciare riposare. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.			
Minestra surgelata	400 g	900	8 - 10	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Versare la minestra surgelata nella ciotola per cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare, quindi lasciare riposare. A cottura ultimata, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.			
Krapfen surgelati alla marmellata	150 g	600	1 ½ - 2 ½	Ciotola e coperchio
	Istruzioni Bagnare con acqua fredda la parte superiore dei krapfen ripieni. Adagiare 1 - 2 krapfen surgelati uno accanto all'altro nella ciotola per cottura a vapore. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Salmone surgelato	300 g (2 pezzi)	Fase 1: 600 Fase 2: 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire i filetti di salmone surgelato uniformemente sull'inserto a griglia. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			

Uso del forno a microonde

Alimento	Gramma- tura	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Combinazione di accessori
Composta di frutta	300 g	Fase 1: 900 Fase 2: 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Ciotola con inserto a griglia e coperchio
	Istruzioni Pesare la frutta fresca (ad esempio mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) dopo averla sbucciata, lavata e tagliata a dadini o in pezzi con dimensioni simili. Versare 150 ml d'acqua nella ciotola e aggiungere l'inserto a griglia. Distribuire le patate uniformemente sull'inserto a griglia. Aggiungere 1 - 2 cucchiaini di zucchero. Coprire con il coperchio. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			

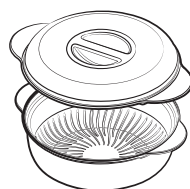
Gestione del kit recipiente per la cottura a vapore



Ciotola e coperchio



+



Ciotola con inserto a griglia e coperchio

Precauzioni

- Prestare particolare attenzione quando si apre il coperchio del kit di accessori per cottura a vapore, perché il vapore che ne esce è molto caldo.
- Usare guanti da forno per maneggiare il kit a cottura ultimata.

Uso delle funzioni di Cottura salutare

Le 15 funzioni di **Healthy Cooking (Cottura salutare)** forniscono tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né i tempi di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare le dimensioni della porzione ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

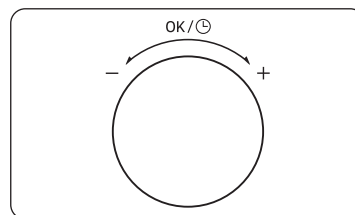
NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al microonde.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



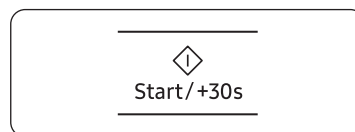
Healthy Cooking



1. Premere il pulsante **Healthy Cooking (Cottura salutare)**.
2. Selezionare la categoria di alimento girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** e premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
 - 1) Cereali/Pasta
 - 2) Verdure
 - 3) Pollame/Pesce
3. Selezionare il tipo di alimento che si sta cuocendo girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per selezionare il tipo di alimento.
4. Selezionare le dimensioni della porzione ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
5. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: l'alimento viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

 - Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.



Start/+30s

Guida a Cottura salutare

La tabella seguente indica le quantità e le istruzioni appropriate per 15 programmi di **Healthy Cooking (Cottura salutare)**. È composta da cereali/pasta (3), verdure (6) e pollame/pesce (6).

NOTA

Durante l'estrazione di un alimento, usare i guanti da forno.

1. Cereali/Pasta

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1-1 Riso integrale	150 - 200 200 - 250	Utilizzare una pirofila di vetro grande con coperchio. Aggiungere acqua fredda in quantità doppia. Cuocere con il coperchio. Mescolare, aggiungere sale ed erbe aromatiche, quindi lasciare riposare. Lasciare a riposo per 5 - 10 minuti.
1-2 Quinoa	150 - 200 200 - 250	Utilizzare una pirofila di vetro grande con coperchio. Aggiungere acqua fredda in quantità doppia. Cuocere con il coperchio. Mescolare, aggiungere sale ed erbe aromatiche, quindi lasciare riposare. Lasciare a riposo per 1 - 3 minuti.
1-3 Maccheroni	100 - 150 200 - 250	Utilizzare una pirofila di vetro grande con coperchio. Aggiungere acqua bollente per 4 volte, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza il coperchio. Mescolare prima di lasciare a riposo e scolare accuratamente. Lasciare a riposo per 1 - 3 minuti.

2. Verdure

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
2-1 Taccole	200 - 250 300 - 350	Sciacquare e pulire le taccole. Distribuire in modo uniforme in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua durante la cottura per 200 - 250 g e aggiungere 45 ml (3 cucchiaini) per 300 - 350 g. Mettere la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere con il coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
2-2 Spinaci	100 - 150 200 - 250	Lavare e pulire gli spinaci. Distribuire in una ciotola di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere con il coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
2-3 Patate sbucciate	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Lavare e sbucciare le patate, tagliarle a metà e metterle in una ciotola di vetro con il coperchio. Aggiungere 15 - 30 ml di acqua (1 - 2 cucchiaini). Mescolare dopo la cottura. Per quantità più abbondanti, mescolare una volta durante la cottura. Lasciare a riposo per 3 - 5 minuti.
2-4 Patate gratinate	400 - 450 800 - 850	Adagiare le patate fresche in una pirofila in pyrex. Collocare la pirofila sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.
2-5 Melanzane grigliate	100 - 150 200 - 250	Lavare e affettare le melanzane. Spennellarle con olio e spezie. Distribuire le fette uniformemente sulla griglia alta. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start (Avvio) per continuare (se non si gira, il forno a microonde continua a funzionare). Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
2-6 Pomodori grigliati	400 - 450 600 - 650	Lavare e pulire i pomodori. Tagliarli a metà e disporli su una pirofila per microonde. Cospargere la superficie con formaggio grattugiato. Collocare il piatto sulla griglia alta. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.

Uso del forno a microonde

3. Pollame/Pesce

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
3-1 Petti di pollo	300 - 350 400 - 450	Sciacquare i petti di pollo e disporli su un piatto in ceramica. Coprirli con pellicola trasparente per microonde e forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare a riposo per 2 minuti.
3-2 Petti di tacchino	300 - 350 400 - 450	Sciacquare i petti di tacchino e disporli in una pirofila in vetro profonda. Coprirli con pellicola trasparente per microonde e forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare a riposo per 2 minuti.
3-3 Petti di pollo grigliati	300 - 350 400 - 450	Sciacquare i petti di pollo, lasciarli marinare e disporli sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Lasciare a riposo per 2 minuti.
3-4 Filetti di pesce grigliati	200 - 300 400 - 500	Distribuire i filetti di pesce uniformemente sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Lasciare a riposo per 1 - 2 minuti.
3-5 Bistecca di salmone grigliato	200 - 250 300 - 350	Distribuire le bistecche di salmone uniformemente sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Lasciare a riposo per 2 minuti.
3-6 Pesce arrosto	200 - 300 400 - 500	Spennellare la pelle del pesce intero (orata o trota) con olio, quindi aggiungere erbe aromatiche e spezie. Disporre i pesci uno accanto all'altro in direzione opposta sulla griglia alta. Quando il forno emette un segnale acustico, rigirare gli alimenti. Lasciare a riposo per 3 minuti.

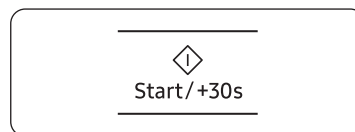
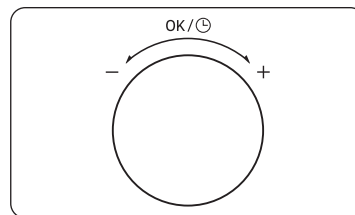
Utilizzo delle funzioni di preparazione di Impasto/Yogurt

Le 5 **funzioni Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)** includono/forniscono tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né i tempi di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare la funzione Impasto/Yogurt girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** dopo aver premuto il pulsante **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.

Per prima cosa, posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



Dough Proof/Yogurt



Start/+30s

1. Premere il pulsante **Dough Proof/Yogurt (Impasto/Yogurt)**.
2. Selezionare la funzione Impasto/Yogurt e premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
 - 1) Impasto
 - 2) Yogurt
3. Selezionare il tipo di alimento che si sta cuocendo girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. È necessario scegliere il numero da utilizzare per la cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per selezionare il tipo di alimento.
4. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: l'alimento viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

 - Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte.

Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.



Il piatto girevole non funziona durante la cottura dello yogurt.

Guida alla preparazione di Impasto/Yogurt

Nella tabella che segue viene spiegato come utilizzare i programmi automatici per preparare un impasto lievitato e yogurt fatto in casa.

1. Impasto

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1-1 Pasta per pizza	300 - 500	Adagiare l'impasto in una ciotola di dimensioni adeguate e posizionarla sulla griglia bassa. Coprire con carta stagnola.
1-2 Impasto per torte	500 - 800	Adagiare l'impasto in una ciotola di dimensioni adeguate e posizionarla sulla griglia bassa. Coprire con carta stagnola.
1-3 Pasta per pane	600 - 900	Adagiare l'impasto in una ciotola di dimensioni adeguate e posizionarla sulla griglia bassa. Coprire con carta stagnola.

2. Yogurt

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
2-1 Vasetti di yogurt	500	Distribuire uniformemente 150 g di yogurt naturale in 5 vasetti di vetro o tazze di ceramica (30 g ciascuno). Aggiungere 100 ml di latte in ogni tazza. Utilizzare latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente, con percentuale di grasso del 3,5%). Coprire i vasetti con pellicola trasparente e posizionarli in cerchio sul piatto girevole. Dopo il riscaldamento, lasciare i vasetti in frigorifero per 6 ore. La prima volta è consigliabile utilizzare fermenti lattici secchi da yogurt.
2-2 Ciotola di yogurt grande	500	Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente, con percentuale di grasso del 3,5%). Versare il composto in una ciotola di vetro grande. Coprire con pellicola trasparente e posizionare la ciotola sul piatto girevole. Dopo il riscaldamento, lasciare i vasetti in frigorifero per 6 ore. La prima volta è consigliabile utilizzare fermenti lattici secchi da yogurt.

Uso delle funzioni Scongelo rapido

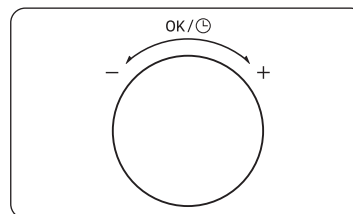
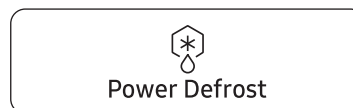
Le 5 funzioni **Power Defrost (Scongelo rapido)** permettono di scongelare carne, pollame, pesce, pane, dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al microonde.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti surgelato su un piatto di ceramica, al centro del piatto girevole.

Chiudere lo sportello.



1. Premere il pulsante **Power Defrost (Scongelo rapido)**.
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cuocendo girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per selezionare il tipo di alimento.
3. Selezionare le dimensioni della porzione ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

Uso del forno a microonde



4. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
Risultato:
- inizia lo scongelamento.
 - Durante lo scongelamento il forno a microonde emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
5. Premere nuovamente il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** per terminare lo scongelamento.
Risultato: Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
3 Pesce	200 - 1500	Nel caso di un pesce intero, proteggere la coda con carta stagnola. Quando il forno emette un segnale acustico, rivoltare il pesce. Questo programma è adatto sia al pesce intero che ai filetti di pesce. Lasciare a riposo per 20 - 80 minuti.
4 Pane e dolci	125 - 1000	Disporre il pane in orizzontale su un pezzo di carta da cucina e, quando il forno emette un segnale acustico, rigirarlo. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e quando il forno emette un segnale acustico rigirarlo, se possibile. Quando si apre lo sportello, il forno si arresta ma rimane in funzione. Questo programma è adatto per tutti i tipi di pane, intero o a fette, ai panini e alle baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per tutti i tipi di dolci lievitati, biscotti, torta al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per pasta frolla, dolci con frutta o crema e dolci con decorazioni in cioccolato. Lasciare a riposo per 10 - 60 minuti.
5 Frutta	100 - 600	Distribuire la frutta uniformemente in un piatto di vetro piano. Questo programma è adatto per tutti i tipi di frutta. Lasciare a riposo per 5 - 20 minuti.

Guida alla funzione Scongelo rapido

La tabella seguente presenta i vari programmi di **Power Defrost (Scongelo rapido)**, le quantità e le relative istruzioni. Prima di scongelare, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne rossa, il pollame e il pesce su un piatto piano, in vetro o ceramica, mentre pane, dolci e frutta devono essere disposti su carta da cucina.

Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1 Carne	200 - 1500	Proteggere le estremità con carta stagnola. Quando il forno emette un segnale acustico, rivoltare la carne. Questo programma è adatto ad agnello e maiale, sotto forma di bistecche, piccoli pezzi e carne macinata. Lasciare a riposo per 20 - 90 minuti.
2 Pollame	200 - 1500	Proteggere le estremità delle zampe e delle ali con carta stagnola. Quando il forno emette un segnale acustico, rivoltare il pollame. Questo programma è adatto sia al pollo intero che in pezzi. Lasciare a riposo per 20 - 90 minuti.

Uso delle funzioni di Auto Riscaldamento/cottura automatica

Le 5 funzioni di **Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatica)** includono/forniscono tempi di cottura pre-programmati.

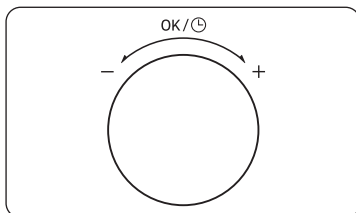
Non è necessario impostare né i tempi di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare le dimensioni della porzione ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

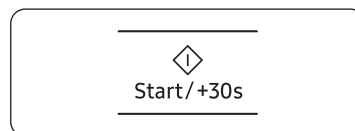
NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti al microonde.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il pulsante **Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatica)**.
2. Ruotare la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per selezionare la categoria di cottura. (Auto Reheat/Cook (Riscaldamento/cottura automatica))
3. Selezionare Riscaldamento automatico ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
4. Selezionare il tipo di alimento che si sta cuocendo girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per selezionare il tipo di alimento.
5. Selezionare le dimensioni della porzione ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.



6. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: l'alimento viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

- Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.

Uso del forno a microonde

Guida a Riscaldamento/cottura automatica

La tabella seguente indica le quantità e le istruzioni appropriate per il riscaldamento automatico e la cottura automatica.

NOTA

Durante l'estrazione di un alimento, usare i guanti da forno.

1. Riscaldamento automatico

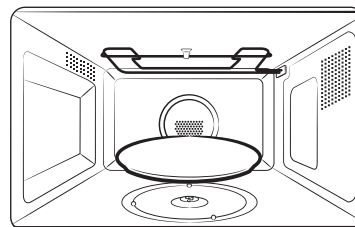
Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
1-1 Piatto pronto (Temperatura frigo)	300 - 350 400 - 450	Mettere su un piatto di ceramica e coprire con pellicola trasparente per microonde. Questo programma è adatto per i pasti con 3 componenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e un contorno come patate, riso o pasta). Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.
1-2 Pizza surgelata	300 - 350 400 - 450	Posizionare la pizza surgelata sulla griglia bassa.
1-3 Lasagne surgelate	400 - 450 600 - 650	Adagiare le lasagne surgelate in una pirofila con dimensioni appropriate. Collocare la pirofila sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 3 - 4 minuti.

2. Cottura automatica

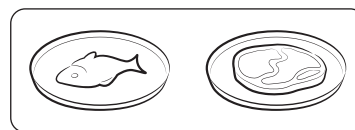
Codice/ Alimento	Grammatura (g)	Istruzioni
2-1 Pollo arrosto	1100 - 1150 1200 - 1250	Spennellare il pollo a temperatura frigo con olio e spezie. Adagiare il pollo al centro della griglia bassa, con il petto rivolto verso il basso. Girare non appena il forno a microonde emette un segnale acustico. Premere il pulsante Start (Avvio) per continuare il processo. Lasciare a riposo per 5 minuti.
2-2 Muffin	250 - 300	Versare l'impasto in 6 - 8 stampini per muffin di carta o silicone (45 g) e disporre gli stampini sulla griglia bassa. Avviare il programma (il forno esegue il preriscaldamento). Quando il forno emette un segnale acustico, inserire la griglia con gli alimenti.

Uso del piatto doratore

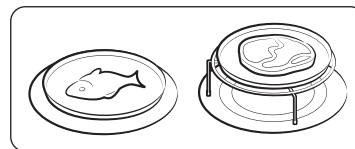
Il piatto doratore raggiunge una temperatura elevata per tostare gli alimenti anche nella parte inferiore, anziché solo sulla parte superiore come avviene con la funzione Grill. Nella tabella sulla pagina successiva sono indicati i vari piatti che è possibile preparare utilizzando il piatto doratore. Il piatto doratore può essere utilizzato anche per cucinare bacon, uova, salsicce e così via.



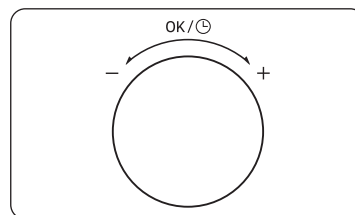
1. Posizionare il piatto doratore direttamente sul piatto girevole e preriscaldare alla massima potenza con la funzione combinata Microwave (Microonde)+Grill [600 W + Grill], quindi seguire le istruzioni e i tempi indicati nella tabella.
2. Spennellare il piatto con olio per dorare uniformemente alimenti come bacon e uova.



3. Distribuire gli alimenti uniformemente sul piatto doratore.



4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia di metallo (o sul piatto girevole) del forno a microonde.



5. Selezionare il livello di potenza e il tempo di cottura appropriati (vedere la tabella a lato).

⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare sempre i guanti appositi per estrarre il piatto doratore, perché diventa molto caldo.
- Non posizionare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore.
- Non posizionare mai il piatto doratore nel forno senza il piatto girevole.
- Ricordare che il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.
- Assicurarsi che il piatto doratore si trovi nel centro.
- Non utilizzare il piatto doratore senza carico.

📖 NOTA

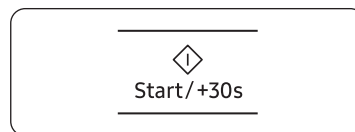
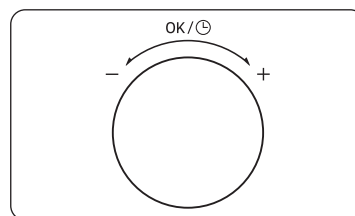
- Si noti che il piatto doratore è rivestito da uno strato di teflon, che non è anti-graffio. Non usare oggetti affilati, come un coltello, per tagliare gli alimenti sul piatto doratore.
- Lavare il piatto doratore con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo con acqua pulita.
- Non usare una spugna dura o abrasiva, perché rischia di danneggiare lo strato superiore.

Convezione

La modalità Convection (Convezione) consente di cuocere gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. A seconda delle esigenze, la temperatura può essere regolata come necessario da 40 °C a 200 °C. Il tempo di cottura massimo è di 60 minuti.

- Utilizzare sempre i guanti appositi per toccare i recipienti nel forno, perché possono diventare molto caldi.
- Se si utilizza la griglia bassa, si ottiene una cottura e una doratura migliori.

Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale. Aprire lo sportello e posizionare il recipiente sulla griglia bassa e sul piatto girevole.



1. Premere il pulsante **Convection (Convezione)**.

Risultato: vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

 (modalità Convection
(convezione))
180 °C (temperatura)

2. Impostare la temperatura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**. (Temperatura: 40 - 200 °C, per incrementi di 10 °C)
 - Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, si passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.
3. Premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
4. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** (se si desidera preriscaldare il forno a microonde, selezionare " : 0").

5. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: la cottura inizia:

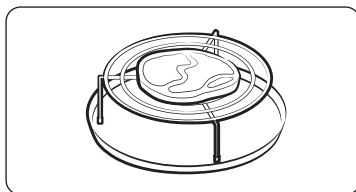
- Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.

Uso del forno a microonde

Uso della funzione Grill

La funzione Grill consente di riscaldare e tostare rapidamente gli alimenti, senza usare le microonde.

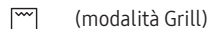
- Utilizzare sempre i guanti appositi per toccare i recipienti nel forno, perché possono diventare molto caldi.
- Utilizzando la griglia alta è possibile ottenere risultati migliori, sia in termini di cottura che di grigliatura.



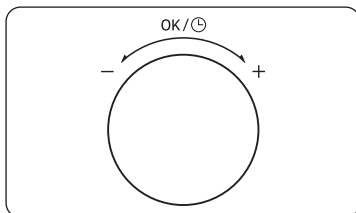
1. Aprire lo sportello e collocare gli alimenti sulla griglia.



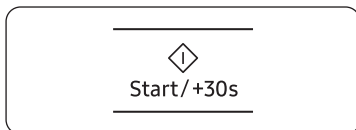
2. Premere il pulsante **Grill**.
Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:



- Non è possibile impostare la temperatura della funzione Grill.

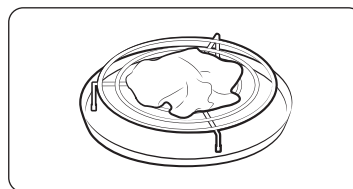


3. Impostare il tempo di grigliatura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.
 - Il tempo massimo di grigliatura è di 60 minuti.



4. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
Risultato: la grigliatura viene avviata.
 - Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.

Scelta degli accessori



Per la cottura a convezione tradizionale sono necessari contenitori appositi. Tuttavia, è necessario utilizzare esclusivamente contenitori adatti alla cottura nel forno tradizionale. In genere, i contenitori per microonde non sono adatti per la cottura a convezione. Non usare contenitori e piatti in plastica, contenitori di carta, tovaglioli e così via.

Se si desidera selezionare una modalità di cottura combinata (microonde e grill o microonde e convezione), utilizzare esclusivamente recipienti sicuri sia per il forno tradizionale che per il forno a microonde.

NOTA

Per ulteriori informazioni sulle pirofile e sugli utensili appropriati, vedere **Guida alle stoviglie** a pagina 32.

Cottura combinata microonde + grill

È inoltre possibile combinare la cottura a microonde con la funzione grill, per cucinare velocemente e tostare allo stesso tempo.

NOTA

- Usare SEMPRE pentole a prova di microonde e di forno a microonde. Le stoviglie in vetro o ceramica sono ideali perché permettono alle microonde di penetrare in modo uniforme negli alimenti.
- Usare SEMPRE i guanti da forno quando si toccano i recipienti nel forno a microonde, poiché sono molto caldi.
Utilizzando la griglia alta è possibile ottenere risultati migliori, sia in termini di cottura che di grigliatura.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti sulla griglia più adatta al tipo di alimenti da cuocere. Posizionare la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



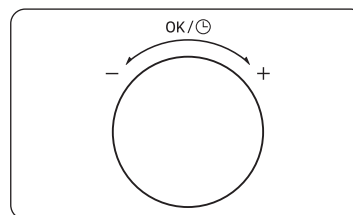
Combi

1. Premere il pulsante

Combi (Modalità combinata).

Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:

Cb - 1 (Microwave (Microonde)
+ Grill)



2. Visualizzare l'indicazione Cb-1 sul display, quindi premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:

  (modalità combinata
Microwave (Microonde)
+ Grill)

600 W (potenza di uscita)

3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** fino a visualizzare la potenza di uscita corrispondente (600, 450, 300 W). A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare il livello di potenza.

- Non è possibile impostare la temperatura della funzione Grill.
- Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, si passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura.

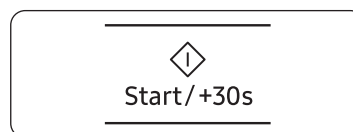
4. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

- Il tempo massimo di cottura è di 60 minuti.

5. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato:

- inizia la cottura combinata.
- Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.



Uso del forno a microonde

Cottura combinata microonde + convezione

La cottura combinata utilizza sia l'energia a microonde che il riscaldamento a convezione. Non è necessario preriscaldare il forno, perché l'energia a microonde è disponibile immediatamente.

La modalità combinata si presta a diverse preparazioni, e in particolare:

- Carni rosse e pollame arrosto
- Torte e dolci
- Piatti a base di uova e formaggio

NOTA

- Usare SEMPRE pentole a prova di microonde e di forno a microonde. Le stoviglie in vetro o ceramica sono ideali perché permettono alle microonde di penetrare in modo uniforme negli alimenti.
- Usare SEMPRE i guanti da forno quando si toccano i recipienti nel forno a microonde, poiché sono molto caldi. Se si utilizza la griglia bassa, si ottiene una cottura e una doratura migliori.

Aprire lo sportello. Collocare gli alimenti direttamente sul piatto girevole oppure sulla griglia bassa, quindi collocare la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.



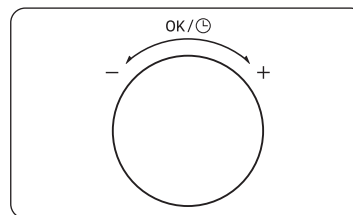
Combi

1. Premere il pulsante

Combi (Modalità combinata).

Risultato: vengono visualizzate le indicazioni seguenti:

Cb - 1 (Microwave (Microonde)
+ Grill)



2. Visualizzare l'indicazione Cb-2 (Microwave (Microonde) + Convection (Convezione)) sul display girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**, quindi premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

3. Selezionare il livello di potenza appropriato ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** fino a visualizzare la potenza di uscita corrispondente (600, 450, 300, 180, 100 W). A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare il livello di potenza.

- Se non si imposta il livello di potenza entro 5 secondi, si passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Impostazione predefinita: 600 W)

4. Selezionare la temperatura appropriata girando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** (Temperatura: 200 ~ 40 °C). A questo punto, premere la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante** per impostare il livello di potenza.

- Se non si imposta la temperatura entro 5 secondi, si passa automaticamente alla fase di impostazione del tempo di cottura. (Impostazione predefinita: 180 °C)

5. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola di selezione delle funzioni con pulsante**.

- Il tempo massimo di cottura è di 60 minuti.

6. Premere il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato:

- inizia la cottura combinata.
- Il forno a microonde viene riscaldato alla temperatura desiderata, quindi la cottura a microonde continua fino al termine del tempo di cottura.
- Al termine della cottura, il forno a microonde emette un segnale acustico e l'indicazione "End" (Fine) lampeggia 4 volte. Il forno a microonde emette un segnale acustico al minuto.

Start / +30s

Disattivazione del segnale acustico

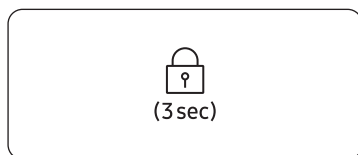
È possibile disattivare il segnale acustico quando si desidera.



1. Premere contemporaneamente il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** e **Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica)** per un secondo.
Risultato: il forno a microonde non emette alcun segnale acustico per indicare la fine di una funzione.
2. Per riattivare il segnale acustico, premere contemporaneamente il pulsante **Start/+30s (Avvio/+30s)** e **Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica)** per un secondo.
Risultato: il forno a microonde funziona normalmente.

Utilizzo della funzione di Sicurezza bambini

Il forno a microonde offre uno speciale programma di sicurezza bambini, che permette di bloccarlo in modo che non possa essere azionato accidentalmente dai bambini o dalle persone che non sanno come utilizzarlo.



1. Premere il pulsante **Sicurezza bambini**  per 3 secondi.
Risultato:
 - il forno a microonde è bloccato (non è possibile selezionare alcuna funzione).
 - Sul display viene visualizzato "L".
2. Per sbloccare il forno a microonde, premere il pulsante **Sicurezza bambini**  per 3 secondi.
Risultato: il forno a microonde può essere utilizzato normalmente.

Uso della funzione di Piatto girevole On/Off

Il pulsante **Piatto girevole On/Off** consente di utilizzare piatti di grandi dimensioni che riempiono l'intero forno a microonde interrompendo la rotazione del piatto girevole (solo in modalità di cottura manuale).

⚠ AVVERTENZA

Non azionare mai il piatto girevole senza inserire alimenti nel forno.

Motivo: il dispositivo potrebbe incendiarsi o rimanere danneggiato.

📖 NOTA

In questo caso i risultati saranno meno soddisfacenti, poiché la cottura sarà meno uniforme. Si consiglia di girare il piatto a mano a metà cottura.



1. Premere il pulsante **Attivazione/disattivazione piatto girevole**.
Risultato: il piatto girevole non ruota.
2. Per riattivare la rotazione del piatto girevole, premere nuovamente il pulsante **Attivazione/disattivazione piatto girevole**.
Risultato: il piatto girevole ruota.

📖 NOTA

Il pulsante **Attivazione/disattivazione piatto girevole** è disponibile solo durante la cottura.

Guida alle stoviglie

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
Fogli 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	Può generare archi elettrici.
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.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Metallo		
• Piatti	x	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	x	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	x	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melaminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	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.
• Sacchetti da freezer	✓ 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. L'attrito causato dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce gli alimenti.

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 idonei alla 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 surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.

Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura.

Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Grammatura (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Spinaci	150	600	5 - 6
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Broccoli	300	600	8 - 9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Piselli	300	600	7 - 8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Taccole	300	600	7 ½ - 8 ½
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Verdure miste (carote/ piselli/ mais)	300	600	7 - 8
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Verdure miste (alla cinese)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		

Guida alla cottura

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 un diversa quantità d'acqua – vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo di 3 minuti.

NOTA

Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Alimento	Grammatura (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Broccoli	250 500	900	4 ½ - 5 7 - 8
	Istruzioni Suddividere in cime di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolini di Bruxelles	250	900	6 - 6 ½
	Istruzioni Aggiungere 60 - 75 ml di acqua (5 - 6 cucchiaini). Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Carote	250	900	4 ½ - 5
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolfiore	250 500	900	5 - 5 ½ 7 ½ - 8 ½
	Istruzioni Suddividere in cime di uguale grandezza. Tagliare le cime più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Zucchine	250	900	4 - 4 ½
	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. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Alimento	Grammatura (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Melanzane	250	900	3 ½ - 4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette sottili e spruzzarle con 1 cucchiaino di succo di limone. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Porri	250	900	4 - 4 ½
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Funghi	125 250	900	1 ½ - 2 2 ½ - 3
	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. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cipolle	250	900	5 - 5 ½
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml di acqua (1 cucchiaino). Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Peperoni	250	900	4 ½ - 5
	Istruzioni Tagliare i peperoni a fettine.		
Patate	250 500	900	4 - 5 7 - 8
	Istruzioni Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Cavolo rapa	250	900	5 ½ - 6
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

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 con il coperchio. 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 in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza il coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Grammatura (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Riso raffinato (parboiled)	250	900	15 - 16
	375		17 ½ - 18 ½
	Istruzioni Aggiungere acqua fredda in quantità doppia. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Riso integrale (parboiled)	250	900	20 - 21
	375		22 - 23
	Istruzioni Aggiungere acqua fredda in quantità doppia. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
Riso misto (riso + riso selvaggio)	250	900	16 - 17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		
	Cereali misti (riso + cereali)	250	900
Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Servire dopo 5 minuti di riposo.			
Pasta		250	900
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Servire dopo 5 minuti di riposo.		

Riscaldamento

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.

Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. 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 pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.

Per maggiori informazioni, consultare la tabella.

In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticcini di carne).

Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaino di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti, poiché potrebbero deteriorarsi. È preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.

Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.

Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.

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 con le precauzioni di sicurezza.

Guida alla cottura

Riscaldamento di liquidi

Dopo lo spegnimento del forno a microonde, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaino o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Riscaldamento di alimenti per bambini

Alimenti per bambini:

Versare il contenuto in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! 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 coprire. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di lasciarlo riposare e nuovamente prima di somministrarlo! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. 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. Per il riscaldamento, utilizzare i livelli di potenza indicati nella tabella seguente.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

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) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	Istruzioni Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Servire dopo 1 - 2 minuti di riposo.		
Zuppa (a temperatura frigo)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	Istruzioni Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Stufato (a temperatura frigo)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	Istruzioni Mettere lo stufato in un piatto di ceramica profondo. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo e servire. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Pasta al sugo (a temperatura frigo)	350 g	600	3 ½ - 4 ½
	Istruzioni Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
Pasta ripiena al sugo (a temperatura frigo)	350 g	600	4 - 5
	Istruzioni Collocare la pasta ripiena (per esempio ravioli o tortellini) in un piatto di ceramica profondo. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo e servire. Servire dopo 3 minuti di riposo.		

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Piatti preconfezionati (a temperatura frigo)	350 g 450 g	600	4 ½ - 5 5 ½ - 6 ½
	Istruzioni Collocare il contenuto di una confezione composta da 2 - 3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Servire dopo 3 minuti di riposo.		
	400 g	600	6 - 7
Fonduta al formaggio pronta da servire (a temperatura frigo)	Istruzioni Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo il riscaldamento. Mescolare bene prima di servire. Servire dopo 1 - 2 minuti di riposo.		

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)	Tempo
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600	30 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere con il coperchio. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600	20 sec.
	Istruzioni Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere con il coperchio. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		
Latte per neonati	100 ml	300	30 - 40 sec.
	200 ml		Da 1 min. a 1 min. e 10 sec.
	Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza il coperchio. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura. Servire dopo 2 - 3 minuti di riposo.		

Scongelamento

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi. Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

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 ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

NOTA

Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità più consistenti. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

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 500 g	180	6 - 7 8 - 13
	250 g	180	7 - 8
Istruzioni Collocare la carne sul piatto girevole. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 15 - 30 minuti di riposo.			

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Pollame			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	180	14 - 15
Pollo intero	1200 g	180	32 - 34
	Istruzioni 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. Servire dopo 15 - 60 minuti di riposo.		
Pesce			
Filetti di pesce	200 g	180	6 - 7
Pesce intero	400 g	180	11 - 13
	Istruzioni Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 10 - 25 minuti di riposo.		
Frutta			
Frutti di bosco	300 g	180	6 - 7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto di vetro rotondo (con un diametro piuttosto grande). Servire dopo 5 - 10 minuti di riposo.		
Pane			
Panini (50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	180	1 - 1 ½ 2 ½ - 3
Toast/sandwich	250 g	180	4 - 4 ½
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Servire dopo 5 - 20 minuti di riposo.		

Grill

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. La rotazione del piatto girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 3 - 5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per la cottura con grill:

Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:

Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:

Quando si utilizza solo la modalità Grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

Microonde + Grill

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della 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.

Con questo modello sono disponibili tre modalità di combinazione: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Materiali per la cottura con microonde + grill

Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco.

Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:

Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

Nota importante:

Quando si utilizza la modalità combinata (Microwave (Microonde) + Grill), gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.

Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura di alimenti freschi

Preriscaldare il grill con la funzione Grill per 2 - 3 minuti.

Usare i livelli di potenza e i tempi riportati nella tabella come linee guida per la grigliatura.

Usare guanti da forno per estrarre gli alimenti.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Fase 1 (min.)	Fase 2 (min.)
Pane a fette	4 pezzi (25 g ciascuno)	Solo Grill	3 - 4	2 - 3
	Istruzioni Disporre le fette di pane una accanto all'altra sulla griglia alta.			
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	5 - 6	-
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Cospargere la parte superiore con formaggio. Disporre in cerchio su un piatto piano in vetro Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia alta. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.			
Toast con pomodori e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	4 - 5	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Disporre il pane tostato con la farcitura sulla griglia alta. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.			
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio a fette)	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	5 - 6	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Disporre il pane tostato con la farcitura sulla griglia alta. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.			
Patate al forno	500 g	600 W + Grill	7 - 8	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Disporle in cerchio sulla griglia alta, appoggiando il lato tagliato sulla griglia.			

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Fase 1 (min.)	Fase 2 (min.)
Patate/verdure gratinate (a temperatura frigo)	450 g	450 W + Grill	9 - 11	-
	Istruzioni Disporre le verdure fresche da gratinare in una piccola teglia in vetro Pyrex. Collocare la teglia sulla griglia alta. A cottura ultimata lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Mele al forno	2 mele (circa 400 g)	300 W + Grill	7 - 8	-
	Istruzioni Rimuovere il torsolo delle mele e riempirle con uvetta e marmellata. Cospargere la parte superiore con mandorle affettate. Disporre le mele su un piatto piano in vetro Pyrex. Collocare il piatto direttamente sulla griglia bassa.			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	8 - 10	6 - 8
	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. Disporre i pezzi in cerchio sulla griglia alta. A grigliatura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Pollo arrosto	1200 g	450 W + Grill	18 - 19	17
	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. Collocare il pollo sulla griglia bassa. A grigliatura ultimata, lasciare riposare per 5 minuti.			
Pesce arrosto	400 - 500 g	300 W + Grill	5 - 7	5 ½ - 6 ½
	Istruzioni Spennellare la pelle del pesce intero con olio, quindi aggiungere erbe aromatiche e spezie. Disporre due pesci uno accanto all'altro in direzione opposta sulla griglia alta. A grigliatura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			

Guida alla cottura

Convezione

La cottura a convezione è il consueto metodo di cottura dei cibi nel forno tradizionale, con aria calda.
La ventola nella parte posteriore fa circolare l'aria calda generata dall'elemento riscaldante, che si trova nella parte superiore. Questa modalità è supportata dall'elemento riscaldante superiore.

Stoviglie per la cottura a convezione:

È possibile utilizzare tutte le teglie e pirofile da forno normalmente utilizzate con un forno a convezione tradizionale.

Alimenti adatti alla cottura a convezione:

Con questa modalità è possibile preparare biscotti di ogni tipo, focaccine, panini e torte, oltre a crostate, pasta choux e soufflé.

Microonde + Convezione

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda, accelerando la cottura e formando una crosticina dorata e croccante.
La cottura a convezione è il consueto metodo di cottura dei cibi nel forno tradizionale, con aria calda che viene fatta circolare dalla ventola situata nella parte posteriore.

Stoviglie per cottura in modalità microonde + convezione:

Utilizzare stoviglie che lasciano passare le microonde. Devono essere a prova di forno (come vetro, terracotta o ceramica, senza inserti metallici), come quelle descritte per la modalità Microwave (Microonde) + Grill.

Alimenti adatti alla cottura in modalità microonde + convezione:

Tutti i tipi di carni e pollame, oltre ai piatti stufati e gratinati, pan di Spagna, torte e dolci croccanti, verdure arrosto, pane e focaccine.

Guida alla convezione per alimenti freschi e surgelati

Preriscaldare in modalità Convezione, utilizzando la funzione di preriscaldamento, fino alla temperatura desiderata.
Usare i livelli di potenza e i tempi riportati nella tabella come linee guida per la cottura a convezione.
Usare guanti da forno per estrarre gli alimenti.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Fase 1 (min.)	Fase 2 (min.)
Pizza				
Pizza surgelata (pronta per il forno)	300 - 400 g	Fase 1: 300 W + 200 °C Fase 2: Grill	11 - 12	2 - 3
	Istruzioni Collocare la pizza sulla griglia bassa. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Pasta				
Lasagne surgelate	400 g	Fase 1: 450 W + 200 °C Fase 2: convezione 200 °C	15 - 16	5 - 6
	Istruzioni Disporre le lasagne in una teglia in vetro Pyrex di dimensioni appropriate o lasciarle nella confezione originale (assicurarsi che sia adatta per la cottura in forno tradizionale e a microonde). Posizionare le lasagne surgelate sulla griglia bassa. A cottura ultimata lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Carne				
Agnello arrosto (medio)	1200 - 1300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13
	Istruzioni Spennellare l'agnello con olio e insaporirlo con pepe, sale e paprika. Disporlo sulla griglia bassa, inizialmente con la parte grassa rivolta verso il basso. A cottura ultimata, avvolgere in carta stagnola e lasciare riposare per 10 - 15 minuti.			
Pollo arrosto	1000 - 1100 g	450 W + 200 °C	20 - 22	20
	Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. Mettere il pollo con il primo lato del petto verso il basso e il secondo lato del petto verso l'alto sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 5 minuti.			

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Fase 1 (min.)	Fase 2 (min.)
Pane				
Panini freschi	6 pezzi (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
Pane all'aglio (a temperatura frigo, precotto)	Istruzioni Disporre i panini in cerchio sulla griglia bassa. Lasciare a riposo per 2 - 3 minuti.			
	200 g (1 pezzo)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
	Istruzioni Disporre la baguette a temperatura frigo sulla griglia bassa, appoggiandola su carta da forno. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2 - 3 minuti.			
Torta				
Torta marmorizzata (impasto fresco)	500 g	Solo 180 °C	38 - 43	-
Tortine (impasto fresco)	Istruzioni Versare l'impasto fresco in una piccola teglia rettangolare in ghisa (lunga 25 cm). Collocare la teglia sulla griglia bassa. A cottura ultimata, lasciare riposare per 5 - 10 minuti.			
	10 x 28 g	Solo 160 °C	26 - 28	-
	Istruzioni Distribuire uniformemente l'impasto fresco negli stampini di carta e disporre gli stampini sulla teglia, quindi appoggiare la teglia sulla griglia bassa. A cottura ultimata, lasciare riposare per 5 minuti.			
Biscotti (impasto fresco)	200 - 250 g	Solo 200 °C	15 - 20	-
Torta surgelata	Istruzioni Disporre l'impasto per biscotti a temperatura frigo sulla griglia bassa, appoggiandola su carta da forno.			
	1000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
Torta surgelata	Istruzioni Posizionare la torta surgelata direttamente sulla griglia bassa. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento, lasciare riposare per 15 - 20 minuti.			

Trucchi e consigli

Fondere il burro

Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica. Riscaldare per 30 - 40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

Fondere il cioccolato

Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro. Riscaldare per 3 - 5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto. Mescolare una o due volte durante l'operazione. Durante l'estrazione, usare i guanti da forno!

Fondere il miele cristallizzato

Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro. Riscaldare per 20 - 30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

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 una volta sciolta.

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 in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3 minuti e ½ o 4 minuti e ½ a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

Cuocere marmellata

Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10 - 12 minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

Cuocere il budino

Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere con coperchio per 6 minuti e ½ o 7 minuti e ½ a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

Tostare mandorle affettate

Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni. Tostare da 3 minuti e ½ a 4 minuti e ½ a 600 W mescolando di tanto in tanto. Lasciare riposare per 2 - 3 minuti nel forno. Durante l'estrazione, usare i guanti da forno!

Risoluzione dei problemi e codice informativo

Risoluzione dei problemi

Se si verifica uno dei problemi elencati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i pulsanti.	Tra i pulsanti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per i modelli touch: umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'ora non viene visualizzata.	Impostata funzione Eco (risparmio energetico).	Disattivare la funzione Eco (risparmio energetico).
Il forno a microonde 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 a microonde si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere di nuovo il pulsante Start/+30s (Avvio/+30s) per riattivare il forno.
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.	Collocare 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.

Problema	Causa	Azione
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.
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.	Collocare 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 (risparmio energetico). Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il pulsante Stop/Eco (Stop/Modalità ecologica) .
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.

Problema	Causa	Azione
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Auto Cook (Cottura automatica), questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere di nuovo il pulsante Start/+30s (Avvio/+30s) per riattivare l'operazione.
Il forno non è posizionato in piano.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si generano 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.
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.
- Gocciolamenti. - Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello. - All'interno del forno rimane dell'acqua residua.	In alcuni casi può essere presente acqua o vapore, a seconda dell'alimento. 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.
Piatto girevole		
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.

Problema	Causa	Azione
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.
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	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.	Collocare 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.
Forno a microonde		
Il forno non si scalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Durante il funzionamento iniziale, è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno.	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.

Risoluzione dei problemi e codice informativo

Problema	Causa	Azione
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore, quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori collocare all'interno del forno delle fette di limone.
Il forno non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno viene aperto spesso.	Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno non sono impostati correttamente.	Impostare correttamente i comandi del forno e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Usare stoviglie idonee con fondo piatto.
Vapore		
Si sente l'acqua bollire durante la cottura a vapore.	L'acqua viene riscaldata dall'elemento riscaldante per il vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
Alla fine della cottura a vapore si sente uno strano rumore.	Al termine della cottura a vapore, l'acqua viene rimossa dall'elemento riscaldante per il vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.

Codice informativo

Codice	Azione
SE	Pulire i tasti e controllare se è presente acqua sulla superficie intorno ad essi. Spegnerne il forno e riprovare l'impostazione. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG più vicino.
E-12	Il messaggio E-12 è Sensore gas in corto circuito. Questo errore può verificarsi a causa dell'elevata umidità presente all'interno quando si aziona nuovamente il forno poco tempo dopo la conclusione dell'operazione eseguita precedentemente per alcuni alimenti. In questo caso, poiché è possibile che il sensore del gas non sia fuori uso, spegnere il forno e riprovare l'impostazione. Se questo errore si verifica di nuovo, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG più vicino.
E-24	Prima che il forno si surriscaldi, sul display appare il messaggio E-24 . Se viene visualizzato il messaggio E-24 , premere il tasto Stop/Eco (Stop/Modalità Ecologica) per utilizzare la modalità di inizializzazione. Spegnerne il forno a microonde, lasciarlo raffreddare e riprovare a impostarlo. Se il messaggio E-24 compare di nuovo, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG più vicino.

NOTA

Per qualsiasi codice non elencato sopra, o se la soluzione suggerita non risolve il problema, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG più vicino.

Specifiche tecniche

SAMSUNG si impegna a migliorare costantemente i propri prodotti. Sia le specifiche di progetto che le presenti istruzioni per l'uso sono pertanto soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	MC28A5137**
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo energetico	
Potenza massima	2900 W
Microonde	1400 W
Grill (elemento riscaldante)	1500 W
Convezione (elemento riscaldante)	Max. 2100 W
Potenza in uscita	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	
Esterno (maniglia inclusa)	517 x 310 x 475,6 mm
Interno	358 x 235,5 x 327 mm
Volume	28 litri
Peso	
Netto	17,8 kg circa.

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

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
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	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsunwwawag.com/gr/support
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)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Horno microondas

Manual del usuario

MC28A5137**



SAMSUNG

Contenido

Instrucciones de seguridad	3
Instrucciones importantes de seguridad	3
Seguridad general	6
Precauciones para el funcionamiento del microondas	7
Garantía limitada	7
Definición del grupo del producto	7
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	7
Instalación	8
Accesorios	8
Lugar de instalación	8
Plato giratorio	8
Mantenimiento	9
Limpieza	9
Sustitución (reparación)	9
Cuidados para períodos largos de no utilización	9
Funciones del horno microondas	10
Horno microondas	10
Panel de control	10
Uso del horno microondas	11
Cómo funciona un horno microondas	11
Verifique el funcionamiento correcto de su horno microondas	11
Ajuste del reloj	12
Cocinar/recalentar	12
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	13
Ajustar el tiempo de cocción	13
Detener la cocción	14
Activar el modo de ahorro de energía	14
Uso de las funciones de cocción Fritura ligera	14
Uso de las funciones de Cocción por sensor	16
Instrucciones de Cocción por sensor automático	17
Utensilios y tapa para cocción por sensor	17
Importante	18
Guía de cocción al vapor (Solo para modelos MC28A5137K*)	18
Cómo utilizar la función Cocción saludable	20

Uso de las funciones de Fermento de masa/Yogur	22
Cómo utilizar las funciones de Descongelación rápida	23
Uso de las funciones Recalentado/Cocción auto	25
Cómo utilizar la placa	26
Convección	27
Cocción al grill	28
Elegir los accesorios	28
Combinar microondas y grill	29
Combinar microondas y convección	30
Desconexión de la señal acústica	31
Cómo utilizar la función Bloqueo para niños	31
Cómo utilizar la función Plato giratorio activado/desactivado	31
Guía de utensilios de cocina	32
Guía de cocción	33
Microondas	33
Cocción	33
Recalentamiento	35
Recalentamiento de líquidos	36
Recalentamiento de comida para bebés	36
Descongelación	37
Grill	38
Microondas + Grill	38
Convección	40
Microondas + Convección	40
Consejos y trucos	41
Solución de problemas y código de información	42
Solución de problemas	42
Códigos de información	44
Especificaciones técnicas	45

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.

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.

Instrucciones de seguridad

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.

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.

Instrucciones de seguridad

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 erupciones 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.

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.

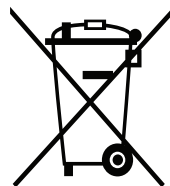
Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

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.

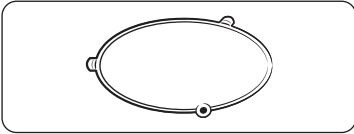
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

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

Instalación

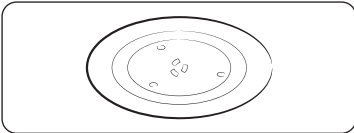
Accesorios

En función del modelo adquirido, se incluyen varios accesorios que se pueden usar de muchas formas.



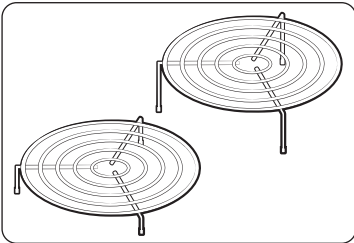
01 Anillo giratorio, para colocar en el centro del horno microondas.

Función: El anillo giratorio sostiene el plato giratorio.



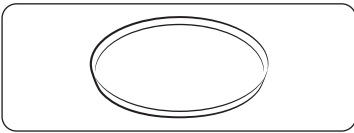
02 Plato giratorio, que se coloca sobre el anillo giratorio, con la parte central encajada en el acoplador.

Función: El plato giratorio es la principal superficie de cocción y puede extraerse con facilidad para su limpieza.



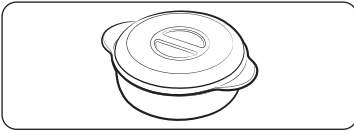
03 Rejilla superior y Rejilla inferior, que se colocan sobre el plato giratorio.

Función: Las rejillas metálicas se pueden utilizar para cocinar dos platos a la vez. Se puede colocar un plato pequeño sobre el plato giratorio y un segundo plato sobre la rejilla. **Las rejillas metálicas se pueden usar para la cocción al grill, por convección y combinada.**



04 Placa, véanse las páginas 26 - 27.

Función: La placa sirve para dorar mejor los alimentos en los modos de cocción combinada de Microwave (Microondas) o Grill. Ayuda a que la masa y la pizza se mantengan crujientes.



05 Bol para cocción al vapor, véase la página 18 - 20. (Solo para modelos MC28A5137K*)

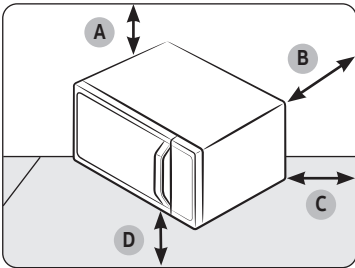
Función: El bol de plástico para cocción al vapor se utiliza con la función de Cocción al vapor sana.

PRECAUCIÓN

- NO** utilice el horno microondas sin el anillo giratorio y el plato giratorio.
- NO** opere en los modos **grill**, **Convection (Convección)** o **Combi (Combinado)** con el bol de plástico para cocción al vapor.

Modo de operación	Microondas	GRILL/CONVECCIÓN	COMBI (COMBINADO)
 (Bol para cocción al vapor)	O	X	X

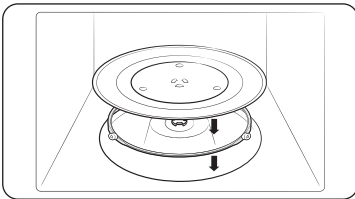
Lugar de instalación



- A.** 20 cm por arriba
- B.** 10 cm por detrás
- C.** 10 cm a cada lado
- D.** 85 cm del suelo

- Elija una superficie plana y nivelada a unos 85 cm del suelo. La superficie debe soportar el peso del horno microondas.
- Deje un espacio libre para la ventilación de al menos 10 cm por detrás y a cada lado, y 20 cm por arriba.
- No instale el horno microondas en ambientes calientes o húmedos, como al lado de otros hornos microondas o radiadores.
- Cumpla con las especificaciones de alimentación eléctrica de este horno microondas. Si necesita utilizar cables alargadores, utilice únicamente cables homologados.
- Limpie el interior -y la junta de la puerta- con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

Plato giratorio



Retire todos los materiales de embalaje dentro del horno microondas. Instale el anillo y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. 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 horno con un paño suave humedecido y agua jabonosa. Aclare y seque bien.

Eliminación de la suciedad persistente y los malos olores del interior del horno

1. Con el horno vacío, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el centro del plato giratorio.
2. Caliente el horno durante 10 minutos a la máxima potencia.
3. Una vez completado el ciclo, espere hasta que el horno 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 horno.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno.
- No limpie con sustancias químicas o abrasivas.
- Después de cada uso del horno, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.

Sustitución (reparación)

ADVERTENCIA

Este horno no contiene piezas que pueda sustituir el usuario. No intente sustituir ni reparar el horno usted mismo.

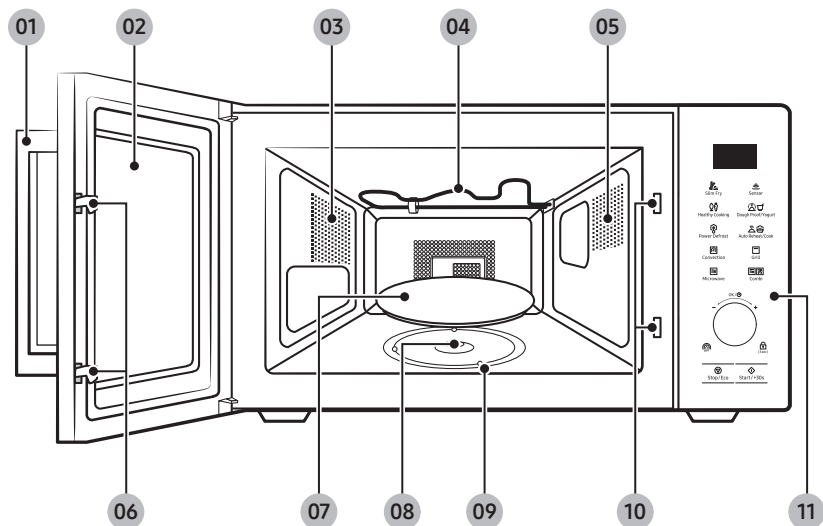
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, comuníquese con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, comuníquese con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted mismo.
- Si se produce algún problema con la caja exterior del horno, desenchufe el cable de alimentación y comuníquese con un centro de servicio técnico local de Samsung.

Cuidados para períodos largos de no utilización

Si no va a utilizar el horno durante largo tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno puede afectar a su rendimiento.

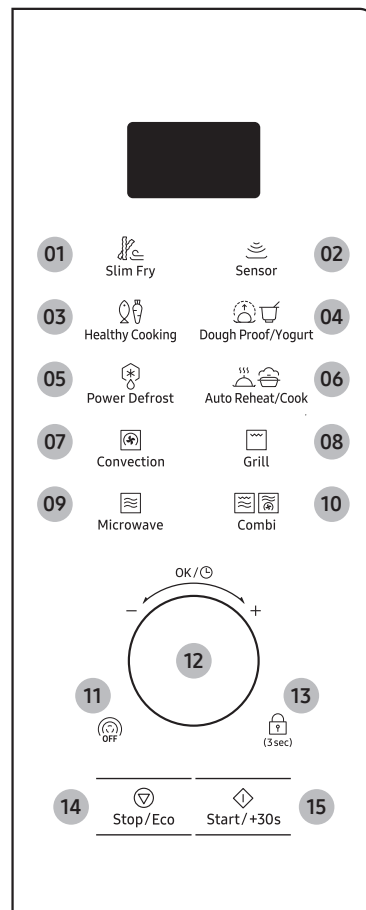
Funciones del horno microondas

Horno microondas



- | | | |
|---------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| 01 Tirador de la puerta | 02 Puerta | 03 Orificios de ventilación |
| 04 Resistencia | 05 Luz | 06 Pestillos de la puerta |
| 07 Plato giratorio | 08 Acoplador | 09 Anillo giratorio |
| 10 Orificios de la traba de seguridad | 11 Panel de control | |

Panel de control



- | | |
|--|--|
| 01 Slim Fry | 02 Sensor |
| 03 Healthy Cooking (Cocción saludable) | 04 Dough Proof/Yogurt (Fermento de masa/Yogur) |
| 05 Power Defrost (Descongelación rápida) | 06 Auto Reheat/Cook (Recalentado/Cocción auto) |
| 07 Convection (Convección) | 08 Grill |
| 09 Microwave (Microondas) | 10 Combi (Combinado) |
| 11 Plato Giratorio Activado/Desactivado | 12 Dial de selección multifunción |
| 13 Bloqueo para niños | 14 Stop/Eco (Parada/Eco) |
| 15 Start/+30s (Inicio/+30s) | |

Uso del horno microondas

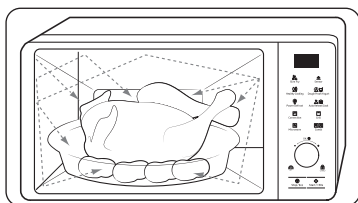
Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia que liberan una energía con la que se pueden cocinar o recalentar alimentos sin cambiar la forma o el color.

El horno microondas puede utilizarse para:

- Descongelado
- Recalentar
- Cocinar

Principio de cocción.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que los alimentos giran en el plato giratorio. De este modo, se cocinan de manera uniforme.
2. Los alimentos absorben las microondas hasta una profundidad de unos 2,5 cm. El cocinado continúa mientras el calor se disipa en los alimentos.
3. Los tiempos de cocción varían en función del recipiente usado y las propiedades de cada alimento:
 - Cantidad y densidad
 - Contenido de agua
 - Temperatura inicial (refrigerada o no)

NOTA

Como el centro del alimento se cocina por disipación de calor, la cocción continúa incluso cuando el alimento está fuera del horno microondas. Por tanto, se deben respetar los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual para garantizar:

- La cocción uniforme de los alimentos hasta el centro.
- La misma temperatura en todo el alimento.

Verifique el funcionamiento correcto de su horno microondas

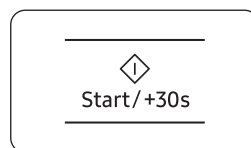
El siguiente procedimiento sencillo le permite verificar que su horno microondas funcione correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte la sección **Solución de problemas y código de información** en las páginas 42 - 44.

NOTA

El horno debe estar enchufado a una toma de corriente apropiada. El plato giratorio debe estar en posición en el horno microondas. Si se utiliza un nivel de potencia distinto al máximo (100 % - 900 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno microondas tirando de la manija en el lado derecho de esta.

Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



Pulse el botón **Microwave (Microondas)**.

Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** y configure 4 o 5 minutos de tiempo pulsando el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** el número de veces que corresponda.

Resultado: El horno microondas calienta el agua durante 4 o 5 minutos. El agua debería estar hirviendo.

Uso del horno microondas

Ajuste del reloj

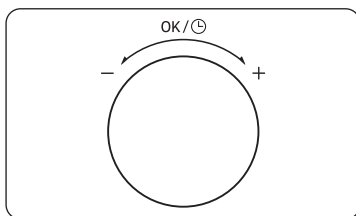
Cuando se conecta la alimentación, en la pantalla aparecerá -automáticamente- "88:88" y, a continuación, "12:00".

Ajuste la hora actual. La hora se puede visualizar en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

- Al instalar el horno microondas por primera vez
- Después de un corte de alimentación eléctrica

NOTA

No olvide restablecer el reloj cuando cambie entre el horario de verano y el de invierno.



1. Pulse el **Dial de selección multifunción**.
 2. Gire el **Dial de selección multifunción** para configurar el tipo de visualización de la hora.
 - 12 o 24 horas
 3. Pulse el **Dial de selección multifunción** para completar la configuración.
 4. Gire el **Dial de selección multifunción** para configurar la hora.
 5. Pulse el **Dial de selección multifunción**.
 6. Gire el **Dial de selección multifunción** para configurar los minutos.
 7. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el **Dial de selección multifunción** para poner en marcha el reloj.
- Resultado:** La hora se visualizará siempre que no esté utilizando el horno microondas.

Cocinar/recalentar

El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar alimentos.

NOTA

SIEMPRE verifique los ajustes de cocción antes de dejar el horno microondas desatendido.

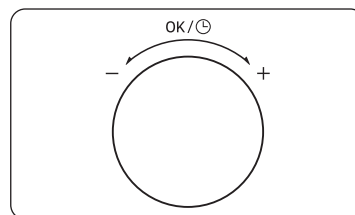
Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. No encienda nunca el microondas vacío.



1. Pulse el botón **Microwave (Microondas)**.

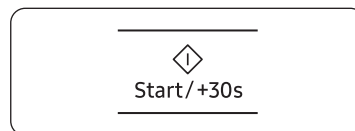
Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

 (Modo Microwave
(Microondas))



2. Gire el **Dial de selección multifunción** hasta que se muestre el nivel de potencia adecuado. A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para configurar el nivel de potencia.
 - Si no configura el nivel de potencia dentro de los 5 segundos, automáticamente cambiará a la etapa de ajustes del tiempo de cocción.
3. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.

Resultado: Se muestra el tiempo de cocción.



4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.

Resultado: La luz del horno microondas se enciende y el plato giratorio comienza a girar. Cuando se inicia y finaliza la cocción.

- El horno microondas emitirá y titilará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia le permite adaptar la cantidad de energía disipada y -por tanto- el tiempo necesario para cocinar o recalentar sus alimentos, en función de su tipo y cantidad.

Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje (%)	Potencia (W)
ALTA	100	900
MEDIA ALTA	67	600
MEDIA	50	450
MEDIA BAJA	33	300
DESCONGELADO	20	180
BAJA	11	100

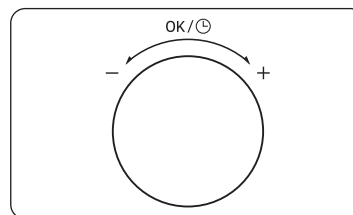
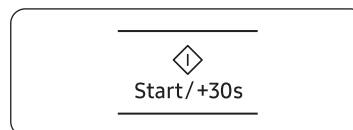
Los tiempos de cocción que se indican en las recetas y en este manual corresponden al nivel de potencia específico señalado.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe ser...
Nivel de potencia más alto	Menor
Nivel de potencia más bajo	Mayor

Ajustar el tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** una vez para añadir 30 segundos cada vez.

- Puede comprobar cómo avanza la cocción en cualquier momento abriendo la puerta
- Aumente el tiempo de cocción restante



Para aumentar el tiempo de cocción de los alimentos durante la propia cocción, pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** para añadir 30 segundos cada vez.

- Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** seis veces.

Solo gire el **Dial de selección multifunción** para ajustar el tiempo de cocción.

- Gire a la derecha para aumentar el tiempo de cocción y a la izquierda para reducirlo.

Uso del horno microondas

Detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Comprobar los alimentos
- Darle la vuelta a la comida o removerla
- Dejar reposar la comida

Para detener la cocción...	Luego...
Temporalmente	Abra la puerta o pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) una vez. Resultado: La cocción se detiene. Para reanudar la cocción, vuelva a cerrar la puerta y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30s) .
Completamente	Pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) una vez. Resultado: La cocción se detiene. Si quiere cancelar los ajustes de cocción, pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) de nuevo.

Activar el modo de ahorro de energía

El horno microondas dispone de un modo de ahorro de energía.



- Pulse el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)**.
Resultado: La pantalla se apaga.
- Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)** y en la pantalla se verá la hora actual.
El horno está operativo.

NOTA

Función de ahorro de energía automático

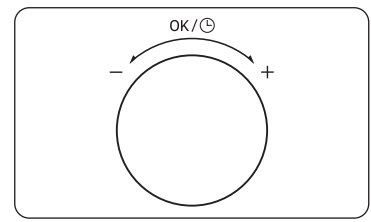
Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj.
La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

Uso de las funciones de cocción Fritura ligera

Las 12 funciones de cocción **Slim Fry** incluyen/ofrecen tiempos de cocción predefinidos.
No es necesario que configure los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el modo de cocción Slim Fry pulsando el botón **Slim Fry**.

NOTA

SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para hornos microondas. Los platos de cristal o cerámica son ideales porque permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme. SIEMPRE utilice guantes de cocina cuando toque los recipientes en el horno microondas, ya que estarán muy calientes.



1. Pulse el botón **Slim Fry**.
2. Seleccione el tipo de alimento girando el **Dial de selección multifunción** y **pulsándolo**.
1) Patatas/Verduras
2) Mariscos
3) Pollo
3. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar girando el **Dial de selección multifunción**.
Consulte la tabla de la página siguiente para ver una descripción de los diferentes ajustes predefinidos.
4. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.
 - El tamaño de la porción varía según el menú y, algunos menús, no proporcionan un tamaño de porción.
 - Puede omitir este paso para un menú que no proporcione un tamaño de porción.
5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.
Resultado: Los alimentos se cocinan según el ajuste preprogramado seleccionado.
 - Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces.
El horno microondas emitirá una vez por minuto.



Guía de la Fritura ligera

La siguiente tabla presenta las 12 **Slim Fry** de programas automáticos para freír. Incluye las cantidades y las instrucciones adecuadas. Usará menos aceite que al freír con una freidora de aceite y conseguirá resultados deliciosos. Los programas emplean una combinación de energía de convección, calor arriba y microondas.

1. Patatas/Verduras

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1-1 Patatas fritas congeladas al horno	300 - 350 450 - 500	Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Dele la vuelta después de que suene el pitido. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar. (El horno microondas seguirá funcionando si no les da la vuelta). Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
1-2 Croquetas de patata congeladas	200 - 250 300 - 350	Distribuya las croquetas de patata congeladas de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
1-3 Patatas fritas caseras	300 - 350 450 - 500	Use patatas con una dureza media o alta, y lávelas. Pele las patatas y córtelas en bastones con un grosor de 10 x 10 mm. Remójelas en agua fría (durante 30 minutos). Séquelas con papel de cocina, péseles y condiméntelas con 5 g de aceite de oliva con una brocha. Distribuya las patatas fritas caseras de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Dele la vuelta después de que suene el pitido. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar. (El horno microondas seguirá funcionando si no les da la vuelta). Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
1-4 Gajos de patata	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Lave unas patatas medianas y córtelas en gajos. Con una brocha, condiméntelas con aceite de oliva y añada especias. Colóquelas con el lado cortado hacia abajo en la placa. Coloque el plato en la rejilla superior. Deje reposar durante 1 - 3 minutos.
1-5 Aros de cebolla congelados	100 - 150 200 - 250	Distribuya los aros de cebolla empanados congelados de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
1-6 Calabacín en rodajas	100 - 150 200 - 250	Lave y corte el calabacín. Con una brocha, condiméntelo con 5 g de aceite de oliva y añada especias. Coloque las rodajas en la placa y póngala en la rejilla superior. Dele la vuelta después de que suene el pitido. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar. (El horno microondas seguirá funcionando si no les da la vuelta). Deje reposar durante 1 - 2 minutos.

2. Mariscos

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
2-1 Gambas congeladas	200 - 250 300 - 350	Distribuya las gambas empanadas congeladas de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
2-2 Filetes de pescado	200 - 250 300 - 350	Distribuya los filetes de pescado empanados de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
2-3 Calamar frito	100 - 150 200 - 250	Distribuya los aros de calamar empanados de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.

3. Pollo

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
3-1 Nuggets de pollo congelados	200 - 250 300 - 350	Distribuya los nuggets de pollo congelados de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Dele la vuelta después de que suene el pitido. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar. (El horno microondas seguirá funcionando si no les da la vuelta). Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
3-2 Muslos de pollo	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Pese los muslos y, con una brocha, condiméntelos con aceite y añada especias. Colóquelas de manera uniforme en la rejilla superior. Dele la vuelta en cuanto suene el pitido. El horno microondas se detendrá. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar. Deje reposar durante 1 - 3 minutos.
3-3 Alitas de pollo	200 - 250 300 - 350	Pese las alitas y, con una brocha, condiméntelas con aceite y añada especias. Colóquelas de manera uniforme en la rejilla superior. Dele la vuelta en cuanto suene el pitido. El horno microondas se detendrá. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.

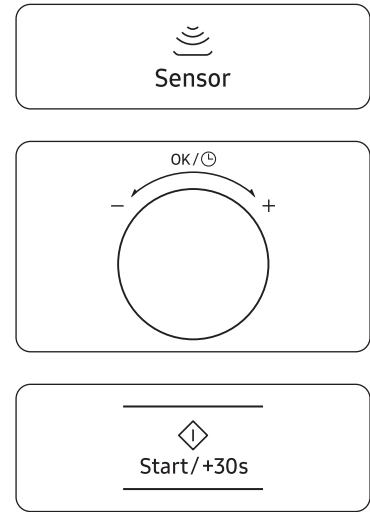
Uso del horno microondas

Uso de las funciones de Cocción por sensor

Las 8 funciones de **Cocción por sensor** incluyen/ofrecen tiempos de cocción predeterminados. No es necesario que configure los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría de cocción por sensor girando el **Dial de selección multifunción**. Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

NOTA

Solo utilice platos aptos para hornos microondas.



1. Pulse el botón **Sensor**.
2. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar girando el **Dial de selección multifunción**. Consulte la tabla de la página siguiente para ver una descripción de los diferentes ajustes predefinidos.
3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.
Resultado: Los alimentos se cocinan según el ajuste preprogramado seleccionado.
 - Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

NOTA

- Solo utilice recipientes aptos para hornos microondas.
- Si la temperatura interior supera los 60 °C, el ventilador de refrigeración funcionará durante 3 minutos. No puede usar el botón **Sensor** temporalmente hasta que el horno microondas se enfríe, a la temperatura deseada, para el modo seguro del sensor.

Guía de cocción por sensor

La siguiente tabla presenta 8 programas de **Cocción por sensor**. Contiene el rango de peso recomendado por elemento, después de cocinarlo, y las instrucciones adecuadas. Al comienzo del programa, la pantalla mostrará el período del sensor. Después de este período, el tiempo de cocción y el nivel de potencia se calcularán automáticamente y se mostrará el tiempo de cocción restante. El proceso de cocción estará controlado por el sistema de sensores para su comodidad.

NOTA

Utilice guantes de horno para sacar el plato.

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1 Bebidas	150 - 250	Vierta el líquido (a temperatura ambiente) en una taza o tazón de cerámica. Caliente sin tapa. Coloque en el centro del plato giratorio. Déjela reposar en el horno microondas. Revuelva las bebidas antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al retirar el recipiente (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos). Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
2 Ramilletes de brócoli	200 - 500	Lave y limpie las verduras frescas, como el brócoli, y prepare los ramilletes. Colóquelos uniformemente en un cuenco de vidrio con tapa. Añada 30 - 45 ml de agua (2 - 3 cucharadas). Coloque el cuenco en el centro del plato giratorio. Cocínelo cubierto. Remueva después de cocinar. Este programa es adecuado tanto para brócoli como para calabacines, berenjenas, calabazas o pimientos en rodajas. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
3 Zanahorias troceadas	200 - 500	Lave y limpie las verduras frescas, como las zanahorias, y córtelas en rodajas de manera uniforme. Colóquelas en un cuenco de vidrio con tapa. Añada 30 - 45 ml de agua (2 - 3 cucharadas). Coloque el cuenco en el centro del plato giratorio. Cocínelo cubierto. Remueva después de cocinar. Este programa es adecuado tanto para zanahorias troceadas como para ramilletes de coliflor o nabos. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
4 Ramilletes de coliflor	200 - 500	Lave y limpie las verduras frescas, como los ramilletes de coliflor y prepare los ramilletes. Colóquelos uniformemente en un cuenco de vidrio con tapa. Añada 30 - 45 ml de agua (2 - 3 cucharadas). Coloque el cuenco en el centro del plato giratorio. Cocínelo cubierto. Remueva después de cocinar. Este programa es adecuado tanto para brócoli como para calabacines, berenjenas, calabazas o pimientos en rodajas. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
5 Patatas asadas	200 - 800	Lave y limpie las patatas, cada una de 200 g. Unte con aceite de oliva y perfore la piel con un cuchillo. Colóquelas formando un círculo en la rejilla superior. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.
6 Cocción de pasta	100 - 300	Utilice una fuente de horno grande de vidrio con tapa. Añada 4 veces la cantidad de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva antes de dejarlo reposar y escúrralo bien después. Deje reposar durante 1 - 3 minutos.
7 Mini-ravioles	200 - 400	Ponga los mini-ravioles en un plato de cerámica hondo. Coloque el plato en el centro del plato giratorio. Cubra con tapa de plástico. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.
8 Trozos de pollo	200 - 500	Con una brocha, condimente los trozos de pollo con aceite y añada especias. Colóquelo con la piel hacia abajo en la rejilla inferior. Dele la vuelta tan pronto como el horno microondas emita un pitido. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar con el proceso. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.

Instrucciones de Cocción por sensor automático

El sensor automático le permite cocinar sus alimentos automáticamente, al detectar la cantidad de gases generados por los alimentos mientras los cocina.

- Al cocinar alimentos se generan muchos tipos de gases. El sensor automático determinará el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar estos gases de los alimentos, eliminando la necesidad de configurarlos.
- Cuando cubre un recipiente con su tapa (o envoltura de plástico) durante la cocción por sensor, este detectará los gases generados después de que el recipiente se haya saturado con vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, el tiempo restante comenzará una cuenta regresiva. Este será un buen momento para rotar o revolver los alimentos para una cocción uniforme, si fuera necesario.
- Antes de la cocción automática, los alimentos se pueden condimentar con hierbas, especias o salsas para dorar. Sin embargo, le advertimos que la sal o el azúcar pueden causar quemaduras en los alimentos, por lo que estos ingredientes se deben agregar después de la cocción.

Utensilios y tapa para cocción por sensor

- Para obtener buenos resultados de cocción con esta función, siga las instrucciones para seleccionar recipientes y tapas apropiados en las tablas de este libro.
- Utilice siempre recipientes aptos para hornos microondas y cúbralos con sus tapas o con film transparente. Cuando utilice una envoltura de plástico, gire una esquina hacia atrás para permitir que el vapor escape a la velocidad adecuada.
- Siempre cubra con la tapa destinada al utensilio que se utiliza. Si el utensilio no tiene tapa propia, utilice envoltura transparente.
- Llene los recipientes, al menos, hasta la mitad.
- Los alimentos que requieran agitar o rotar se deben revolver o girar hacia el final del ciclo de Cocción por sensor, después de que el tiempo haya comenzado la cuenta regresiva en la pantalla.

Uso del horno microondas

Importante

- Después de instalar el horno microondas y enchufarlo a un tomacorriente, no desenchufe el cable de alimentación. El sensor de gases necesita tiempo para estabilizarse y poder cocinar satisfactoriamente.
- No es recomendable utilizar la función de cocción por sensor automático en una operación de cocción continua, es decir, una cocción inmediatamente después de otra.
- Instale el horno microondas en un lugar bien ventilado, para lograr una refrigeración y un flujo de aire adecuados y garantizar que el sensor funcione con precisión.
- Para evitar malos resultados, no utilice el sensor automático cuando la temperatura ambiente de la habitación sea demasiado alta o baja.
- No utilice detergentes volátiles para limpiar su horno microondas. El gas resultante de este detergente puede afectar el sensor.
- Evite colocar el horno microondas cerca de aparatos que emitan gases o mucha humedad, ya que esto interferirá con el funcionamiento adecuado del sensor automático.
- Siempre mantenga limpio el interior del horno microondas. Limpie la suciedad con un paño húmedo. Este horno microondas está diseñado únicamente para uso doméstico.

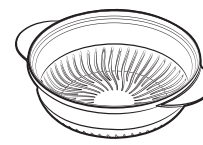
Guía de cocción al vapor (Solo para modelos MC28A5137K*)

La cocción solo por vapor se basa en el principio de la cocción al vapor y está diseñada para una cocción rápida y saludable en su horno microondas Samsung. Este accesorio es ideal para cocinar arroz, pasta, verdura, etc. en un tiempo récord y conservar sus valores nutricionales.

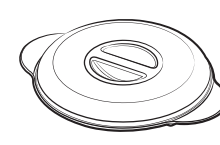
El conjunto del bol para cocción al vapor está formado por tres elementos:



Cuenco



Bandeja



Tapa

Todas las partes resisten temperaturas de entre -20 °C y 140 °C.

Se pueden guardar en el congelador. Las distintas partes se pueden utilizar de manera independiente o conjunta.

Condiciones de uso:

- **No utilizar:**
 - para cocinar alimentos con un alto contenido de azúcar o grasa
 - con la función de grill o calor rotativo, o en una placa de cocción.
- Lave bien todas las partes con agua jabonosa antes de utilizarlo por primera vez.
- Para conocer los tiempos de cocción, consulte las instrucciones en la tabla de la página siguiente.

Mantenimiento:

- El bol para cocción al vapor se puede lavar en el lavavajillas.
- Para lavarlo a mano, utilice agua caliente y líquido lavavajillas. No utilice estropajos.
- Algunos alimentos (como los tomates) pueden descolorar el plástico. Es algo normal y no un defecto de fabricación.

Descongelación:

Coloque los alimentos congelados en el cuenco para cocción al vapor sin la tapa. El líquido permanecerá en el fondo del bol y no dañará la comida.

Cocción:

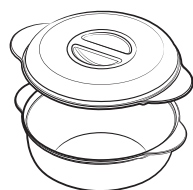
Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Artículos
Alcachofas	300 g (1 - 2 piezas)	900	5 - 6	Cuenco con bandeja y tapa
	Instrucciones Lave y limpie las alcachofas. Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el cuenco. Coloque las alcachofas en la bandeja. Añada una cucharada de zumo de limón. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 1 y 2 minutos.			
Brócoli	300 g	Primer paso: 900 Segundo paso: 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Cuenco con bandeja y tapa
	Instrucciones Pese el brócoli una vez lavado. Córtelo en trozos de tamaño similar. (3 cm de ancho, 4 cm de largo, 2 cm de altura). Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el cuenco. Distribuya el brócoli (con la parte del tallo hacia abajo) de manera uniforme en la bandeja. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Verduras congeladas	300 g	Primer paso: 600 Segundo paso: 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Cuenco con bandeja y tapa
	Instrucciones Pese las verduras congeladas. Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el cuenco. Distribuya las verduras congeladas de manera uniforme en la bandeja. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Arroz	250 g	900	15 - 18	Cuenco y tapa
	Instrucciones Coloque el arroz en el cuenco para cocción al vapor. Añada 500 ml de agua fría. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar 5 minutos si se trata de arroz blanco y 10 minutos si se trata de arroz integral.			

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Artículos
Patatas peladas	300 g	Primer paso: 450 Segundo paso: 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Cuenco con bandeja y tapa
	Instrucciones Lave y limpie las patatas. Pélelas y córtelas de tamaño similar (de 28 - 30 g cada una). Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el cuenco. Distribuya las patatas en la bandeja de manera uniforme. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Estofado (refrigerado)	400 g	600	5 ½ - 6 ½	Cuenco y tapa
	Instrucciones Coloque el estofado en el cuenco para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien antes de dejar reposar. Tras la cocción, deje reposar entre 1 y 2 minutos.			
Sopa (refrigerada)	400 g	900	3 - 4	Cuenco y tapa
	Instrucciones Coloque el estofado en el cuenco para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien antes de dejar reposar. Tras la cocción, deje reposar entre 1 y 2 minutos.			
Sopa congelada	400 g	900	8 - 10	Cuenco y tapa
	Instrucciones Coloque la sopa congelada en el cuenco para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien antes de dejar reposar. Tras la cocción, deje reposar entre 1 y 2 minutos.			
Buñuelos de levadura congelados con relleno de mermelada	150 g	600	1 ½ - 2 ½	Cuenco y tapa
	Instrucciones Humedezca la parte superior de los buñuelos rellenos con agua fría. Coloque 1 o 2 buñuelos congelados juntos en el cuenco para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			

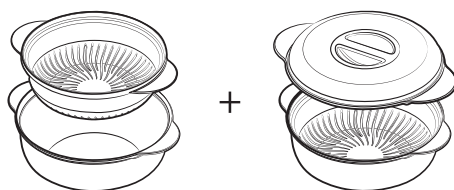
Uso del horno microondas

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Artículos
Salmón congelado	300 g (2 piezas)	Primer paso: 600 Segundo paso: 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Cuenco con bandeja y tapa
	Instrucciones Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el cuenco. Distribuya los salmones congelados de manera uniforme en la bandeja. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Compota de frutas	300 g	Primer paso: 900 Segundo paso: 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Cuenco con bandeja y tapa
	Instrucciones Pese la fruta fresca (por ejemplo, manzana, pera, ciruela, albaricoque, mango o piña) después de haberla pelado, lavado y cortado en dados de tamaño uniforme. Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el cuenco. Distribuya las patatas en la bandeja de manera uniforme. Añada 1 - 2 cucharadas de azúcar. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			

Cocción solo por vapor



Cuenco y tapa



Cuenco con bandeja y tapa

Precauciones

- Tenga mucho cuidado al abrir la tapa del bol para cocción al vapor, ya que el vapor puede estar muy caliente.
- Utilice siempre guantes para manipularlo después del cocinado.

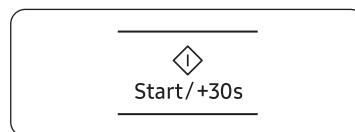
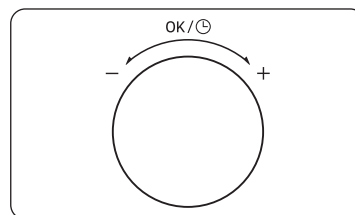
Cómo utilizar la función Cocción saludable

Las 15 funciones de **Healthy Cooking (Cocción saludable)** ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario que configure los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.

NOTA

Solo utilice recipientes aptos para hornos microondas.

Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



- Pulse el botón **Healthy Cooking (Cocción saludable)**.
- Seleccione el tipo de alimento girando el **Dial de selección multifunción** y **pulsándolo**.
 - Cereales/Pasta
 - Verduras
 - Aves/Pescado
- Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar girando el **Dial de selección multifunción**. Consulte la tabla de la página siguiente para ver una descripción de los diferentes ajustes predefinidos. A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para seleccionar el tipo de alimento.
- Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.
- Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.

Resultado: Los alimentos se cocinan según el ajuste preprogramado seleccionado.

 - Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Guía de Cocción saludable

En la siguiente tabla se indican las cantidades y las instrucciones adecuadas para 15 programas de **Healthy Cooking (Cocción saludable)**. Incluye información para cereales/pasta(3), verduras(6) y aves/pescado(6).



Utilice guantes de cocina para sacar los alimentos.

1. Cereales/Pasta

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1-1 Arroz integral	150 - 200 200 - 250	Utilice una fuente de horno grande de vidrio con tapa. Añada el doble de agua fría. Cocínelo cubierto. Remueva antes de dejarlo reposar y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 5 - 10 minutos.
1-2 Quinoa	150 - 200 200 - 250	Utilice una fuente de horno grande de vidrio con tapa. Añada el doble de agua fría. Cocínela cubierta. Remueva antes de dejarlo reposar y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 1 - 3 minutos.
1-3 Macarrones	100 - 150 200 - 250	Utilice una fuente de horno grande de vidrio con tapa. Añada 4 veces la cantidad de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva antes de dejarlo reposar y escúrralos bien después. Deje reposar durante 1 - 3 minutos.

2. Verduras

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
2-1 Judías verdes	200 - 250 300 - 350	Lave y limpie las judías verdes. Colóquelos uniformemente en un cuenco de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 200 - 250 g y 45 ml (3 cucharadas) para 300 - 350 g. Coloque el cuenco en el centro del plato giratorio. Cocínelo cubierto. Remueva después de cocinar. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
2-2 Espinacas	100 - 150 200 - 250	Lave y limpie las espinacas. Colóquelos en un cuenco de vidrio con tapa. No añada agua. Coloque el cuenco en el centro del plato giratorio. Cocínelo cubierto. Remueva después de cocinar. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
2-3 Patatas peladas	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Lave y pele las patatas, córtelas en mitades y distribúyalas de manera uniforme en un cuenco de vidrio con tapa. Añada 15 - 30 ml de agua (1 - 2 cucharadas). Remueva después de cocinar. Si cocina cantidades mayores, remueva una vez durante la cocción. Deje reposar durante 3 - 5 minutos.
2-4 Patatas gratinadas	400 - 450 800 - 850	Coloque las patatas recién gratinadas en un recipiente de cristal de borosilicato. Coloque el recipiente en la rejilla inferior. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.
2-5 Berenjenas a la parrilla	100 - 150 200 - 250	Lave y corte las berenjenas. Con una brocha, condiméntelas con aceite y añada especias. Coloque las rodajas de manera uniforme en la rejilla superior. Dele la vuelta después de que suene el pitido. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar (el horno microondas sigue funcionando si no le da la vuelta). Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
2-6 Tomates a la parrilla	400 - 450 600 - 650	Lave y limpie los tomates. Córtelos en dos mitades y colóquelos en un recipiente apto para horno microondas. Añada queso rallado por encima. Coloque el plato en la rejilla superior. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.

Uso del horno microondas

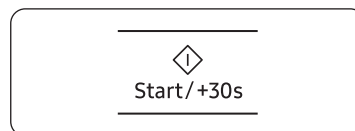
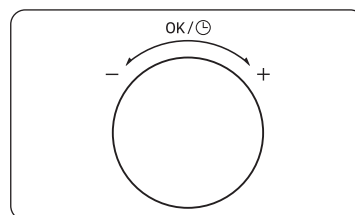
3. Aves/Pescado

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
3-1 Pechugas de pollo	300 - 350 400 - 450	Lave la pechuga de pollo y colóquela en un plato de cerámica. Cúbralo con film transparente apto para microondas y perfore el film. Coloque el recipiente en el plato giratorio. Deje reposar durante 2 minutos.
3-2 Pechugas de pavo	300 - 350 400 - 450	Limpie las pechugas de pavo y colóquelas en un recipiente de cristal profundo para horno. Cúbralo con film transparente apto para microondas y perfore el film. Coloque el recipiente en el plato giratorio. Deje reposar durante 2 minutos.
3-3 Pechugas de pollo a la parrilla	300 - 350 400 - 450	Lave las pechugas de pollo, adóbelas y colóquelas en la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene la señal. Deje reposar durante 2 minutos.
3-4 Filetes de pescado grillados	200 - 300 400 - 500	Coloque los filetes de pescado de manera uniforme en la rejilla alta. Dé la vuelta en cuanto suene la señal. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
3-5 Filetes de salmón a la parrilla	200 - 250 300 - 350	Coloque los filetes de pescado de manera uniforme en la rejilla alta. Dé la vuelta en cuanto suene la señal. Deje reposar durante 2 minutos.
3-6 Pescado asado	200 - 300 400 - 500	Con una brocha, condimente la piel del pescado entero (trucha o dorada) con aceite y añada hierbas y especias. Coloque el pescado uno al lado del otro (cabeza con cola) en la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene la señal. Deje reposar durante 3 minutos.

Uso de las funciones de Fermento de masa/Yogur

Las 5 **funciones de Dough Proof/Yogurt (Fermento de masa/Yogur)** incluyen/ofrecen tiempos de cocción predeterminados. No es necesario que configure los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar la función de Fermento de masa/Yogur girando el **Dial de selección multifunción** después de presionar el botón **Dough Proof/Yogurt (Fermento de masa/Yogur)**.

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Dough Proof/Yogurt (Fermento de masa/Yogur)**.
2. Seleccione fermento de masa o yogur y presione el **Dial de selección multifunción**.
 - 1) Fermento de masa
 - 2) Yogur
3. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar girando el **Dial de selección multifunción**. Tiene que elegir el número que quiere usar para cocinar girando el **Dial de selección multifunción**. Consulte la tabla de la página siguiente para ver una descripción de los diferentes ajustes predefinidos. A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para seleccionar el tipo de alimento.
4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.
Resultado: Los alimentos se cocinan según el ajuste preprogramado seleccionado.
 - Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.



El plato giratorio no funciona durante la cocción del yogur.

Guía de Fermento de masa/Yogur

En la siguiente tabla se indica cómo utilizar los programas automáticos para fermentar masa de levadura o yogur casero.

1. Fermento de masa

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1-1 Masa de pizzas	300 - 500	Vierta la masa en un cuenco de un tamaño adecuado y colóquela en la rejilla inferior. Cúbrala con papel de aluminio.
1-2 Masa de pastel	500 - 800	Vierta la masa en un cuenco de un tamaño adecuado y colóquela en la rejilla inferior. Cúbrala con papel de aluminio.
1-3 Masa de pan	600 - 900	Vierta la masa en un cuenco de un tamaño adecuado y colóquela en la rejilla inferior. Cúbrala con papel de aluminio.

2. Yogur

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
2-1 Tazas pequeñas	500	Distribuya 150 g de yogur natural de manera uniforme en 5 tazas de cerámica o jarras de cristal pequeñas (30 g en cada una). Añada 100 ml de leche a cada taza. Use leche uperizada (a temperatura ambiente; con un contenido de grasa del 3,5 %). Cubra cada taza con film transparente y colóquelas en el plato giratorio formando un círculo. Al terminar, consérvelas en el frigorífico durante 6 horas. Al hacer esta receta por primera vez, se recomienda usar un fermento para yogur seco.
2-2 Bol grande	500	Mezcle 150 g de yogur natural con 500 ml de leche uperizada (a temperatura ambiente; contenido de grasa del 3,5 %). Vierta la mezcla de manera uniforme en un cuenco de cristal grande. Cúbrala con film transparente y colóquela en el plato giratorio. Al terminar, consérvelas en el frigorífico durante 6 horas. Al hacer esta receta por primera vez, se recomienda usar un fermento para yogur seco.

Cómo utilizar las funciones de Descongelación rápida

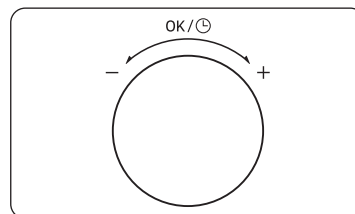
Las 5 funciones de **Power Defrost (Descongelación rápida)** le permiten descongelar carne, aves, pescado, pan, pasteles y fruta. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se configuran automáticamente. Solo tiene que seleccionar el programa y el peso.

NOTA

Solo utilice recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque los alimentos congelados sobre una cerámica en el centro del plato giratorio.

Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Power Defrost (Descongelación rápida)**.
2. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar girando el **Dial de selección multifunción**. Consulte la tabla de la página siguiente para ver una descripción de los diferentes ajustes predefinidos. A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para seleccionar el tipo de alimento.
3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.

Uso del horno microondas



Start/ +30s

4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.
- Resultado:**
- La descongelación comienza.
 - El horno microondas emite un pitido durante el descongelado, para recordarle que debe dar vuelta a los alimentos.
5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** otra vez para finalizar la descongelación.
- Resultado:** Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Guía del modo Descongelación rápida

En la siguiente tabla se muestran los distintos programas, cantidades e instrucciones adecuadas de la función **Power Defrost (Descongelación rápida)**. Retire todo el material de embalaje antes de descongelar.

Coloque la carne, la carne de ave y el pescado en un plato de cristal plano o un plato de cerámica, y coloque el pan, el bizcocho o la fruta sobre papel de cocina.

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1 Carne	200 - 1500	Recubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el microondas emita un pitido. Este programa es apto para cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar durante 20 - 90 minutos.
2 Carne de ave	200 - 1500	Recubra las patas y las puntas de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne de ave cuando el microondas emita un pitido. Este programa es apto para pollos enteros y partes del pollo. Deje reposar durante 20 - 90 minutos.

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
3 Pescado	200 - 1500	Recubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el microondas emita un pitido. Este programa es apto para pescados enteros y filetes de pescado. Deje reposar durante 20 - 80 minutos.
4 Pan/bizcocho	125 - 1000	Coloque el pan horizontalmente sobre un trozo de papel de cocina y dele la vuelta en cuanto suene el microondas. Coloque el pastel sobre un plato de cerámica y, si fuera posible, dele la vuelta en cuanto suene el microondas. (El horno microondas seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta). Este programa es apto para todo tipo de panes, tanto en rebanadas como enteros, así como panecillos y barras. Coloque los panecillos en un círculo. Este programa es apto para todo tipo de bizcochos con levadura, galletas, tartas de queso y hojaldres. No es adecuado para repostería de masa quebrada, fruta y tartas de crema, así como para tartas cubiertas de chocolate. Deje reposar durante 10 - 60 minutos.
5 Fruta	100 - 600	Coloque la fruta de manera uniforme en un plato liso de cristal. Este programa es apto para todo tipo de fruta. Deje reposar durante 5 - 20 minutos.

Uso de las funciones Recalentado/Cocción auto

Las 5 funciones **Auto Reheat/Cook (Recalentado/Cocción auto)** incluyen/ofrecen tiempos de cocción predeterminados.

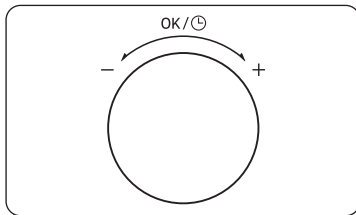
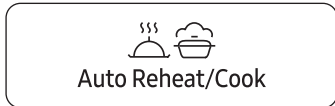
No es necesario que configure los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.

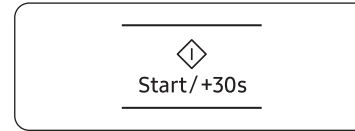
NOTA

Solo utilice recipientes aptos para hornos microondas.

Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Auto Reheat/Cook (Recalentado/Cocción auto)**.
2. Gire el **Dial de selección multifunción** para ajustar el tiempo de cocción. (Auto Reheat/Cook (Recalentado/Cocción auto))
3. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.
4. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar girando el **Dial de selección multifunción**. Consulte la tabla de la página siguiente para ver una descripción de los diferentes ajustes predefinidos. A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para seleccionar el tipo de alimento.
5. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.



6. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.

Resultado: Los alimentos se cocinan según el ajuste preprogramado seleccionado.

- Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Uso del horno microondas

Guía de Recalentado/Cocción auto

En la siguiente tabla se indican las cantidades y las instrucciones adecuadas para el recalentamiento o cocción automática.

NOTA

Utilice guantes de cocina para sacar los alimentos.

1. Recalentado automático

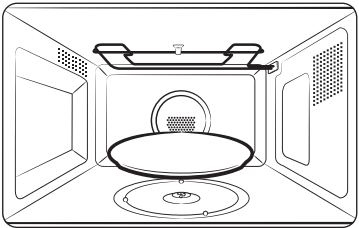
Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1-1 Comida precocinada (refrigerada)	300 - 350 400 - 450	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbralo con film transparente apto para microondas. Este programa es adecuado para comidas con 3 componentes (p. ej., carne con salsa, verduras y guarnición, como patatas, arroz o pasta). Deje reposar durante 2 - 3 minutos.
1-2 Pizza congelada	300 - 350 400 - 450	Coloque la pizza congelada en la rejilla inferior.
1-3 Lasaña congelada	400 - 450 600 - 650	Coloque la lasaña congelada en un recipiente apto para horno microondas, de un tamaño adecuado. Coloque el plato en la rejilla inferior. Deje reposar durante 3 - 4 minutos.

2. Cocción Automática

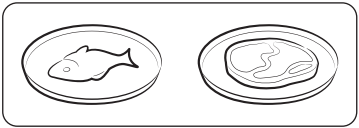
Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
2-1 Pollo asado	1100 - 1150 1200 - 1250	Con una brocha, condimente el pollo frío con aceite y añada especias. Colóquelo con la pechuga hacia abajo, en el medio de la rejilla inferior. Dele la vuelta tan pronto como el horno microondas emita un pitido. Pulse el botón de Start para continuar con el proceso. Deje reposar durante 5 minutos.
2-2 Muffins	250 - 300	Vierta la masa en 6 - 8 recipientes de papel o silicona para muffins (45 g en cada uno) y colóquelos en la rejilla inferior. Inicie el programa (el horno microondas se está precalentando). Tras oír el pitido, inserte la rejilla con la comida.

Cómo utilizar la placa

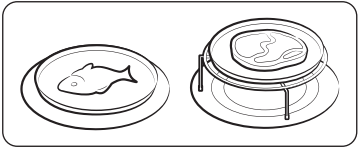
Gracias a la alta temperatura que alcanza la placa, no solo puede dorar los alimentos por arriba con el grill, sino que también consigue que la parte inferior quede dorada y crujiente. En la tabla (véase la página siguiente), puede consultar varias recetas que se pueden preparar en la placa. La placa también se puede utilizar para cocinar bacon, huevos, salchichas, etc.



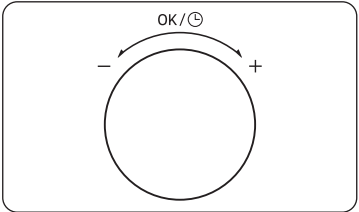
1. Coloque la placa directamente sobre el plato giratorio y precaliéntela con la combinación de microondas y grill más alta [600 W + Grill] siguiendo los tiempos e instrucciones de la tabla.
2. Con una brocha, unte el plato con aceite si va a cocinar alimentos como bacon y huevos, y quiere que se doren.



3. Coloque los alimentos en la placa.



4. Coloque la placa en la rejilla metálica (o en el plato giratorio) del microondas.



5. Seleccione el tiempo y la potencia de cocción adecuados. (consulte la tabla del lateral)

⚠ PRECAUCIÓN

- La placa estará muy caliente; utilice siempre guantes para sacarla.
- No coloque objetos no resistentes al calor sobre la placa.
- Nunca coloque la placa en el horno microondas sin el plato giratorio.
- Tenga en cuenta que la placa no se puede lavar en el lavavajillas.
- Asegúrese de que la placa está en el centro.
- No utilice la placa vacía.

📖 NOTA

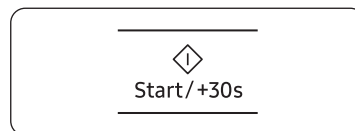
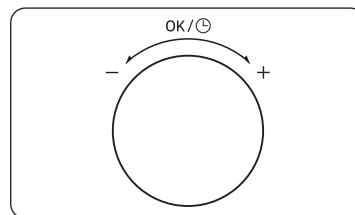
- Tenga en cuenta que la placa tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No utilice objetos afilados, como un cuchillo, para cortar comida sobre la placa.
- Limpie la placa con restos con agua tibia y detergente, y enjuáguela bien con agua limpia.
- No utilice cepillos ni estropajos, ya que podría dañarse la capa superficial.

Convección

El modo de Convection (Convección) le permite cocinar alimentos tal y como lo haría en un horno tradicional. No se utiliza el modo Microwave (Microondas). Puede configurar la temperatura como sea necesario en un rango de entre 40 °C y 200 °C. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

- Siempre utilice guantes de cocina cuando toque los recipientes en el horno microondas, ya que estarán muy calientes.
- Obtendrá mejores resultados de cocción y dorado si utiliza la rejilla inferior.

Compruebe que la resistencia está en posición horizontal. Abra la puerta y coloque el recipiente en la rejilla inferior y colóquelo en el plato giratorio.



1. Pulse el botón **Convection (Convección)**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

 (Modo Convection
(Convección))
180 °C (Temperatura)

2. Configure la temperatura girando el **Dial de selección multifunción**.

(Temperatura: 40 - 200 °C, intervalos de 10 °C)

- Si no configura la temperatura dentro de los 5 segundos, automáticamente cambiará a la etapa de configuración del tiempo de cocción.

3. Pulse el **Dial de selección multifunción**.

4. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.

(Si desea precalentar el horno microondas, seleccione: 0")

5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.

Resultado: Empieza la cocción:

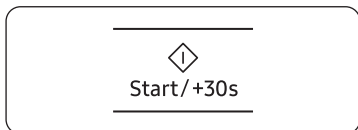
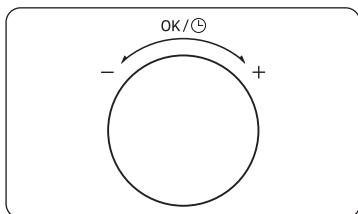
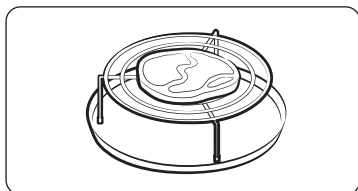
- Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Uso del horno microondas

Cocción al grill

El grill le permite calentar y dorar la comida rápidamente sin el uso de microondas.

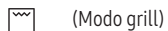
- Siempre utilice guantes de cocina cuando toque los recipientes en el horno microondas, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener mejores resultados de cocción y grillado si utiliza la rejilla alta.



1. Abra la puerta y coloque los alimentos sobre la rejilla.

2. Pulse el botón **Grill**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:



- No puede configurar la temperatura del grill.

3. Configure el tiempo de grill girando el **Dial de selección multifunción**.

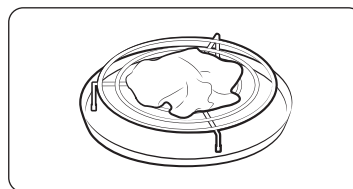
- El tiempo de grill máximo es de 60 minutos.

4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.

Resultado: La cocción al grill comienza.

- Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Elegir los accesorios



La cocción tradicional por convección requiere el uso de utensilios de cocina. Sin embargo, debe utilizar utensilios de cocina que usaría en su horno microondas normal únicamente.

Los recipientes aptos para microondas no suelen ser adecuados para la cocción por Convection (Convección); no utilice recipientes de plástico, platos, vasos de papel, paños, etc.

Si quiere seleccionar un modo de cocción combinado (Microwave (Microondas) y Grill o Convection (Convección)), utilice recipientes aptos para hornos microondas únicamente.

NOTA

Para obtener más información sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte **Guía de utensilios de cocina** en la página 32.

Combinar microondas y grill

También puede combinar la cocción al microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

NOTA

- SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para hornos microondas. Los platos de cristal o cerámica son ideales porque permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.
- SIEMPRE utilice guantes de cocina cuando toque los recipientes en el horno microondas, ya que estarán muy calientes.
Puede mejorar la cocción y el grillado si utiliza la rejilla alta.

Abra la puerta. Ponga la comida sobre la rejilla que mejor se adapte al tipo de comida que va a cocinar. Coloque la rejilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.

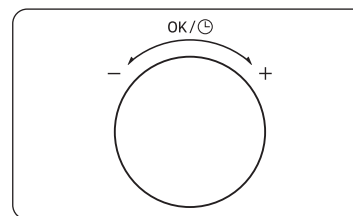


Combi

1. Pulse el botón **Combi (Combinado)**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

Cb - 1 (Microwave (Microondas)
+ Grill)



2. Cuando vea Cb -1 en la pantalla, pulse el **Dial de selección multifunción**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

  (Modo combinado Microwave (Microondas) + Grill)
600 W (potencia de salida)

3. Ajuste el nivel de potencia girando el **Dial de selección multifunción** hasta que se muestre el nivel de potencia adecuado (600, 450, 300 W). A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para configurar el nivel de potencia.

- No puede configurar la temperatura del grill.
- Si no configura la temperatura dentro de los 5 segundos, automáticamente cambiará a la etapa de configuración del tiempo de cocción.

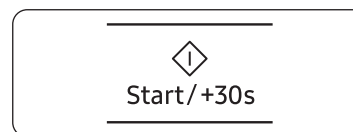
4. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.

- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.

Resultado:

- Comienza la cocción combinada.
- Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.



Uso del horno microondas

Combinar microondas y convección

La cocción combinada utiliza energía de microondas y calor por Convection (Convección). No se necesita precalentado porque la energía de las microondas está disponible inmediatamente.

Se pueden cocinar muchas comidas en el modo de cocción combinada, especialmente:

- Carnes y carnes de ave asadas
- Tartas y pasteles
- Platos de huevos con queso

NOTA

- SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para hornos microondas. Los platos de cristal o cerámica son ideales porque permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.
- SIEMPRE utilice guantes de cocina cuando toque los recipientes en el horno microondas, ya que estarán muy calientes. Obtendrá mejores resultados de cocción y dorado si utiliza la rejilla inferior.

Abra la puerta. Ponga los alimentos sobre el plato giratorio o la rejilla inferior, que se deberá colocar en el plato giratorio. Cierre la puerta. La resistencia debe estar en posición horizontal.

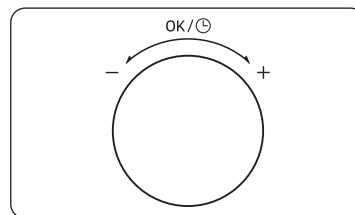


Combi

1. Pulse el botón **Combi (Combinado)**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

Cb - 1 (Microwave (Microondas)
+ Grill)



2. Para ver Cb-2 en la pantalla (Microwave (Microondas) + Convection (Convección)) gire el **Dial de selección multifunción**, y luego pulse **Dial de selección multifunción**.

3. Ajuste el nivel de potencia apropiado girando el **Dial de selección multifunción** hasta que se muestre el nivel potencia adecuado (600, 450, 300, 180, 100 W). A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para configurar el nivel de potencia.

- Si no configura el nivel de potencia dentro de los 5 segundos, automáticamente cambiará a la etapa de ajustes del tiempo de cocción. (Predeterminado: 600 W)

4. Seleccione la temperatura adecuada girando el **Dial de selección multifunción** (Temperatura: 200 ~ 40 °C). A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para configurar el nivel de potencia.

- Si no configura la temperatura dentro de los 5 segundos, automáticamente cambiará a la etapa de configuración del tiempo de cocción. (Predeterminado: 180 °C)

5. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.

- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

6. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.

Resultado:

- Comienza la cocción combinada.
- El horno microondas se calienta a la temperatura requerida y luego continúa la cocción hasta que finalice.
- Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Start/+30s

Desconexión de la señal acústica

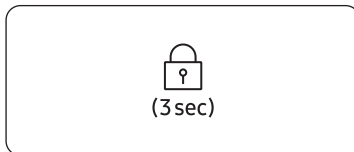
Puede apagar la señal acústica cuando lo desee.



1. Presione el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** y **Stop/Eco (Parada/Eco)** al mismo tiempo durante un segundo.
Resultado: El horno microondas no emitirá ninguna señal acústica para indicar el final de una función.
2. Para volver a activar la señal acústica, pulse **Start/+30s (Inicio/+30s)** y **Stop/Eco (Parada/Eco)** de nuevo y simultáneamente durante un segundo.
Resultado: El horno microondas funcionará con normalidad.

Cómo utilizar la función Bloqueo para niños

Su horno microondas está equipado con un programa especial de bloqueo para niños, que permite "trabar" el horno microondas para que los menores -o cualquier persona no familiarizada con este- no puedan accionarlo accidentalmente.



1. Pulse el botón **Bloqueo para niños**  durante 3 segundos.
Resultado:
 - El horno microondas se bloquea (no se podrá seleccionar ninguna función).
 - En la pantalla se muestra una "L".
2. Para desbloquear el horno, pulse el **Bloqueo para niños**  durante 3 segundos.
Resultado: El horno microondas se podrá utilizar normalmente.

Cómo utilizar la función Plato giratorio activado/desactivado

El **Plato Giratorio Activado/Desactivado** le permite utilizar platos grandes, que llenen todo el horno microondas, deteniendo el giro del plato (solo modo de cocción manual).

⚠ ADVERTENCIA

Nunca opere el plato giratorio sin comida en el horno microondas.

Motivo: puede causar un incendio o dañar la unidad.

📖 NOTA

Los resultados serán menos satisfactorios en este caso porque la cocción será menos uniforme. Le recomendamos girar el plato manualmente a mitad del proceso de cocción.



1. Pulse el botón **Plato Giratorio Activado/Desactivado**.
Resultado: El plato giratorio no girará.
2. Para volver a activar la rotación del plato giratorio, pulse el botón **Plato Giratorio Activado/Desactivado** de nuevo.
Resultado: El plato giratorio girará.

📖 NOTA

El botón **Plato Giratorio Activado/Desactivado** solo está disponible durante la cocción.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas 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 horno 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. Se pueden producir arcos voltaicos si la lámina de papel aluminio está demasiado cerca de la pared del horno microondas o si se utilizan demasiadas láminas.
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 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.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Metal		
• Platos	x	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	x	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad. Pueden provocar arcos eléctricos.
• Papel reciclado	x	
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina. Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el film ya que puede escaparse vapor. Solo si es apto para hervir o para microondas. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
• Film transparente	✓	
• Bolsas para congelados	✓ x	
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 la máxima 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 horno 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. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase 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 de la ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Espinacas	150	600	5 - 6
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Brócoli	300	600	8 - 9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Guisantes	300	600	7 - 8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Judías verdes	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Verduras mixtas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300	600	7 - 8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		

Guía de cocción

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 (ver la tabla). Cocine con la comida cubierta 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 el 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 de la ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Brócoli	250 500	900	4 ½ - 5 7 - 8
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Coles de Bruselas	250	900	6 - 6 ½
	Instrucciones Añada 60 - 75 ml (5 - 6 cucharadas.) de agua. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Zanahorias	250	900	4 ½ - 5
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Coliflor	250 500	900	5 - 5 ½ 7 ½ - 8 ½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las cabezuelas grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Calabacines	250	900	4 - 4 ½
	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas.) de agua o una pequeña cantidad de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		

Alimento	Tamaño de la ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Berenjenas	250	900	3 ½ - 4
	Instrucciones Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Puerros	250	900	4 - 4 ½
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Setas	125 250	900	1 ½ - 2 2 ½ - 3
	Instrucciones Prepare enteras si son pequeñas o en láminas. No añada nada de agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escorra antes de servir. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Cebollas	250	900	5 - 5 ½
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Pimiento	250	900	4 ½ - 5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas.		
Patatas	250 500	900	4 - 5 7 - 8
	Instrucciones Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Nabos	250	900	5 ½ - 6
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un bol grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocínelo cubierto. Una vez completado 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 completado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un bol grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Tamaño de la ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Arroz blanco (vaporizado)	250	900	15 - 16
	375		17 ½ - 18 ½
	Instrucciones Añada el doble de agua fría. Deje reposar durante 5 minutos y sirva.		
Arroz integral (vaporizado)	250	900	20 - 21
	375		22 - 23
	Instrucciones Añada el doble de agua fría. Deje reposar durante 5 minutos y sirva.		
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250	900	16 - 17
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar durante 5 minutos y sirva.		
	Maíz mezclado (arroz + cereales)	250	900
Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar durante 5 minutos y sirva.			
Pasta		250	900
	Instrucciones Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar durante 5 minutos y sirva.		

Recalentamiento

Este horno microondas recalentará los alimentos en una fracción del tiempo que normalmente tardan los hornos microondas convencionales.

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 elementos 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 900 W de potencia, mientras que otros se deben recalentar utilizando 600 W, 450 W o incluso 300 W.

Consulte las tablas para obtener orientación.

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 y alimentos infantiles. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos.

Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite sobrecalentar (y por tanto estropear) los alimentos.

Es preferible subestimar el tiempo de cocción y añadir tiempo adicional de calentamiento, si fuera necesario.

Tiempos de calentamiento y reposo

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte 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 y alimentos para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

Recalentamiento de líquidos

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. 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 comida para bebés

Comida para bebés:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. ¡Mezcle 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 líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	Instrucciones Vierta en tazas y recaliente sin cubrir: Si se trata de 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una frente a otra, si son 3, en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar 1 - 2 minutos y sirva.		
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	Instrucciones Vierta en un cuenco o plato hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remover bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Estofado (refrigerado)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	Instrucciones Ponga el estofado 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 y sirva.		
Pasta con salsa (refrigerado)	350 g	600	3 ½ - 4 ½
	Instrucciones 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 durante 3 minutos y sirva.		
Pasta rellena con salsa (refrigerado)	350 g	600	4 - 5
	Instrucciones 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 durante 3 minutos y sirva.		

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Comida en plato (refrigerado)	350 g 450 g	600	4 ½ - 5 5 ½ - 6 ½
	Instrucciones Coloque 2 - 3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Fondue de queso lista para servir (refrigerado)	400 g	600	6 - 7
	Instrucciones Coloque la fondue de queso lista para servir en un cuenco de cristal de pyrex del tamaño adecuado con tapa. Remueva de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Remueva bien antes de servir. Deje reposar 1 - 2 minutos y sirva.		

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 de la ración	Potencia (W)	Tiempo
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocínelo cubierto. Remueva una vez completado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocínelo cubierto. Remueva una vez completado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Leche para bebés	100 ml	300	30 - 40 s
	200 ml		1 minuto a 1 minuto y 10 segundos.
	Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga en el centro del plato giratorio. Cocine sin cubrir. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		

Descongelación

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 la carne de ave empieza a calentarse en la superficie exterior, interrumpa el descongelado 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 de la ración	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Carne	250 g	180	6 - 7
	500 g		8 - 13
	250 g	180	7 - 8
Instrucciones Coloque la carne en el plato giratorio. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 15 - 30 minutos y sirva.			

Guía de cocción

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Carne de ave Trozos de pollo Pollo entero	500 g (2 piezas)	180	14 - 15
	1200 g	180	32 - 34
Instrucciones 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 - 60 minutos y sirva.			
Pescado Filetes de pescado Pescado entero	200 g	180	6 - 7
	400 g	180	11 - 13
Instrucciones Coloque el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 10 - 25 minutos y sirva.			
Frutas Frutas del bosque	300 g	180	6 - 7
	Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande). Deje reposar 5 - 10 minutos y sirva.		
Pan Panecillos (unos 50 g cada uno) Tostadas/Sándwiches	2 unid.	180	1 - 1½
	4 unid.		2½ - 3
	250 g	180	4 - 4½
	Instrucciones 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 y sirva.		

Grill

La resistencia 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, sándwiches 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 + Grill

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.

Este modelo dispone de tres modos combinados: 600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina que puedan atravesar las microondas. Los utensilios de cocina deben ser ignífugos.

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 cocinar con microondas + grill:

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 (Microwave (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 del grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill entre 2 y 3 minutos.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la tabla como guía para la cocción al grill.

Utilice guantes de cocina para sacar los alimentos.

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia	Primer paso (min.)	Segundo paso (min.)
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Solo Grill	3 - 4	2 - 3
	Instrucciones Coloque las tostadas juntas en la rejilla superior.			
Tomates a la parrilla	400 g (2 piezas)	300 W + Grill	5 - 6	-
	Instrucciones Cortar los tomates en mitades. Coloque un poco de queso por encima. Colóquelos formando un círculo en un recipiente plano de cristal de borosilicato. Dispóngalos sobre la rejilla superior. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Tostada de tomate y queso	4 piezas (300 g)	300 W + Grill	4 - 5	-
	Instrucciones Primero, tueste las rebanadas de pan. Prepare las tostadas y colóquelas en la rejilla superior. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
Tostada hawaiana (jamón, piña y lonchas de queso)	4 piezas (500 g)	300 W + Grill	5 - 6	-
	Instrucciones Primero, tueste las rebanadas de pan. Prepare las tostadas y colóquelas en la rejilla superior. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Patatas asadas	500 g	600 W + Grill	7 - 8	-
	Instrucciones Corte las patatas por la mitad. Colóquelas formando un círculo en la rejilla superior con el lado cortado hacia el grill.			

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia	Primer paso (min.)	Segundo paso (min.)
Patatas/verduras gratinadas (refrigeradas)	450 g	450 W + Grill	9 - 11	-
	Instrucciones Coloque la comida gratinada en un pequeño recipiente de cristal de borosilicato. Coloque el plato en la rejilla inferior. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
Manzanas asadas	2 manzanas (de unos 400 g cada una)	300 W + Grill	7 - 8	-
	Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque algunas almendras laminadas en la parte superior. Coloque las manzanas en un recipiente de cristal de borosilicato. Coloque el recipiente directamente en la rejilla inferior.			
Trozos de pollo	500 g (2 piezas)	300 W + Grill	8 - 10	6 - 8
	Instrucciones Con una brocha, condimente los trozos de pollo con aceite y añada especias. Colóquelos formando un círculo en la rejilla superior. Tras la cocción al grill, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Pollo asado	1200 g	450 W + Grill	18 - 19	17
	Instrucciones Con una brocha, condimente el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo en la rejilla inferior. Tras la cocción al grill, deje reposar durante 5 minutos.			
Pescado asado	400 - 500 g	300 W + Grill	5 - 7	5 ½ - 6 ½
	Instrucciones Con una brocha, condimente la piel del pescado entero con aceite y añada hierbas y especias. Coloque los dos pescados juntos (cabeza con cola) en la rejilla superior. Tras la cocción al grill, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			

Guía de cocción

Convección

La cocción por Convection (Convección) es el método tradicional y reconocido de cocción de alimentos en un horno microondas tradicional con aire caliente. La resistencia y el ventilador se encuentran en la parte posterior, lo que permite que circule el aire caliente. La resistencia superior juega un papel fundamental en este modo.

Utensilios de cocina para la cocción por convección:

Se pueden usar todos los utensilios de cocina, moldes y bandejas convencionales aptos para horno, es decir, todo lo que usaría normalmente en un horno de Convection (Convección) tradicional.

Alimentos aptos para la cocción por convección:

En este modo se pueden hacer todo tipo de galletas, panecillos individuales, rollitos y bizcochos, así como sabrosos pasteles de fruta, pasta choux y suflés.

Microondas + Convección

Este modo combina la energía de las microondas con el aire caliente, lo que reduce el tiempo de cocción al tiempo que se consigue dar a los alimentos una superficie dorada y crujiente. La cocción por Convection (Convección) es el método tradicional y reconocido de cocción de alimentos en un horno microondas con circulación de aire caliente gracias a un ventilador situado en la parte posterior.

Utensilios para la cocción con microondas + convección:

Deben ser capaces de dejar pasar las microondas. Deben ser aptos para su uso en hornos microondas (como vidrio, cerámica o porcelana sin partes metálicas), similares a los utensilios descritos en la sección Microwave (Microondas) + Grill.

Alimentos adecuados para la cocción con microondas + convección:

Todo tipo de carnes y aves, así como guisos y platos gratinados, bizcochos y tartas de fruta ligeras, pasteles y crumbles, verduras a la parrilla, panecillos y panes.

Guía de Convección para alimentos frescos y congelados

Precalente la Convection (Convección) con la función de precalentado automático a la temperatura deseada. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la tabla como guía para el cocinado por Convection (Convección). Utilice guantes de cocina para sacar los alimentos.

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia	Primer paso (min.)	Segundo paso (min.)	
Pizza	300 - 400 g	Primer paso: 300 W + 200 °C Segundo paso: Grill	11 - 12	2 - 3	
Pizza congelada (prehorneada)					
Instrucciones Coloque la pizza en la rejilla inferior. Tras el horneado, deje reposar entre 2 y 3 minutos.					
Pasta	400 g	Primer paso: 450 W + 200 °C Segundo paso: convección 200 °C	15 - 16	5 - 6	
Lasaña congelada					
Instrucciones Colóquela en un recipiente de cristal de borosilicato del tamaño adecuado o déjela en el envoltorio original (asegúrese de que sea apto para horno y microondas) Coloque la pasta gratinada congelada en la rejilla inferior. Coloque la pasta gratinada congelada en la rejilla inferior. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.					
Carne	1200 - 1300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13	
Cordero asado (mediano)					
Instrucciones Con una brocha, condimente el cordero con aceite y añada sal, pimienta y pimentón. Colóquelo en la rejilla inferior con el lado de la grasa hacia abajo. Tras la cocción, envuelva en papel de aluminio y deje reposar entre 10 y 15 minutos.					
Pollo asado	1000 - 1100 g	450 W + 200 °C	20 - 22	20	
Instrucciones Unte el pollo con aceite y especias. Coloque el pollo en la rejilla inferior con las pechugas hacia abajo primero, y después hacia arriba. Deje reposar durante 5 minutos.					

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia	Primer paso (min.)	Segundo paso (min.)
Pan Panecillos	6 piezas (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
	Instrucciones Coloque los panecillos formando un círculo en la rejilla inferior. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Pan de ajo (refrigerado, prehorneado)	200 g (1 pieza)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
	Instrucciones Coloque la barra de pan refrigerada sobre papel de horno en la rejilla inferior. Tras el horneado, deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
Bizcocho Bizcocho marmolado (masa fresca)	500 g	Solo 180 °C	38 - 43	-
	Instrucciones Coloque la masa fresca en un pequeño molde negro rectangular y metálico para hornear (de 25 cm de longitud). Coloque el bizcocho en la rejilla inferior. Tras el horneado, deje reposar entre 5 y 10 minutos.			
Pastelitos (masa fresca)	10 x 28 g	Solo 160 °C	26 - 28	-
	Instrucciones Coloque la masa fresca de manera uniforme en moldes de papel sobre la bandeja de horneado sobre la rejilla inferior. Tras el horneado, deje reposar durante 5 minutos.			
Galletas (masa fresca)	200 - 250 g	Solo 200 °C	15 - 20	-
	Instrucciones Coloque la masa de galletas refrigerada sobre papel de horno en la rejilla inferior.			
Bizcocho congelado	1000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
	Instrucciones Coloque el bizcocho congelado directamente sobre la rejilla inferior. Cuando se haya descongelado y calentado, déjelo reposar entre 15 y 20 minutos.			

Consejos y trucos

Fundir mantequilla

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30 - 40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

Fundir chocolate

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 3 - 5 minutos, a 450 W, hasta que el chocolate se funda. Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

Funda miel cristalizada

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 20 - 30 segundos utilizando 300 W, hasta que se derrita la miel.

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 utilizando 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. Cocine sin tapar en un cuenco de vidrio tipo Pyrex durante 3 ½ a 4 ½ minutos usando 900 W, hasta que el glaseado sea transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un cuenco de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Cocine tapado durante 10 - 12 minutos usando 900 W. Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar tapado 5 minutos.

Pudin

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un cuenco de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cocine tapado de 6 ½ a 7 ½ minutos usando 900 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 horno. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

Solución de problemas y código de información

Solución de problemas

Si se encuentra con alguno de los problemas relacionados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Problema	Causa	Acción
General		
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.
No se ve el tiempo.	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Apague la función Eco.
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta e inténtelo de nuevo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El horno se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de darle la vuelta, pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30s) para reanudar el funcionamiento.
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	Ha estado funcionando durante un tiempo demasiado largo.	Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intenta funcionar sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. 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 horno.

Problema	Causa	Acción
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno 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 horno está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno 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 la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) .
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a intentarlo.
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de Auto Cook (Cocción Automática), un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de dar la vuelta al alimento, vuelva a pulsar el botón Start/+30s (Inicio/+30s) para reiniciar la operación.

Problema	Causa	Acción
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y verifique nuevamente.
Sale electricidad del horno.	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.
1. Gotea agua. 2. Sale vapor por una rendija de la puerta. 3. Queda agua en el horno.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. No se trata de una avería del horno microondas.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
La iluminación en el interior del horno 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. No se trata de una avería del horno 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 horno.	No se trata de una avería del horno microondas.
Plato giratorio		
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.

Problema	Causa	Acción
El plato giratorio hace ruido cuando gira.	Hay restos de comida en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno.
Grill		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
	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.
Horno microondas		
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta e inténtelo de nuevo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
El horno despidе olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.
Salen malos olores del interior del horno.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno para eliminar el olor más rápidamente.

Solución de problemas y código de información

Problema	Causa	Acción
El horno no cocina correctamente.	Durante la cocción la puerta se abre con frecuencia.	Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Ajuste correctamente los mandos del horno y vuelva a intentarlo.
	El grill o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño del utensilio utilizado no es adecuado.	Utilice utensilios adecuados con fondo plano.
Vapor		
Oigo agua hirviendo durante la cocción al vapor	El agua se calienta en el bol para cocción al vapor.	No se trata de una avería del horno microondas.
Se oye algo raro al parar de cocinar al vapor.	Una vez finalizada la cocción al vapor, se retira el agua del interior del bol.	No se trata de una avería del horno microondas.

Códigos de información

Código	Acción
SE	Limpie los botones y compruebe si hay agua en la superficie alrededor del botón. Apague el horno microondas e intente configurarlo nuevamente. Si vuelve a ocurrir, llame al Centro de atención al cliente de SAMSUNG.
E-12	El mensaje E-12 es sensor de gases corto. Este error puede ocurrir debido a la alta humedad en el interior cuando vuelve a operar el horno microondas poco después de finalizar una operación anterior para algunos alimentos. En este caso, debido a que existe la posibilidad de que el sensor de gases no esté averiado, apague el horno microondas e intente configurarlo nuevamente. Si esto vuelve a ocurrir, llame al Centro de atención al cliente de SAMSUNG.
E-24	Antes de que el microondas se sobrecaliente, aparecerá el mensaje E-24 en la pantalla. Si aparece el mensaje E-24 , presione la tecla Stop/Eco (Parada/Eco) para utilizar el modo de inicialización. Después de que el horno de microondas se enfríe, intente operarlo. Si vuelve a aparecer el mensaje E-24 , llame al Centro de atención al cliente de SAMSUNG.

NOTA

Si encuentra algún código que no esté incluido en la lista anterior o las soluciones sugeridas no solucionan el problema, póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de SAMSUNG.

Especificaciones técnicas

Notas

SAMSUNG se esfuerza por mejorar sus productos constantemente. Tanto las especificaciones de diseño como estas instrucciones de usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Modelo	MC28A5137**
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo energético	
Potencia máxima	2900 W
Microondas	1400 W
Grill (resistencia)	1500 W
Convección (resistencia)	Máx. 2100 W
Potencia de salida	100 W / 900 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Externo (Incluyendo la manecilla)	517 x 310 x 475,6 mm
Cavidad del horno	358 x 235,5 x 327 mm
Volumen	28 litros
Peso	
Neto	17,8 kg aprox.

* Este producto contiene una fuente de luz con una eficiencia energética de clase <G>.

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	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91175 0015	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02 - 201 - 24 - 18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030 - 6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771 - 400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800 - SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680 - 726 - 7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800 - 726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
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	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800 - SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111 - SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801 - 172 - 678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8 - 800 - 77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000 - 7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800 - 7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0 - 800 - 502 - 000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373 - 22 - 667 - 400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Forno micro-ondas

Manual do utilizador

MC28A5137**



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	7
Eliminação Correta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)	7
Instalação	8
Acessórios	8
Local de instalação	8
Prato giratório	8
Manutenção	9
Limpeza	9
Substituição (reparação)	9
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização	9
Funções do forno micro-ondas	10
Forno micro-ondas	10
Painel de controlo	10
Utilização do forno micro-ondas	11
Como funciona um forno micro-ondas	11
Verificar se o forno está a funcionar corretamente	11
Definir a hora	12
Confeccionar/Reaquecer	12
Níveis de potência e variações de tempo	13
Ajustar o tempo de confeção	13
Parar a confeção	14
Definir o modo de poupança de energia	14
Utilizar as funções de Fritura sem óleo adicional	14
Utilizar as funções de Sensor	16
Instruções de confeção com o sensor automático	17
Utensílios e tampas para a confeção Sensor	17
Importante	18
Guia de confeção com vapor puro (apenas modelos MC28A5137K*)	18
Utilizar as funções de Confeção saudável	20

Utilizar as funções de Fermentação de massa/logurte	22
Utilizar as funções de Descongelar rápido	23
Utilizar as funções de Reaquecimento automático/Confeção automática	25
Utilizar a placa para tostar	26
Convecção	27
Grelhar	28
Escolher os acessórios	28
Combinar micro-ondas e grelha	29
Combinar micro-ondas e convecção	30
Desligar o sinal sonoro	31
Utilizar as funções de Segurança para crianças	31
Utilizar as funções de ligar/desligar do prato giratório	31
Guia de utensílios de cozinha	32
Guia de confeção de alimentos	33
Micro-ondas	33
Cozedura	33
Reaquecer	35
Reaquecimento de líquidos	36
Reaquecimento de alimentos para bebés	36
Descongelação	37
Grelhar	38
Micro-ondas + Grelhar	38
Convecção	40
Micro-ondas + Convecção	40
Sugestões e truques	41
Resolução de problemas e código de informação	42
Resolução de problemas	42
Códigos de informação	44
Características técnicas	45

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.

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.

Instruções de segurança

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.

ATENÇÃO: O processo de confeção deve ser supervisionado. Um processo de confeção 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.

Instruções de segurança

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 aitchos 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 accidental.

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.

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.

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.

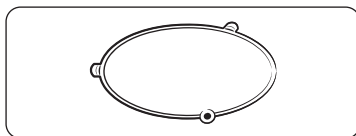
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios eletrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

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

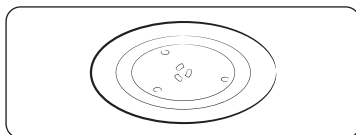
Instalação

Acessórios

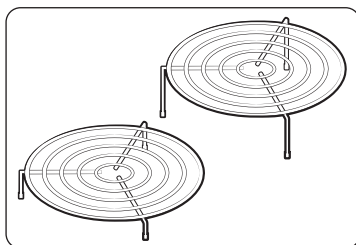
Consoante o modelo adquirido, são fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de diversas formas.



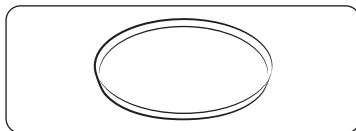
- 01 Anel de roletes**, a ser colocado no centro do forno.
Objetivo: O anel de roletes suporta o tabuleiro giratório.



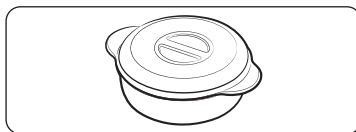
- 02 Tabuleiro giratório**, a ser colocado no anel de roletes com o encaixe central ligado ao acoplador.
Objetivo: O tabuleiro giratório é a principal superfície de confeção. Pode ser facilmente removido para limpeza.



- 03 Prateleira superior, prateleira inferior**, a colocar no tabuleiro giratório.
Objetivo: As prateleiras metálicas podem ser utilizadas para cozinhar dois pratos ao mesmo tempo. Pode ser colocado um pequeno prato no tabuleiro giratório e um segundo prato na prateleira.
As prateleiras metálicas podem ser utilizadas nos modos de grelha, convecção e confeção combinada.



- 04 Placa para tostar**, consulte as páginas 26 – 27.
Objetivo: A placa para tostar é utilizada para melhor tostar os alimentos nos modos de Microwave (Micro-ondas) ou de confeção combinada em Grill (Grelha). Ajuda a manter a massa dos bolos e das pizzas crocante.



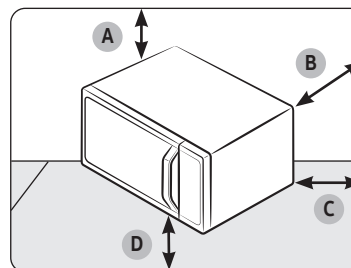
- 05 Vaporizador puro**, consulte as páginas 18 – 20. (Apenas modelos MC28A5137K*)
Objetivo: a panela a vapor de plástico ao utilizar a função de vapor saudável.

⚠ CUIDADO

- NÃO** utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o tabuleiro giratório.
- NÃO** utilize os modos **Grill (Grelhar)**, **Convection (Convecção)** e **Combi (Combinado)** com a panela a vapor.

Modo de funcionamento	MICRO-ONDAS	GRELHAR/CONVECÇÃO	COMBI (COMBINADO)
 (Vaporizador puro)	O	X	X

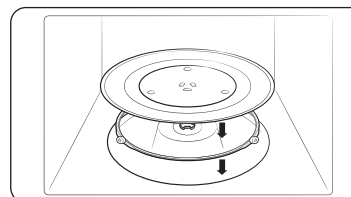
Local de instalação



- A. 20 cm para cima
- B. 10 cm para trás
- C. 10 cm para o lado
- D. 85 cm do chão

- Selecione uma superfície plana e nivelada, aproximadamente 85 cm acima do chão. A superfície tem de suportar o peso do forno micro-ondas.
- Garanta a existência de espaço para ventilação com, no mínimo, 10 cm em relação à parede traseira e a ambos os lados, e 20 cm em relação à parte de cima.
- Não instale o forno micro-ondas em ambientes quentes ou húmidos, como junto a outros fornos micro-ondas ou radiadores.
- Respeite as especificações da fonte de alimentação deste forno micro-ondas. Se necessário, use apenas cabos de extensão aprovados.
- Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

Prato giratório



Retire todos os materiais de embalagem do interior do forno micro-ondas. Instale o anel de roletes e o tabuleiro giratório. Verifique se o tabuleiro giratório roda livremente.

Manutenção

Limpeza

Limpe regularmente o forno micro-ondas para evitar a acumulação de sujidade, tanto no exterior como no interior.

Preste especial atenção à porta, ao vedante da porta e ao anel de roletes (apenas nos modelos aplicáveis).

Se a porta não abrir ou fechar facilmente, em primeiro lugar, verifique a acumulação de sujidade nos respetivos vedantes. Humedeça um pano macio em água com sabão para limpar a parte exterior e interior do forno micro-ondas. Enxague e deixe secar bem.

Para remover sujidades difíceis com mau odor do interior do forno micro-ondas

1. Com o forno micro-ondas vazio, coloque um copo com sumo de limão diluído no centro do tabuleiro giratório.
2. Aqueça o forno micro-ondas durante 10 minutos na potência máxima.
3. Quando o ciclo terminar, aguarde até que o forno micro-ondas arrefeça. Depois, abra a porta e limpe a área de confeção.

CUIDADO

- Mantenha a porta e o respetivo vedante limpos, e certifique-se de que a porta abre e fecha facilmente. Caso contrário, o ciclo de vida do forno micro-ondas poderá ser reduzido.
- Tenha cuidado para não derramar água nas aberturas de ventilação do forno micro-ondas.
- Não use substâncias químicas ou abrasivas durante a limpeza.
- Sempre que utilizar o forno micro-ondas, use detergente neutro para limpar a área de confeção depois de a deixar arrefecer.

Substituição (reparação)

AVISO

Este forno micro-ondas inclui peças não removíveis pelo utilizador no interior. Não tente substituir ou reparar o forno micro-ondas sozinho.

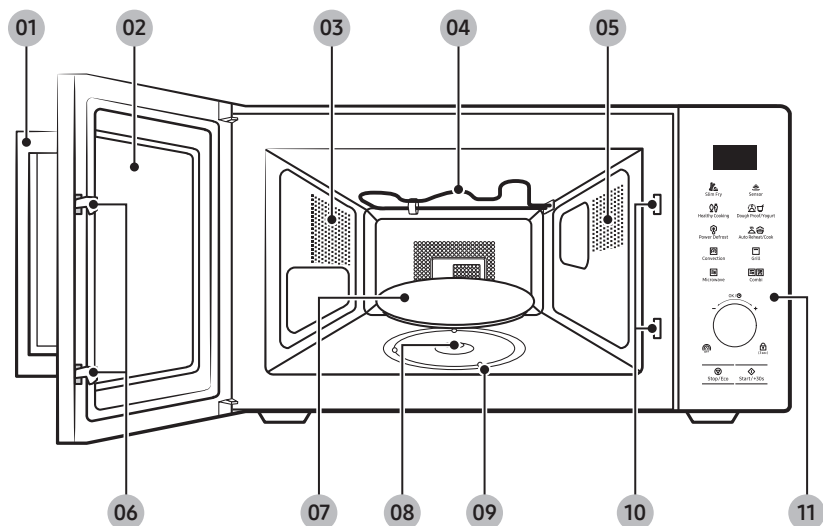
- Se se deparar com um problema com as dobradiças, vedante e/ou a porta, contacte um técnico qualificado ou o centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Caso pretenda substituir a lâmpada, contacte o centro de assistência Samsung local. Não a tente substituir sozinho.
- Se se deparar com um problema com o revestimento exterior do forno micro-ondas, em primeiro lugar desligue a ficha da tomada de alimentação e contacte o centro de assistência Samsung local.

Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização

Se não usar o forno micro-ondas durante um período de tempo prolongado, desligue a ficha da tomada e coloque o forno micro-ondas num local seco e sem pó. A acumulação de pó e humidade no interior do forno micro-ondas pode afetar o seu desempenho.

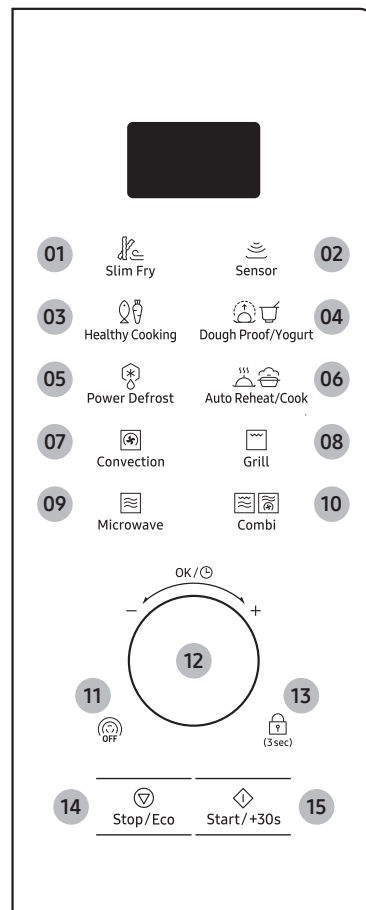
Funções do forno micro-ondas

Forno micro-ondas



- | | | |
|---------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 01 Puxador da porta | 02 Porta | 03 Orifícios de ventilação |
| 04 Elemento de aquecimento | 05 Luz | 06 Trincos da porta |
| 07 Prato giratório | 08 Acoplador | 09 Anel de roletes |
| 10 Orifícios de bloqueio de segurança | 11 Painel de controlo | |

Painel de controlo



- | | |
|---|--|
| 01 Slim Fry | 02 Sensor |
| 03 Healthy Cooking (Confeção saudável) | 04 Dough Proof/Yogurt (Fermentação de massa/iogurte) |
| 05 Power Defrost (Descongelar rápido) | 06 Auto Reheat/Cook (Reaquecimento automático/Confeção automática) |
| 07 Convection (Convecção) | 08 Grill (Grelhar) |
| 09 Microwave (Micro-ondas) | 10 Combi (Combinado) |
| 11 Ligar/Desligar o tabuleiro giratório | 12 Seletor multifunções |
| 13 Segurança para crianças | 14 Stop/Eco (Parar/Eco) |
| 15 Start/+30s (Iniciar/+30s) | |

Utilização do forno micro-ondas

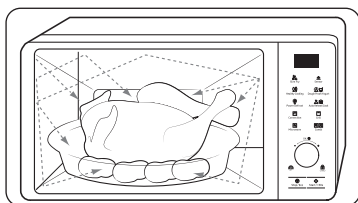
Como funciona um forno micro-ondas

As micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta frequência. A energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem alterar a sua forma ou cor.

Pode utilizar um forno micro-ondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Confeção

Princípio de confeção



1. As micro-ondas geradas pelo magnetrão são refletidas na cavidade e são distribuídas uniformemente à medida que o alimento roda no tabuleiro giratório. Assim, os alimentos são cozinhados uniformemente.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade de cerca de 2,5 cm (1 polegada). A confeção continua à medida que o calor é dissipado dentro do alimento.
3. Os tempos de confeção variam de acordo com o recipiente utilizado e com as propriedades dos alimentos:
 - Quantidade e densidade
 - Teor de água
 - Temperatura inicial (com ou sem refrigeração)

NOTA

À medida que o centro do alimento vai sendo confeccionado pela dissipação do calor, a confeção continua mesmo quando remove o alimento do forno micro-ondas. Consequentemente, é necessário respeitar os tempos de repouso especificados nas receitas e neste folheto para garantir:

- Confeção uniforme do alimento até ao centro.
- A mesma temperatura em todo o alimento.

Verificar se o forno está a funcionar corretamente

O seguinte procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno micro-ondas está sempre a funcionar corretamente. Em caso de dúvida, consulte a secção **Resolução de problemas e código de informação** nas páginas 42 – 44.

NOTA

O forno micro-ondas tem de ser ligado a uma tomada de parede adequada. O tabuleiro giratório tem de estar na devida posição no forno micro-ondas. Se for utilizado um nível de potência que não o máximo (100% - 900 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno micro-ondas pelo puxador no lado direito da porta.

Coloque um copo de água no tabuleiro giratório. Feche a porta.



Prima o botão **Microwave (Micro-ondas)**.

Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** e defina o tempo para 4 ou 5 minutos ao premir novamente o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** o número adequado de vezes.

Resultado: O forno micro-ondas aquece a água durante 4 ou 5 minutos. A água deve, então, estar a ferver.

Utilização do forno micro-ondas

Definir a hora

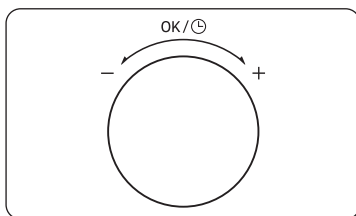
Com a alimentação ligada, são apresentadas automaticamente as indicações "88:88" e, em seguida, "12:00" no ecrã.

Defina a hora atual. A hora pode ser apresentada no formato de 24 ou 12 horas. Tem de configurar a hora:

- Quando instala o forno micro-ondas pela primeira vez
- Depois de uma falha de energia

NOTA

Não se esqueça de repor o relógio quando existem mudanças de horário de verão e de inverno.



1. Prima o **Seletor multifunções**.
2. Rode o **Seletor multifunções** para definir o tipo de apresentação das horas.
 - 12h ou 24h
3. Prima o **Seletor multifunções** para concluir a configuração.
4. Rode o **Seletor multifunções** para definir as horas.
5. Prima o **Seletor multifunções**.
6. Rode o **Seletor multifunções** para definir os minutos.
7. Quando a hora certa for apresentada, prima o **Seletor multifunções** para iniciar o relógio.

Resultado: A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno micro-ondas.

Confeccionar/Reaquecer

O seguinte procedimento explica como confeccionar ou aquecer alimentos.

NOTA

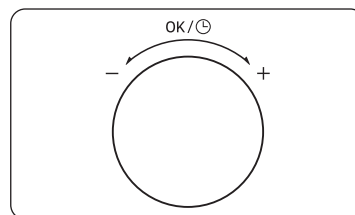
Verifique SEMPRE as definições de confeção antes de deixar o forno micro-ondas sem vigilância.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do tabuleiro giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno micro-ondas quando estiver vazio.



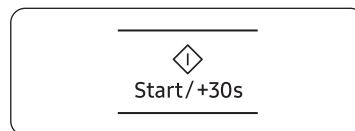
1. Prima o botão **Microwave (Micro-ondas)**.
Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

(Modo Microwave [Micro-ondas])



2. Rode o **Seletor multifunções** até ser apresentado o nível de potência adequado. Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para definir o nível de potência.
 - Se não definir o nível de potência em 5 segundos, o sistema passará automaticamente para a fase de definição do tempo de confeção.

3. Defina o tempo de confeção ao rodar o **Seletor multifunções**.
Resultado: É apresentado o tempo de confeção.



4. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado: A luz do forno micro-ondas acende-se e o tabuleiro giratório começa a rodar. A confeção é iniciada e quando terminar.
 - O forno micro-ondas emite um sinal sonoro e apresenta a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Níveis de potência e variações de tempo

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, por conseguinte, o tempo necessário para confeccionar ou reaquecer os seus alimentos de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Percentagem (%)	Potência (W)
ALTA	100	900
MÉDIA ALTA	67	600
MÉDIA	50	450
MÉDIA BAIXA	33	300
DESCONGELAR	20	180
BAIXA	11	100

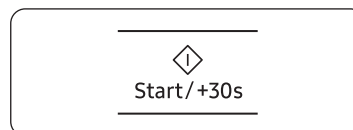
Os tempos de confeção indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se seleccionar um...	Então o tempo de confeção tem de ser...
Nível de potência superior	Reduzido
Nível de potência inferior	Aumentado

Ajustar o tempo de confeção

Pode aumentar o tempo de confeção ao premir o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** uma vez por cada 30 segundos a adicionar.

- Verifique o progresso da confeção a qualquer momento, bastando abrir a porta
- Aumente o tempo de confeção restante

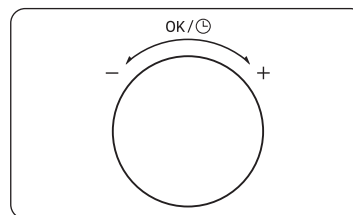


Para aumentar o tempo de confeção dos alimentos durante a confeção, prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** uma vez por cada 30 segundos que pretender adicionar.

- Exemplo: para adicionar três minutos, prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** seis vezes.

Basta rodar o **Seletor multifunções** para ajustar o tempo de confeção.

- Para aumentar o tempo de confeção, vire para a direita, e, para diminuir o tempo de confeção, vire para a esquerda.



Utilização do forno micro-ondas

Parar a confeção

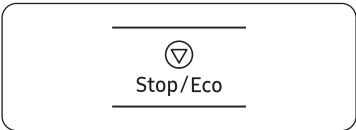
Pode parar de confeccionar a qualquer momento para que possa:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-lo a confeccionar

Para parar a confeção...	Então...
Temporariamente	Abra a porta ou prima uma vez o botão Stop/Eco (Parar/Eco) . Resultado: A confeção para. Para retomar a confeção, feche novamente a porta e prima o botão Start/+30s (Iniciar/+30s) .
Completamente	Prima o botão Stop/Eco (Parar/Eco) uma vez. Resultado: A confeção para. Se pretender cancelar as definições de confeção, prima novamente o botão Stop/Eco (Parar/Eco) .

Definir o modo de poupança de energia

O forno micro-ondas tem um modo de poupança de energia.



- Prima o botão **Stop/Eco (Parar/Eco)**.
Resultado: Visor desligado.
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta ou carregue no botão **Stop/Eco (Parar/Eco)** e a hora actual aparece no visor. O forno micro-ondas está pronto a utilizar.

NOTA

Função de poupança de energia automática

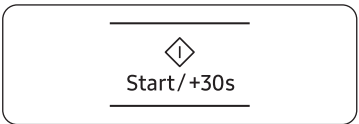
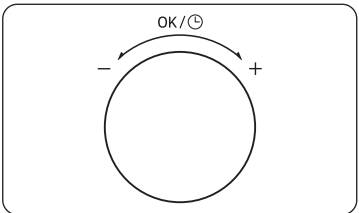
Se não seleccionar qualquer função quando o aparelho estiver a executar uma programação ou uma operação com uma paragem temporária activada, a função é cancelada e o relógio aparece após 25 minutos. A luz do forno micro-ondas apagar-se-á se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.

Utilizar as funções de Fritura sem óleo adicional

As 12 funções de confeção **Slim Fry** incluem/proporcionam tempos de confeção pré-programados. Não é necessário definir os tempos de confeção nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria de confeção Slim Fry ao premir o botão **Slim Fry**.

NOTA

Utilize SEMPRE utensílios de cozinha que possam ser levados ao micro-ondas e ao forno micro-ondas. Os pratos de vidro ou cerâmica são ideais, uma vez que permitem a penetração uniforme das micro-ondas nos alimentos. Use SEMPRE luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno micro-ondas, uma vez que estarão muito quentes.



1. Prima o botão **Slim Fry**.
2. Selecione a categoria de alimentos ao rodar o **Seletor multifunções** e prima o **Seletor multifunções**.
1) Batatas/Legumes
2) Marisco
3) Frango
3. Selecione o tipo de alimento que está a confeccionar ao rodar o **Seletor multifunções**.
Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.
4. Selecione o tamanho da porção rodando o **Seletor multifunções**.
 - A porção é diferente consoante o menu, e alguns menos não indicam uma porção.
 - Pode ignorar este passo para um menu que não indique uma porção.
5. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado: Os alimentos são confeccionados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.
 - Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Guia de Fritura sem óleo adicional

A tabela seguinte apresenta os 12 programas automáticos de **Slim Fry** para fritar. Contém as quantidades e as instruções adequadas.

Irá utilizar menos óleo em comparação com a fritura com óleo, e obter resultados saborosos. Os programas funcionam com uma combinação de convecção, aquecimento superior e energia de micro-ondas.

1. Batatas/Legumes

Código/Alimento	Porção (g)	Instruções
1-1 Batatas fritas congeladas para forno	300 – 350 450 – 500	Distribua uniformemente as batatas fritas congeladas para forno na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Vire depois de o sinal sonoro ser emitido. Prima Start (Iniciar) para continuar. (O forno micro-ondas continuará a funcionar se não virar.) Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-2 Croquetes de batata congelados	200 – 250 300 – 350	Distribua uniformemente os croquetes de batata congelados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-3 Batatas fritas caseiras	300 – 350 450 – 500	Utilize batatas de tipo duro a médio e lave-as. Descasque as batatas e corte-as em palitos com uma espessura de 10 x 10 mm. Mergulhe em água fria (durante 30 min.). Seque-as com uma toalha, pese-as e pincele-as com 5 g de azeite. Distribua uniformemente as batatas fritas caseiras na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Vire depois de o sinal sonoro ser emitido. Prima Start (Iniciar) para continuar. (O forno micro-ondas continuará a funcionar se não virar.) Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-4 Gomos de batata	200 – 250 300 – 350 400 – 450	Lave as batatas de tamanho normal e corte-as em gomos. Pincele com azeite e especiarias. Coloque-as com o lado do corte na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 3 minutos.
1-5 Aros de cebola congelados	100 – 150 200 – 250	Coloque aros de cebola panados congelados ou calamares panados congelados uniformemente na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-6 Curgete às rodela	100 – 150 200 – 250	Lave e corte as curgetes. Pincele com 5 g de azeite e adicione especiarias. Coloque uniformemente as rodela na placa para tostar e coloque a placa na prateleira superior. Vire após o sinal sonoro ser emitido. Prima Start (Iniciar) para continuar. (O forno micro-ondas continuará a funcionar se não virar.) Deixe repousar 1 a 2 minutos.

2. Marisco

Código/Alimento	Porção (g)	Instruções
2-1 Camarões congelados	200 – 250 300 – 350	Distribua uniformemente os camarões panados congelados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-2 Lombos de peixe	200 – 250 300 – 350	Distribua uniformemente os lombos de peixe na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-3 Calamares fritos	100 – 150 200 – 250	Distribua uniformemente os aros de calamar panados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.

3. Frango

Código/Alimento	Porção (g)	Instruções
3-1 Nuggets de frango congelados	200 – 250 300 – 350	Distribua uniformemente os nuggets de frango congelados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Vire depois de o sinal sonoro ser emitido. Prima Start (Iniciar) para continuar. (O forno micro-ondas continuará a funcionar se não virar.) Deixe repousar 1 a 2 minutos.
3-2 Pernas de frango	200 – 250 300 – 350 400 – 450	Pese as pernas e pincele-as com azeite e especiarias. Coloque-as uniformemente na prateleira superior. Vire depois de o sinal sonoro ser emitido, e o forno micro-ondas interromperá o processo. Prima Start (Iniciar) para continuar. Deixe repousar 1 a 3 minutos.
3-3 Asinhas de frango	200 – 250 300 – 350	Pese as asinhas de frango e pincele-as com azeite e especiarias. Coloque-as uniformemente na prateleira superior. Vire depois de o sinal sonoro ser emitido, e o forno micro-ondas interromperá o processo. Prima Start (Iniciar) para continuar. Deixe repousar 1 a 2 minutos.

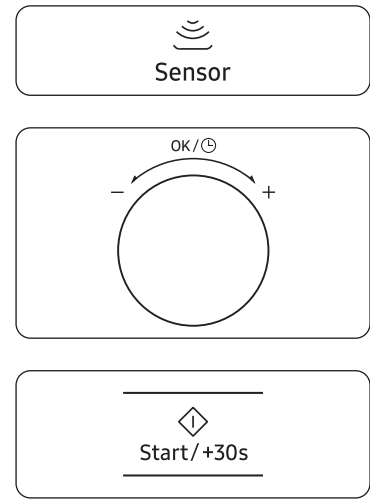
Utilização do forno micro-ondas

Utilizar as funções de Sensor

As 8 funções de confeção **Sensor** incluem/proporcionam tempos de confeção pré-programados. Não é necessário definir os tempos de confeção nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria de confeção Sensor ao rodar o **Seletor multifunções**. Em primeiro lugar, coloque os alimentos no centro do tabuleiro giratório e feche a porta.

NOTA

Utilize apenas pratos que possam ser levados ao micro-ondas.



1. Prima o botão **Sensor**.
2. Selecione o tipo de alimento que está a confeccionar ao rodar o **Seletor multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.
3. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado: Os alimentos são confeccionados de acordo com a definição pré-programada selecionada.
 - Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

NOTA

- Utilize apenas recipientes que possam ser levados ao micro-ondas.
- Se a temperatura no interior for superior a 60 °C, a ventoinha de arrefecimento irá funcionar durante 3 minutos. Não poderá utilizar temporariamente o botão **Sensor** até que o forno micro-ondas arrefeça até uma temperatura pretendida no modo de segurança do sensor.

Guia de confeção Sensor

A tabela seguinte apresenta 8 programas de confeção **Sensor**. Inclui o intervalo de peso recomendado por alimento após a confeção e instruções relevantes. No início do programa, o visor apresenta o período do sensor. Após esse período, o tempo de confeção e o nível de potência são calculados automaticamente, e será apresentado o tempo de confeção restante. O processo de confeção é controlado pelo sistema do sensor para sua conveniência.

NOTA

Use luvas de forno ao retirar os alimentos!

Código/Alimento	Porção (g)	Instruções
1 Bebidas	150 – 250	Verta o líquido (à temperatura ambiente) num copo ou numa caneca de cerâmica. Reaqueça sem tampa. Coloque no centro do tabuleiro giratório. Deixe repousar no forno micro-ondas. Mexa as bebidas antes e depois do tempo de repouso. Tenha cuidado ao retirar o copo (consulte as instruções de segurança para líquidos). Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2 Brócolos	200 – 500	Lave e limpe legumes frescos, tais como brócolos, e prepare os floretes. Coloque-os uniformemente na taça de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água (2 a 3 colheres de sopa). Coloque a taça no centro do tabuleiro giratório. Confeccione com cobertura. Mexa depois de confeccionar. Este programa é adequado para brócolos, bem como para curgete, beringela, abóbora ou pimento às rodelas. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
3 Cenouras às rodelas	200 – 500	Lave e limpe legumes frescos, tais como cenouras, e corte uniformemente às rodelas. Coloque-as numa taça de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água (2 a 3 colheres de sopa). Coloque a taça no centro do tabuleiro giratório. Confeccione com cobertura. Mexa depois de confeccionar. Este programa é adequado para cenoura às rodelas, bem como para floretes de couve-flor ou couve-rábano. Deixe repousar 1 a 2 minutos.

Código/Alimento	Porção (g)	Instruções
4 Couve-flor	200 – 500	Lave e limpe legumes frescos, tais como couve-flor, e prepare os floretes. Coloque-os uniformemente na taça de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água (2 a 3 colheres de sopa). Coloque a taça no centro do tabuleiro giratório. Confeccione com cobertura. Mexa depois de confeccionar. Este programa é adequado para brócolos, bem como para curgete, beringela, abóbora ou pimento às rodelas. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
5 Batatas assadas com casca	200 – 800	Lave e limpe as batatas, a cada 200 g. Pincele com azeite e fure a casca com uma faca. Coloque num círculo no tabuleiro giratório. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
6 Ferver massa	100 – 300	Utilize um prato para forno de vidro grande com tampa. Adicione o quádruplo de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Confeccione sem cobertura. Mexa antes de deixar a apurar e, em seguida, drene rigorosamente. Deixe repousar 1 a 3 minutos.
7 Minirravioli	200 – 400	Coloque minirravioli num prato de cerâmica fundo. Coloque o prato no centro do tabuleiro giratório. Cubra com uma tampa de plástico. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
8 Pedacos de frango	200 – 500	Pincele pedaços de frango refrigerados com azeite e especiarias. Coloque a pele virada para baixo na prateleira inferior. Vire assim que o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro. Prima o botão Start (Iniciar) para continuar o processo. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Instruções de confeção com o sensor automático

O sensor automático permite-lhe confeccionar os alimentos automaticamente ao detetar a quantidade de gases gerados pelos alimentos durante a confeção.

- Ao confeccionar alimentos, são gerados vários tipos de gases. O sensor automático determina o tempo e o nível de potência adequados ao detetar esses gases dos alimentos, eliminando a necessidade de definir o tempo de confeção e o nível de potência.
- Ao cobrir um recipiente com a respetiva tampa ou película aderente durante a confeção Sensor, o sensor automático irá detetar os gases gerados após a saturação do recipiente com vapor.
- Pouco antes do fim da confeção, será iniciada a contagem decrescente do tempo de confeção restante. Será uma boa altura para rodar ou mexer os alimentos para uma confeção uniforme, se necessário.
- Antes da confeção com o sensor automático, os alimentos poderão ser temperados com ervas, especiarias ou molhos para dourar. Tenha em atenção que o sal ou o açúcar poderão causar manchas de queimado nos alimentos, pelo que devem ser adicionados após a confeção.

Utensílios e tampas para a confeção Sensor

- Para obter bons resultados de confeção com esta função, siga as instruções para selecionar os recipientes e as tampas adequados nas tabelas deste manual.
- Utilize sempre recipientes que possam ser levados ao micro-ondas e cubra-os com as respetivas tampas ou película aderente. Ao utilizar película aderente, dobre um canto, a fim de permitir que o vapor seja libertado adequadamente.
- Utilize sempre a tampa destinada ao utensílio utilizado para o cobrir. Se o utensílio não tiver tampa própria, utilize película aderente.
- Encha os recipientes, pelo menos, até metade.
- Os alimentos que têm de ser mexidos ou rodados devem sê-lo no fim do ciclo de confeção Sensor, após o início da contagem decrescente do tempo no visor.

Utilização do forno micro-ondas

Importante

- Após a instalação do forno micro-ondas e da ligação a uma tomada elétrica, não desligue o cabo de alimentação. O sensor de gases necessita de algum tempo para estabilizar, para que a confeção seja satisfatória.
- Não se recomenda utilizar a função de confeção com o sensor automático de forma contínua, ou seja, uma operação de confeção imediatamente após outra.
- Instale o forno micro-ondas num local bem ventilado para um arrefecimento e um fluxo de ar adequados, e para garantir que o sensor irá funcionar de forma precisa.
- Para evitar resultados pouco satisfatórios, não utilize o sensor automático se a temperatura ambiente for demasiado alta ou baixa.
- Não utilize um detergente volátil para limpar o forno micro-ondas. O gás resultante desse detergente poderá afetar o sensor.
- Evite colocar o forno micro-ondas num local com elevada humidade ou junto de aparelhos que emitam gases, uma vez que isso irá interferir no desempenho adequado do sensor automático.
- Mantenha sempre o interior do forno micro-ondas limpo. Limpe todos os derramamentos com um pano húmido. Este forno micro-ondas destina-se apenas a utilização doméstica.

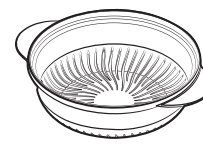
Guia de confeção com vapor puro (apenas modelos MC28A5137K*)

O vaporizador puro tem por base o princípio de confeção a vapor e foi concebido para uma confeção rápida e saudável no seu forno micro-ondas Samsung. Este acessório é ideal para a preparação de arroz, massas, legumes, etc. em tempo recorde, preservando os valores nutricionais.

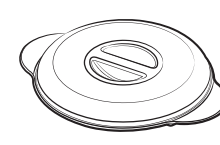
O vaporizador puro para micro-ondas é composto por 3 itens:



Taça



Tabuleiro



Tampa

Todas as peças suportam temperaturas entre -20 °C e 140 °C.

Adequado para armazenamento no congelador. Pode ser utilizado em separado ou em conjunto.

Condições de utilização:

- **Não utilizar:**
 - Para preparar alimentos com um elevado teor de açúcar ou gordura.
 - Com a função de grelha ou aquecimento rotativo, ou numa placa de fogão.
- Lave bem todas as peças em água com sabão antes da primeira utilização.
- Para ver os tempos de confeção, consulte as instruções na tabela da página seguinte.

Manutenção:

- O seu vaporizador pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Quando lavar à mão, use água quente e detergente para a loiça. Não use esponjas abrasivas.
- Alguns alimentos (como o tomate) podem provocar a descoloração do plástico. Isso é normal e não se trata de um defeito de fabrico.

Descongelamento:

Coloque os alimentos congelados na taça para cozer sem a tampa. O líquido permanecerá no fundo da panela e não prejudicará os alimentos.

Cozedura:

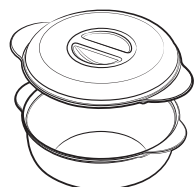
Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo de cozedura (min.)	Manuseamento
Alcachofras	300 g (1 – 2 unidades)	900	5 – 6	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Lave e limpe as alcachofras. Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Coloque as alcachofras no tabuleiro. Adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com a tampa. Após a cozedura, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Brócolos	300 g	1.º passo: 900 2.º passo: 300	3 ½ – 4 2 – 2 ½	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Pese os brócolos após a lavagem. Corte em tamanho semelhante. (3 cm de largura, 4 cm de comprimento, 2 cm de altura). Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua os brócolos (parte do caule para baixo) pelo tabuleiro. Cubra com a tampa. Após a cozedura, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Legumes congelados	300 g	1.º passo: 600 2.º passo: 300	6 – 6 ½ 3 – 3 ½	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Pese o legume congelado. Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua bem os legumes congelados pelo tabuleiro. Cubra com a tampa. Após a cozedura, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Arroz	250 g	900	15 – 18	Taça + tampa
	Instruções Coloque o arroz na taça para cozer. Adicione 500 ml de água fria. Cubra com a tampa. Após a cozedura, deixe repousar o arroz branco durante 5 minutos e o arroz integral durante 10 minutos.			

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo de cozedura (min.)	Manuseamento
Batatas descascadas	300 g	1.º passo: 450 2.º passo: 300	5 ½ – 6 6 – 6 ½	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Lave e limpe as batatas. Descasque e corte em tamanhos semelhantes (28 a 30 g cada). Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua bem as batatas pelo tabuleiro. Cubra com a tampa. Após a cozedura, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Guisado (refrigerado)	400 g	600	5 ½ – 6 ½	Taça + tampa
	Instruções Coloque o guisado na taça para cozer. Cubra com a tampa. Mexa bem antes de deixar a apurar. Após a cozedura, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Sopa (refrigerada)	400 g	900	3 – 4	Taça + tampa
	Instruções Coloque o guisado na taça para cozer. Cubra com a tampa. Mexa bem antes de deixar a apurar. Após a cozedura, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Sopa congelada	400 g	900	8 – 10	Taça + tampa
	Instruções Coloque a sopa congelada na taça para cozer. Cubra com a tampa. Mexa bem antes de deixar a apurar. Após a cozedura, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Bolinho de massa congelado com recheio de compota	150 g	600	1 ½ – 2 ½	Taça + tampa
	Instruções Humedeça o topo dos bolinhos de massa com água fria. Coloque 1 a 2 bolinhos de massa congelados lado a lado na taça para cozer. Cubra com a tampa. Após a cozedura, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Salmão congelado	300 g (2 unidades)	1.º passo: 600 2.º passo: 300	3 – 3 ½ 12 ½ – 13	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua bem o salmão congelado pelo tabuleiro. Cubra com a tampa. Após a cozedura, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Utilização do forno micro-ondas

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo de confeitão (min.)	Manuseamento
Compota de fruta	300 g	1.º passo: 900 2.º passo: 300	2 ½ – 3 2 – 2 ½	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Pese as frutas frescas (por exemplo, maçãs, peras, ameixas, alperce, mangas ou ananás) depois de descascar, lavando e cortando em tamanhos ou cubos semelhantes. Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua bem as batatas pelo tabuleiro. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de açúcar. Cubra com a tampa. Após a confeitão, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

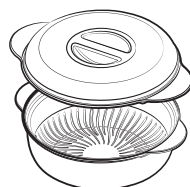
Manuseamento do vaporizador puro



Taça + tampa



+



Taça com tabuleiro + tampa

Precauções

- Tenha especial cuidado ao abrir a tampa do vaporizador, uma vez que o vapor que sai poderá estar muito quente.
- Utilize luvas de forno quando manusear após a confeitão.

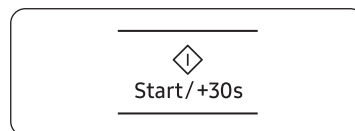
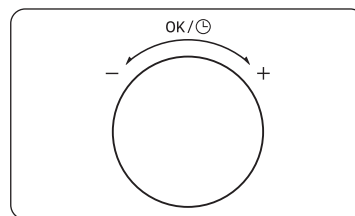
Utilizar as funções de Confeitão saudável

As 15 funções de **Healthy Cooking (Confeitão saudável)** proporcionam tempos de confeitão pré-programados. Não é necessário definir os tempos de confeitão nem o nível de potência. Pode ajustar a porção ao rodar o **Seletor multifunções**.

NOTA

Utilize apenas recipientes que possam ser levados ao micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do tabuleiro giratório. Feche a porta.



1. Prima o botão **Healthy Cooking (Confeitão saudável)**.

2. Selecione a categoria de alimentos ao rodar o **Seletor multifunções** e prima o **Seletor multifunções**.

- Cereais/Massas
- Legumes
- Carne branca/Peixe

3. Selecione o tipo de alimento que está a confeitonar ao rodar o **Seletor multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para selecionar o tipo de alimento.

4. Selecione o tamanho da porção rodando o **Seletor multifunções**.

5. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: Os alimentos são confeitados de acordo com a definição pré-programada selecionada.

- Quando a confeitão terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Guia de Confeção saudável

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas sobre 15 programas de **Healthy Cooking (Confeção saudável)**. Estão incluídos cereais/massas (3), legumes (6) e carne branca/peixe (6).

NOTA

Use luvas de forno quando retirar os alimentos.

1. Cereais/Massas

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
1-1 Arroz integral	150 – 200 200 – 250	Utilize um prato para forno de vidro grande com tampa. Adicione água fria no dobro da quantidade. Confeccione com cobertura. Mexa antes de deixar a apurar e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar 5 a 10 minutos.
1-2 Quinoa	150 – 200 200 – 250	Utilize um prato para forno de vidro grande com tampa. Adicione água fria no dobro da quantidade. Confeccione com cobertura. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar 1 a 3 minutos.
1-3 Macarrão	100 – 150 200 – 250	Utilize um prato para forno de vidro grande com tampa. Adicione o quádruplo de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Confeccione sem cobertura. Mexa antes do tempo de repouso e, em seguida, escoe bem a água. Deixe repousar 1 a 3 minutos.

2. Legumes

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
2-1 Feijão verde	200 – 250 300 – 350	Lave e limpe os feijões verdes. Coloque-os uniformemente na taça de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água para 200 a 250 g e 45 ml (3 colheres de sopa) para 300 a 350 g. Coloque a taça no centro do tabuleiro giratório. Confeccione com cobertura. Mexa depois de confeccionar. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-2 Espinafres	100 – 150 200 – 250	Lave e limpe os espinafres. Coloque-os numa taça de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque a taça no centro do tabuleiro giratório. Confeccione com cobertura. Mexa depois de confeccionar. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-3 Batatas descascadas	300 – 350 400 – 450 500 – 550	Lave e descasque as batatas, corte-as em metades e coloque-as numa taça de vidro com tampa. Adicione 15 a 30 ml de água (1 a 2 colheres de sopa). Mexa depois de confeccionar. Ao confeccionar quantidades superiores, mexa uma vez durante o processo. Deixe repousar 3 a 5 minutos.
2-4 Batatas gratinadas	400 – 450 800 – 850	Coloque as batatas gratinadas num prato de pirex. Coloque o recipiente na prateleira inferior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.
2-5 Beringelas grlhadas	100 – 150 200 – 250	Lave e corte as beringelas. Pincele com azeite e especiarias. Coloque as rodela uniformemente na prateleira superior. Vire depois de o sinal sonoro ser emitido. Prima Start (Iniciar) para continuar (o forno micro-ondas continuará a funcionar se não virar). Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-6 Tomates grlhados	400 – 450 600 – 650	Lave e limpe os tomates. Corte-os em metades e coloque-os num prato para forno micro-ondas. Adicione queijo ralado por cima. Coloque o prato na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

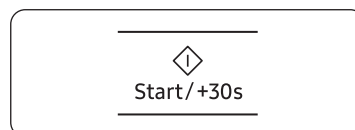
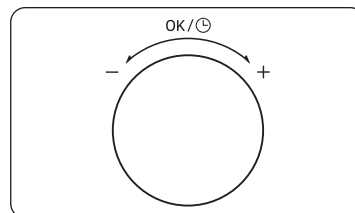
3. Carne branca/Peixe

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
3-1 Peitos de frango	300 – 350 400 – 450	Lave o peito de frango e coloque num prato de cerâmica. Cubra com película aderente para micro-ondas e perfure. Coloque o prato no tabuleiro giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-2 Peitos de peru	300 – 350 400 – 450	Lave o peito de peru e coloque num prato para forno de vidro fundo. Cubra com película aderente para micro-ondas e perfure. Coloque o prato no tabuleiro giratório. Deixe repousar 2 minutos.
3-3 Peitos de frango grelhados	300 – 350 400 – 450	Lave os peitos de frango, tempere-os e coloque-os na prateleira superior. Vire-os assim que o sinal sonoro for emitido. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-4 Filetes de peixe grelhados	200 – 300 400 – 500	Coloque os filetes de peixe uniformemente na prateleira superior. Vire-os assim que o sinal sonoro for emitido. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3-5 Postas de salmão grelhadas	200 – 250 300 – 350	Coloque as postas de salmão uniformemente na prateleira superior. Vire-as assim que o sinal sonoro for emitido. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-6 Peixe assado	200 – 300 400 – 500	Pincele a pele de todo o peixe (truta ou dourada) com azeite e adicione ervas aromáticas e especiarias. Coloque o peixe lado a lado, da cabeça ao rabo, na prateleira superior. Vire-o assim que o sinal sonoro for emitido. Deixe repousar durante 3 minutos.

Utilizar as funções de Fermentação de massa/iogurte

As 5 funções de **Dough Proof/Yogurt (Fermentação de massa/iogurte)** incluem/proporcionam tempos de confeção pré-programados. Não é necessário definir os tempos de confeção nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria de Fermentação de massa/iogurte ao rodar o **Seletor multifunções** depois de premir o botão **Dough Proof/Yogurt (Fermentação de massa/iogurte)**.

Em primeiro lugar, coloque os alimentos no centro do tabuleiro giratório e feche a porta.



1. Prima o botão **Dough Proof/Yogurt (Fermentação de massa/iogurte)**.

2. Selecione Fermentação de massa ou iogurte e prima o **Seletor multifunções**.

- 1) Fermentação de massa
- 2) iogurte

3. Selecione o tipo de alimento que está a confeccionar ao rodar o **Seletor multifunções**. É necessário seleccionar o número que pretende utilizar para a confeção ao rodar o **Seletor multifunções**.

Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para seleccionar o tipo de alimento.

4. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: Os alimentos são confeccionados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.

- Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.



NOTA

O tabuleiro giratório não funciona durante a confeção de iogurte.

Guia de Fermentação de massa/iogurte

A tabela seguinte apresenta como utilizar os programas automáticos para fermentação de massa ou iogurte caseiro.

1. Fermentação de massa

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
1-1 Massa para pizza	300 – 500	Coloque a massa numa taça de tamanho adequado e coloque-a na prateleira inferior. Cubra com papel de alumínio.
1-2 Massa para bolos	500 – 800	Coloque a massa numa taça de tamanho adequado e coloque-a na prateleira inferior. Cubra com papel de alumínio.
1-3 Massa para pão	600 – 900	Coloque a massa numa taça de tamanho adequado e coloque-a na prateleira inferior. Cubra com papel de alumínio.

2. Iogurte

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
2-1 Copos pequenos	500	Distribua 150 g de iogurte natural por 5 copos de cerâmica ou frascos de vidro pequenos uniformemente (30 g cada). Adicione 100 ml de leite em cada copo. Utilize leite de longa duração (temperatura ambiente, 3,5% de gordura). Cubra cada um dos copos com película aderente e coloque-os em círculo no tabuleiro giratório. Depois de terminar, guarde-os no frigorífico durante 6 horas. Pela primeira vez, recomendamos a utilização de fermento de bactéria de iogurte seco.
2-2 Taça grande	500	Misture 150 g de iogurte natural com 500 ml de leite de longa duração (temperatura ambiente, 3,5% de gordura). Verta uniformemente para uma taça grande de vidro. Cubra com película aderente e coloque no tabuleiro giratório. Depois de terminar, coloque-os no frigorífico durante 6 horas. Pela primeira vez, recomendamos a utilização de fermento de bactéria de iogurte seco.

Utilizar as funções de Descongelar rápido

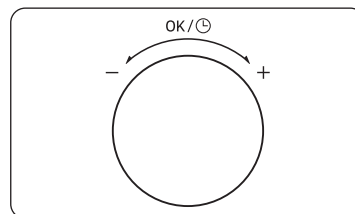
As 5 funções de **Power Defrost (Descongelar rápido)** permitem-lhe descongelar carne, carne branca, peixe, pão, bolos e fruta. O tempo de descongelação e o nível de potência são definidos automaticamente. Basta seleccionar o programa e o peso.

NOTA

Utilize apenas recipientes que possam ser levados ao micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num recipiente de cerâmica no centro do tabuleiro giratório.

Feche a porta.

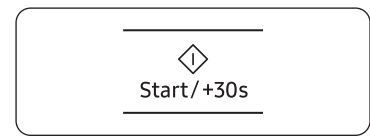


1. Prima o botão **Power Defrost (Descongelar rápido)**.

2. Selecione o tipo de alimento que está a confeccionar ao rodar o **Seletor multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para seleccionar o tipo de alimento.

3. Selecione a porção ao rodar o **Seletor multifunções**.

Utilização do forno micro-ondas



4. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
- Resultado:**
- A descongelação é iniciada.
 - O forno micro-ondas emite um sinal sonoro durante a descongelação para o relembrar de que deve virar os alimentos.
5. Prima novamente o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** para concluir a descongelação.
- Resultado:** Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Guia de descongelar rápido

A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Power Defrost (Descongelar rápido)**, as quantidades e as instruções adequadas. Remova todo o tipo de material de embalagem antes de proceder à descongelação.

Coloque carne, carne branca e peixe num prato de vidro plano ou num prato de cerâmica, organize o pão, os bolos e fruta em papel de cozinha.

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
1 Carne	200 – 1500	Proteja as extremidades com papel de alumínio. Quando o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro, vire a carne ao contrário. Este programa é adequado para borrego, porco, bifes, costeletas, carne picada. Deixe repousar 20 a 90 minutos.
2 Carne branca	200 – 1500	Proteja as pontas das pernas e das asas com papel de alumínio. Quando o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro, vire a carne branca ao contrário. Este programa é adequado para frangos inteiros, bem como para pedaços de frango. Deixe repousar 20 a 90 minutos.

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
3 Peixe	200 – 1500	Proteja o rabo de um peixe inteiro com papel de alumínio. Quando o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro, vire o peixe ao contrário. Este programa é adequado para peixes inteiros, bem como para filetes de peixe. Deixe repousar 20 a 80 minutos.
4 Pão/Bolos	125 – 1000	Coloque o pão na horizontal, num pedaço de papel de cozinha, e vire-o ao contrário assim que o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se possível, vire-o ao contrário assim que o forno emitir um sinal sonoro. (O forno micro-ondas continua a funcionar e é parado ao abrir a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, fatiado ou inteiro, bem como para pãezinhos e baguetes. Disponha os pães em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, biscoitos, cheesecakes e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa crocante, fruta e natas, nem para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar 10 a 60 minutos.
5 Fruta	100 – 600	Distribua a fruta uniformemente num prato de vidro plano. Este programa é adequado para todo o tipo de frutas. Deixe repousar 5 a 20 minutos.

Utilizar as funções de Reaquecimento automático/Confeção automática

As 5 funções de **Auto Reheat/Cook (Reaquecimento automático/Confeção automática)** incluem/proporcionam tempos de confeção pré-programados.

Não é necessário definir os tempos de confeção nem o nível de potência.

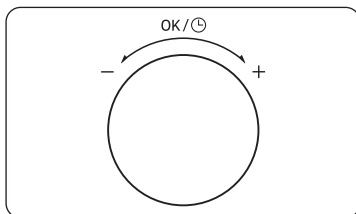
Pode ajustar a porção ao rodar o **Seletor multifunções**.



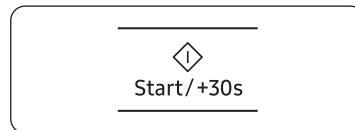
NOTA

Utilize apenas recipientes que possam ser levados ao micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do tabuleiro giratório. Feche a porta.



1. Prima o botão **Auto Reheat/Cook (Reaquecimento automático/Confeção automática)**.
2. Rode o **Seletor multifunções** para selecionar a categoria de confeção. (Reaquecimento automático] ou Confeção automática).
3. Selecione Auto Reheat (Reaquecimento automático) ao premir o **Seletor multifunções**.
4. Selecione o tipo de alimento que está a confeccionar ao rodar o **Seletor multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para selecionar o tipo de alimento.
5. Selecione a porção ao rodar o **Seletor multifunções**.



6. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: Os alimentos são confeccionados de acordo com a definição pré-programada selecionada.

- Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Utilização do forno micro-ondas

Guia de Reaquecimento automático/Confeção automática

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para Reaquecimento automático e Confeção automática.

NOTA

Utilize luvas de forno quando remover os alimentos.

1. Reaquecimento automático

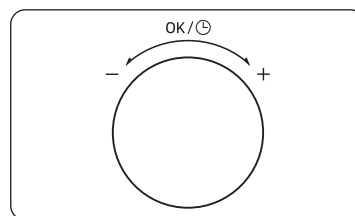
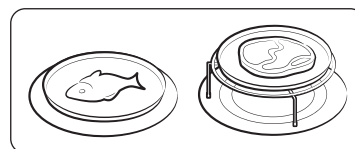
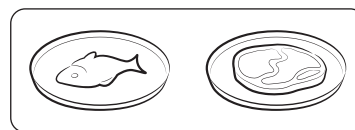
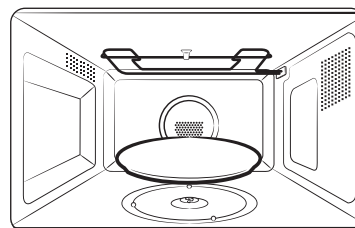
Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
1-1 Refeições prontas (Refrigeradas)	300 – 350 400 – 450	Coloque um prato de cerâmica e cubra-o com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para refeições compostas por 3 componentes (por exemplo, carne com molho, legumes e um acompanhamento como batatas, arroz ou massa). Deixe repousar 2 a 3 minutos.
1-2 Pizza congelada	300 – 350 400 – 450	Coloque a pizza congelada na prateleira inferior.
1-3 Lasanha congelada	400 – 450 600 – 650	Coloque a lasanha congelada num prato de tamanho adequado e que possa ser levado ao forno micro-ondas. Coloque o prato na prateleira inferior. Deixe repousar 3 a 4 minutos.

2. Confeção automática

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
2-1 Frango assado	1100 – 1150 1200 – 1250	Pincele o frango refrigerado com azeite e especiarias. Coloque o lado do peito voltado para baixo, no meio da prateleira inferior. Vire assim que o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro. Prima o botão Start para continuar o processo. Deixe repousar 5 minutos.
2-2 Muffins	250 – 300	Verta massa em 6 a 8 copos de papel ou silicone para muffins (45 g cada) e coloque na prateleira inferior. Inicie o programa (o forno micro-ondas está a pré-aquecer). Depois de o sinal sonoro ser emitido, insira a prateleira com os alimentos.

Utilizar a placa para tostar

Esta placa para tostar permite-lhe tostar alimentos, não só na parte superior com a grelha, mas também na parte inferior, ficando esta estaladiça e tostada devido à temperatura elevada da placa para tostar. A tabela indica-lhe vários alimentos que pode preparar na placa para tostar (ver página seguinte). A placa para tostar também pode ser utilizada para bacon, ovos, salsichas, etc.



1. Coloque a placa para tostar diretamente no tabuleiro giratório e efetue o pré-aquecimento com a combinação de micro-ondas/grelhador mais elevada [600 W + Grill (Grelhar)] seguindo os tempos e as instruções da tabela.
2. Se estiver a preparar alimentos como bacon e ovos, pincele o prato com azeite para os tostar.
3. Coloque os alimentos na placa para tostar.
4. Coloque a placa para tostar na prateleira metálica (ou no tabuleiro giratório) no micro-ondas.
5. Selecione o tempo e a potência de confeção adequados. (Consulte a tabela na parte lateral)

⚠ CUIDADO

- Use sempre luvas de forno para retirar a placa para tostar, uma vez que ficará muito quente.
- Não coloque objetos sobre a placa para tostar que não sejam resistentes ao calor.
- Nunca coloque a placa para tostar no forno micro-ondas sem o tabuleiro giratório.
- Tenha em atenção que a placa para tostar não deve ir à máquina de lavar loiça.
- Certifique-se de que a placa para tostar é colocada no centro.
- Não utilize a placa para tostar sem carga.

📖 NOTA

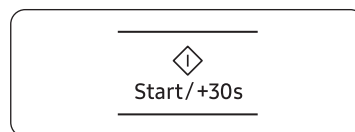
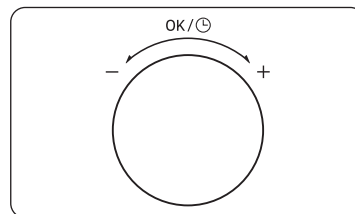
- Tenha em atenção que a placa para tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objetos afiados, como uma faca, para efetuar cortes sobre a placa para tostar.
- Limpe a placa para tostar com água quente e detergente e lave com água limpa.
- Não utilize uma escova de limpeza nem uma esponja dura, caso contrário a camada superior ficará danificada.

Convecção

O modo de convecção permite-lhe confeccionar alimentos da mesma forma que num forno micro-ondas tradicional. O modo de micro-ondas não é utilizado. Pode definir a temperatura, conforme necessário, num intervalo entre 40 °C e 200 °C. O tempo máximo de confeção é de 60 minutos.

- Use sempre luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno micro-ondas, uma vez que estarão muito quentes.
- Se utilizar a prateleira inferior, poderá obter melhores resultados de confeção e tostagem.

Verifique se o elemento de aquecimento está na posição horizontal. Abra a porta e coloque o recipiente na prateleira inferior e no tabuleiro giratório.



1. Prima o botão **Convection (Convecção)**.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

 (Modo Convection
[Convecção])
180 °C (Temperatura)

2. Defina a temperatura rodando o **Seletor multifunções**.

(Temperatura: 40 – 200 °C, intervalo de 10 °C)

- Se não definir a temperatura em 5 segundos, o sistema passará automaticamente para a fase de definição do tempo de confeção.

3. Prima o **Seletor multifunções**.

4. Defina o tempo de confeção rodando o **Seletor multifunções**.

(Se pretender pré-aquecer o forno micro-ondas, selecione "0".)

5. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: A confeção é iniciada:

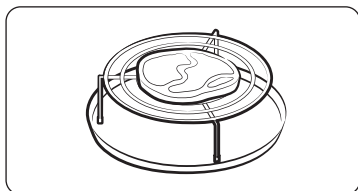
- Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Utilização do forno micro-ondas

Grelhar

A grelha permite-lhe aquecer e tostar rapidamente alimentos sem utilizar micro-ondas.

- Use sempre luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno micro-ondas, uma vez que estarão muito quentes.
- Se utilizar a prateleira superior, poderá obter melhores resultados de confeção e grelha.



1. Abra a porta e coloque os alimentos na prateleira.

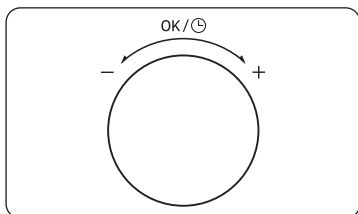


2. Prima o botão **Grill (Grelhar)**.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

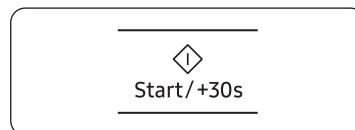
 (Modo Grill [Grelhar])

- Não é possível definir a temperatura da grelha.



3. Defina o tempo de grelha rodando o **Seletor multifunções**.

- O tempo máximo para grelhar é de 60 minutos.

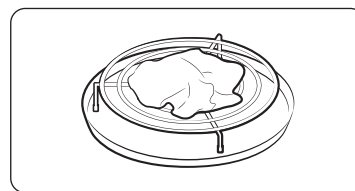


4. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: A grelha é iniciada.

- Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Escolher os acessórios



A confeção por convecção tradicional requer utensílios de cozinha. Contudo, apenas deve utilizar utensílios que empregaria no seu forno micro-ondas normal. Geralmente, os recipientes que podem ser levados ao micro-ondas não são adequados para confeção por convecção. Não utilize recipientes de plástico, pratos, copos de papel, panos, etc.

Se pretender selecionar um modo de confeção combinado (Microwave [Micro-ondas] e Grill [Grelhar] ou Convection [Convecção]), utilize apenas recipientes que possam ser levados ao micro-ondas e ao forno micro-ondas.

NOTA

Para obter mais informações sobre utensílios adequados, consulte o **Guia de utensílios de cozinha** na página 32.

Combinar micro-ondas e grelha

Também pode combinar confeitão por micro-ondas com a grelha para confeitão rapidamente e tostar ao mesmo tempo.

NOTA

- Utilize SEMPRE utensílios de cozinha que possam ser levados ao micro-ondas e ao forno micro-ondas. Os pratos de vidro ou cerâmica são ideais, uma vez que permitem a penetração uniforme das micro-ondas nos alimentos.
- Use SEMPRE luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno micro-ondas, uma vez que estarão muito quentes.
Se utilizar a prateleira superior, poderá melhorar a confeitão e a grelha.

Abra a porta. Coloque os alimentos na prateleira mais adequada ao tipo de alimentos a preparar. Coloque a prateleira no tabuleiro giratório. Feche a porta.

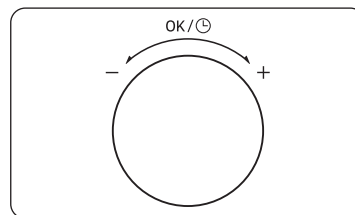


Combi

1. Prima o botão **Combi (Combinado)**.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

Cb-1 (Microwave [Micro-ondas]
+ Grill [Grelhar])



2. Faça com que o visor indique Cb-1 e prima o **Seletor multifunções**.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:



(Modo combinado Microwave
[Micro-ondas] e Grill [Grelhar])

600 W (potência)

3. Selecione o nível de potência adequado ao rodar o **Seletor multifunções** até que seja apresentada a potência correspondente (600, 450, 300 W). Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para definir o nível de potência.

- Não é possível definir a temperatura da grelha.
- Se não definir a temperatura em 5 segundos, o sistema passará automaticamente para a fase de definição do tempo de confeitão.

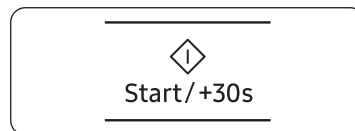
4. Defina o tempo de confeitão ao rodar o **Seletor multifunções**.

- O tempo máximo de confeitão é de 60 minutos.

5. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado:

- É iniciada a confeitão combinada.
- Quando a confeitão terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.



Utilização do forno micro-ondas

Combinar micro-ondas e convecção

A confeitura combinada utiliza energia de micro-ondas e aquecimento por convecção. Não é necessário proceder ao pré-aquecimento, uma vez que a energia de micro-ondas está imediatamente disponível.

Muitos alimentos podem ser confeccionados no modo combinado, especialmente:

- Carnes assadas e carnes brancas
- Tartes e bolos
- Ovos e pratos com queijo

NOTA

- Utilize SEMPRE utensílios de cozinha que possam ser levados ao micro-ondas e ao forno micro-ondas. Os pratos de vidro ou cerâmica são ideais, uma vez que permitem a penetração uniforme das micro-ondas nos alimentos.
- Use SEMPRE luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno micro-ondas, uma vez que estarão muito quentes. Se utilizar a prateleira inferior, poderá obter melhores resultados de confeitura e tostagem.

Abra a porta. Coloque os alimentos no tabuleiro giratório ou na prateleira inferior, a qual deve, em seguida, ser colocada no tabuleiro giratório. Feche a porta. O elemento de aquecimento tem de estar na posição horizontal.

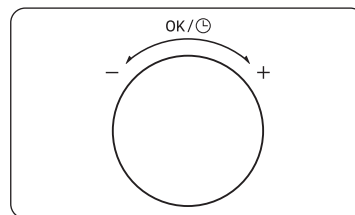


Combi

1. Prima o botão **Combi (Combinado)**.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

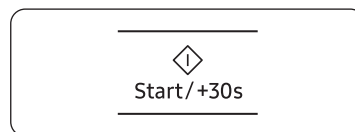
Cb-1 (Microwave [Micro-ondas]
+ Grill [Grelhar])



2. Com o **Seletores multifunções**, faça o visor indicar Cb-2 (Microwave (Micro-ondas)) + Convection (Convecção)) e, em seguida, prima o **Seletores multifunções**.
3. Selecione o nível de potência adequado ao rodar o **Seletores multifunções** até que seja apresentada a potência correspondente (600, 450, 300, 180, 100 W). Nesse momento, prima o **Seletores multifunções** para definir o nível de potência.
 - Se não definir o nível de potência em 5 segundos, o sistema passará automaticamente para a fase de definição do tempo de confeitura. (Predefinição: 600 W)
4. Selecione a temperatura adequada ao rodar o **Seletores multifunções** (temperatura: 200~40 °C). Nesse momento, prima o **Seletores multifunções** para definir o nível de potência.
 - Se não definir a temperatura em 5 segundos, o sistema passará automaticamente para a fase de definição do tempo de confeitura. (Predefinição: 180 °C)
5. Defina o tempo de confeitura ao rodar o **Seletores multifunções**.
 - O tempo máximo de confeitura é de 60 minutos.
6. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado:

 - É iniciada a confeitura combinada.
 - O forno micro-ondas é aquecido à temperatura pretendida e, em seguida, a confeitura em micro-ondas continua até o tempo de confeitura terminar.
 - Quando a confeitura terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.



Desligar o sinal sonoro

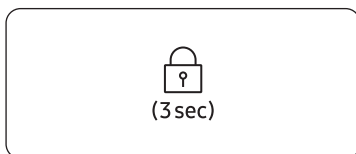
Pode desligar o sinal sonoro sempre que pretender.



1. Prima os botões **Start/+30s (Iniciar/+30s)** e **Stop/Eco (Parar/Eco)** em simultâneo durante um segundo.
Resultado: O forno micro-ondas não emite um sinal sonoro para indicar o fim de uma função.
2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, prima novamente os botões **Start/+30s (Iniciar/+30s)** e **Stop/Eco (Parar/Eco)** em simultâneo durante um segundo.
Resultado: O forno micro-ondas funciona normalmente.

Utilizar as funções de Segurança para crianças

O forno micro-ondas está equipado com um programa especial de segurança para crianças que permite que o forno seja "bloqueado", para que as crianças ou qualquer pessoa que não esteja familiarizada com o aparelho não o possa utilizar acidentalmente.



1. Prima o botão **Segurança para crianças**  durante 3 segundos.
Resultado:
 - O forno micro-ondas está bloqueado (não é possível selecionar funções).
 - O visor apresenta a indicação "L".
2. Para desbloquear o forno micro-ondas, prima o botão **Segurança para crianças**  durante 3 segundos.
Resultado: O forno micro-ondas pode ser utilizado normalmente.

Utilizar as funções de ligar/desligar do prato giratório

O botão **Ligar/Desligar o tabuleiro giratório** permite-lhe utilizar pratos grandes que encham todo o forno micro-ondas, impedindo a rotação do tabuleiro giratório (apenas no modo de confeção manual).

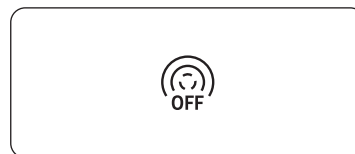
⚠ AVISO

Nunca utilize o tabuleiro giratório sem alimentos no forno micro-ondas.

Motivo: isso poderá provocar um incêndio ou danos na unidade.

📖 NOTA

Neste caso, os resultados serão menos satisfatórios, uma vez que a confeção será menos uniforme. Recomendamos que rode o prato à mão até meio do processo de confeção.



1. Prima o botão **Ligar/Desligar o tabuleiro giratório**.
Resultado: O tabuleiro giratório não irá rodar.
2. Para voltar a ligar o tabuleiro giratório, prima novamente o botão **Ligar/Desligar o tabuleiro giratório**.
Resultado: O tabuleiro giratório irá rodar.

📖 NOTA

O botão **Ligar/Desligar o tabuleiro giratório** apenas está disponível durante a confeção.

Guia de utensílios de cozinha

Para confeccionar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de conseguir penetrar os alimentos sem ser refletidas ou absorvidas pelo prato utilizado. É, por isso, necessário ter em atenção a escolha dos utensílios de cozinha. Se os utensílios estiverem assinalados como adequados para usar no micro-ondas, não precisa de se preocupar. A seguinte tabela apresenta vários tipos de utensílios de cozinha e indica se são ou não adequados para uma utilização num forno micro-ondas.

Utensílio de cozinha	Adequado para micro-ondas	Comentários
Papel de alumínio	✓ x	Pode ser usado em pequenas quantidades para proteger áreas de uma confeção excessiva. Poderá ocorrer ignição se o papel de alumínio estiver demasiado perto da parede do forno micro-ondas ou se for utilizado em demasia.
Placa para tostar	✓	Não pré-aquecer durante mais de 8 minutos.
Peças de porcelana e cerâmica	✓	Normalmente, as peças de porcelana, cerâmica, vidro e de ossos são adequadas, exceto se decoradas com um acabamento metálico.
Pratos de cartão em poliéster descartáveis	✓	Alguns alimentos congelados são vendidos nestes pratos.
Embalagens de fast food		
• Recipientes em poliestireno	✓	Podem ser usados no aquecimento de alimentos. O sobreaquecimento poderá fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornais	x	Podem incendiar.
• Papel reciclado ou acabamentos metálicos	x	Podem dar origem a ignição.
Materiais em vidro		
• Peças de louça para forno micro-ondas	✓	Podem ser utilizadas, exceto se decoradas com acabamento metálico.
• Materiais em vidro fino	✓	Podem ser usados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado poderá partir ou estalar se aquecido de forma súbita.
• Jarros de vidro	✓	É necessário remover a tampa. Apenas adequado para aquecimento.

Utensílio de cozinha	Adequado para micro-ondas	Comentários
Metal		
• Pratos	x	Pode dar origem a ignição ou incêndio.
• Laços de aperto em sacos de congelação	x	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de aquecimento e confeção reduzidos. Também para absorver a humidade em excesso.
• Papel reciclado	x	Podem dar origem a ignição.
Plástico		
• Recipientes	✓	Particularmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Outros plásticos poderão deformar-se ou sofrer descoloração a altas temperaturas. Não utilizar plástico com melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser usada para reter humidade. Não deve tocar nos alimentos. Ter cuidado ao remover a película pois irá libertar vapor quente.
• Sacos de congelação	✓ x	Apenas se puderem ser aquecidos ou adequados para fornos micro-ondas. Não devem ser herméticos. Picar com um garfo, se necessário.
Papel à prova de cera ou gordura	✓	Pode ser usado para reter humidade e evitar salpicos.

✓ : Recomendado ✓ x : Ter cuidado x : Perigoso

Guia de confeção de alimentos

Micro-ondas

A energia de micro-ondas consegue penetrar os alimentos, atraindo e absorvendo a água, gorduras e açúcares.

As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movam rapidamente. O rápido movimento destas moléculas cria fricção e o calor daí resultante confeciona os alimentos.

Cozedura

Utensílios de cozinha para confeção no micro-ondas:

Os utensílios devem permitir que a energia de micro-ondas os atravessasse para uma máxima eficácia. As micro-ondas são refletidas por metais, tais como o aço inoxidável, alumínio e cobre, mas conseguem penetrar em cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como papel e madeira. Assim, os alimentos nunca devem ser preparados em recipientes metálicos.

Alimentos adequados para confeção em micro-ondas:

Diversos tipos de alimentos são adequados para preparação em micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, grãos, feijão, peixe e carne. Molhos, cremes, sopas, pudins cozidos, geleias e chutneys também podem ser confecionados num forno micro-ondas. De uma forma geral, a confeção em micro-ondas é ideal para quaisquer alimentos que possam ser preparados num fogão. Derreter manteiga ou chocolate, por exemplo (consulte o capítulo com dicas, técnicas e sugestões).

Cobertura durante a confeção

Tapar os alimentos durante a confeção é muito importante, uma vez que a água evapora-se, contribuindo assim para o processo de confeção. Os alimentos podem ser tapados de diferentes maneiras: por exemplo, com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente adequada para micro-ondas.

Tempos de repouso

Depois da confeção terminar, o tempo de repouso é importante para permitir que a temperatura se uniformize dentro dos alimentos.

Guia de confeção de legumes congelados

Utilize um pirex ou taça de vidro adequados com tampa. Confecione com cobertura durante o tempo mínimo – consultar a tabela. Continue a confeção para obter o resultado pretendido.

Mexa duas vezes durante a confeção e uma após terminar. Adicione sal, ervas ou manteiga depois da confeção.

Tape durante o tempo de repouso.

Alimentos	Porção (g)	Potência (W)	Tempo (min.)
Espinafres	150	600	5 – 6
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Brócolos	300	600	8 – 9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Ervilhas	300	600	7 – 8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Feijão verde	300	600	7 ½ – 8 ½
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Mistura de legumes (cenouras/ervilhas/milho)	300	600	7 – 8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Mistura de legumes (estilo chinesa)	300	600	7 ½ – 8 ½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		

Guia de confeção de alimentos

Guia de confeção de legumes frescos

Utilize uma taça de pirex adequada com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, exceto se for recomendada outra quantidade de água – consultar a tabela. Confeccione com cobertura durante o tempo mínimo – consultar a tabela. Continue a confeção para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante a confeção e depois de terminar. Adicione sal, ervas ou manteiga depois da confeção. Tape durante o tempo de repouso de 3 minutos.

NOTA

Corte os legumes frescos em partes iguais. Quanto mais pequeno for o corte, mais rápida será a confeção.

Alimentos	Porção (g)	Potência (W)	Tempo (min.)
Brócolos	250 500	900	4 ½ – 5 7–8
	Instruções Prepare em pedaços uniformes. Arranje os caules até ao centro. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Couve-de-bruxelas	250	900	6 – 6 ½
	Instruções Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 colheres de sopa) de água. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Cenouras	250	900	4 ½ – 5
	Instruções Corte as cenouras em tiras uniformes. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Couve-flor	250 500	900	5 – 5 ½ 7 ½ – 8 ½
	Instruções Prepare em pedaços uniformes. Corte os pedaços grandes em metades. Arranje os caules até ao centro. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Curgete	250	900	4 – 4 ½
	Instruções Corte as curgetes às fatias. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou um pouco de manteiga. Confeccione até ficar tenra. Sirva após 3 minutos de repouso.		

Alimentos	Porção (g)	Potência (W)	Tempo (min.)
Beringelas	250	900	3 ½ – 4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e regue com 1 colher de sopa de sumo de limão. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Alho-francês	250	900	4 – 4 ½
	Instruções Corte o alho-francês em rodelas grossas. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Cogumelos	125 250	900	1 ½ – 2 2 ½ – 3
	Instruções Prepare cogumelos pequenos inteiros ou às fatias. Não adicione água. Regue com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Seque antes de servir. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Cebolas	250	900	5 – 5 ½
	Instruções Corte as cebolas em metades ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Pimento	250	900	4 ½ – 5
	Instruções Corte o pimento em tiras finas.		
Batatas	250 500	900	4 – 5 7 – 8
	Instruções Pese as batatas descascadas e corte-as em metades ou quartos uniformes. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Couve-rábano	250	900	5 ½ – 6
	Instruções Corte a couve-rábano em pequenos cubos. Sirva após 3 minutos de repouso.		

Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: Utilize uma taça de pirex grande com tampa – o arroz aumenta de volume para o dobro durante a confecção. Confeccione com cobertura. Depois de terminar a confecção, mexa antes do tempo de repouso e adicione sal ou ervas e manteiga. Nota: é possível que o arroz não absorva toda a água depois de terminada a confecção.

Massa: Utilize uma taça de pirex grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Confeccione sem cobertura. Mexa ocasionalmente durante e após a confecção. Tape durante o tempo de repouso e, em seguida, escoe bem a água.

Alimentos	Porção (g)	Potência (W)	Tempo (min.)
Arroz branco (estufado)	250	900	15 – 16
	375		17 ½ – 18 ½
	Instruções Adicione água fria no dobro da quantidade. Sirva após 5 minutos a apurar.		
Arroz integral (estufado)	250	900	20 – 21
	375		22 – 23
	Instruções Adicione água fria no dobro da quantidade. Sirva após 5 minutos a apurar.		
Arroz misturado (arroz + arroz selvagem)	250	900	16 – 17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Sirva após 5 minutos a apurar.		
	Milho misturado (arroz + grão)	250	900
Instruções Adicione 400 ml de água fria. Sirva após 5 minutos a apurar.			
Massa		250	900
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Sirva após 5 minutos a apurar.		

Reaquecer

O seu forno micro-ondas reaquece alimentos numa fração do tempo que os fornos micro-ondas tradicionais demoram.

Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como orientação.

Os tempo da tabela referem-se a líquidos com uma temperatura ambiente de cerca de 18 a +20 °C ou a alimentos frios com uma temperatura de cerca de 5 a +7 °C.

Preparação e cobertura

Evite reaquecer peças grandes, como junções de carnes, pois estas têm tendência a ser confeccionadas em excesso e a ficar secas antes de o centro estar bem quente. Terá resultados mais satisfatórios ao reaquecer pequenas peças.

Níveis de potência e agitação

Alguns alimentos podem ser reaquecidos ao utilizar uma potência de 900 W, enquanto outros devem ser reaquecidos com 600, 450 ou mesmo 300 W.

Consulte as tabelas para obter orientação.

Normalmente, é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência inferior caso esses alimentos sejam delicados, em maior quantidade ou tenham maior probabilidade de aquecer muito rapidamente (empadas de carne, por exemplo).

Mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento para obter os melhores resultados. Sempre que possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha em especial atenção o reaquecimento de líquidos ou comida de bebé. Para evitar que os líquidos em ebulição salpiquem e causem queimaduras, mexa antes, durante e depois do aquecimento. Mantenha-os no forno micro-ondas durante o tempos de repouso. Recomendamos que coloque uma colher de plástico ou uma vareta de vidro nos líquidos. Evite o sobreaquecimento (e a deterioração) dos alimentos. É preferível subestimar o tempo de confecção e adicionar tempo de aquecimento adicional, se necessário.

Tempos de aquecimento e repouso

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo utilizado para referência futura.

Certifique-se sempre de que os alimentos reaquecidos estão bem quentes em toda a peça.

Deixe que os alimentos repousem durante um curto período de tempo após o reaquecimento para que a temperatura fique bem distribuída.

O tempo de repouso recomendado após o reaquecimento é de 2 a 4 minutos, exceto se for recomendado outro tempo na tabela.

Tenha em especial atenção o reaquecimento de líquidos e comida de bebé. Consulte igualmente o capítulo com as medidas de segurança.

Guia de confecção de alimentos

Reaquecimento de líquidos

Reserve sempre um tempo de repouso de, pelo menos, 20 segundos depois de o forno micro-ondas se desligar para que a temperatura fique bem distribuída. Mexa durante o aquecimento, se necessário, e SEMPRE após o aquecimento. Para evitar salpicos e queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

Reaquecimento de alimentos para bebês

Comida de bebê:

Coloque num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem antes de reaquecer! Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 a 40 °C.

Leite para bebê:

Coloque o leite numa garrafa de vidro esterilizada. Reaqueça sem tampa. Nunca aqueça a garrafa de um bebê com a tetina, uma vez que esta poderá explodir se for aquecida em demasia. Agite bem antes de deixar repousar e novamente antes de servir! Verifique sempre a temperatura do leite ou comida para bebê antes de dar ao bebê. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37 °C.

Comentário:

A comida de bebê, particularmente, precisa de ser bem avaliada antes de servir para evitar queimaduras. Utilize os níveis de potência e os tempos indicados na tabela a seguir como linhas de referência para o reaquecimento.

Reaquecimento de líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como orientações de reaquecimento.

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo (min.)
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 copo) 300 ml (2 copos) 450 ml (3 copos) 600 ml (4 copos)	900	1 – 1 ½ 2 – 2 ½ 3 – 3 ½ 3 ½ – 4
	Instruções Verta nos copos e reaqueça sem tampa: 1 copo no centro, 2 copos opostos um ao outro, 3 copos em círculo. Mantenha no forno micro-ondas durante o tempo de repouso e mexa bem. Sirva após 1 a 2 minutos de repouso.		
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ – 3 3 – 3 ½ 3 ½ – 4 4 ½ – 5
	Instruções Verta numa taça ou num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem antes de reaquecer. Mexa novamente antes de servir. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Guisado (refrigerado)	350 g	600	4 ½ – 5 ½
	Instruções Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e novamente antes de repousar e servir. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Massa com molho (refrigerada)	350 g	600	3 ½ – 4 ½
	Instruções Coloque a massa (por exemplo, esparguete ou noodles de ovo) num prato de cerâmica fundo. Cubra com película aderente para micro-ondas. Mexa antes de servir. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Massa recheada com molho (refrigerada)	350 g	600	4 – 5
	Instruções Coloque a massa recheada (por exemplo, ravioli, tortellini) num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e novamente antes de repousar e servir. Sirva após 3 minutos de repouso.		

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo (min.)
Carne empratada (refrigerada)	350 g 450 g	600	4 ½ – 5 5 ½ – 6 ½
	Instruções Coloque 2 a 3 pedaços de carne refrigerados num prato de cerâmica. Cubra com película aderente para micro-ondas. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Fondue de queijo pronto a servir (refrigerado)	400 g	600	6 – 7
	Instruções Coloque o fondue de queijo pronto a servir numa taça de pirex de tamanho adequado com tampa. Mexa ocasionalmente durante e após o reaquecimento. Mexa bem antes de servir. Sirva após 1 a 2 minutos de repouso.		

Reaquecer comida e leite para bebé

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como orientações de reaquecimento.

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo
Comida de bebé (legumes + carne)	190 g	600	30 seg.
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo. Confeccione com cobertura. Mexa depois do tempo de confeção. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Papa de bebé (cereais + leite + fruta)	190 g	600	20 seg.
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo. Confeccione com cobertura. Mexa depois do tempo de confeção. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Leite para bebé	100 ml	300	30 a 40 seg.
	200 ml		1 min. a 1 min. 10 seg.
	Instruções Mexa ou agite bem e verta para uma garrafa de vidro esterilizada. Coloque no centro do tabuleiro giratório. Confeccione sem cobertura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		

Descongelação

As micro-ondas são uma excelente forma de descongelar alimentos congelados. As micro-ondas descongelam cuidadosamente os alimentos num curto período de tempo. Isto pode revelar-se uma excelente vantagem caso receba convidados inesperados.

A carne branca congelada tem de ser cuidadosamente descongelada antes da confeção. Remova quaisquer fios de metal e retire todos os invólucros para que o líquido de descongelação possa ser escoado.

Coloque os alimentos congelados num prato sem cobertura. A meio do tempo, vire, escorra o líquido e remova as miudezas assim que possível. Verifique ocasionalmente os alimentos para certificar-se de que não estão quentes.

Se as partes mais pequenas ou finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, estas podem ser protegidas envolvendo-as em pequenas tiras de papel de alumínio durante a descongelação.

Caso a carne branca comece a aquecer no exterior, interrompa a descongelação e deixe repousar 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe, carne e a carne branca repousarem para concluir a descongelação. O tempo de repouso para a descongelação total varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

NOTA

Os alimentos planos descongelam melhor do que peças grossas, e quantidades mais pequenas precisam de menos tempo do que quantidades maiores. Lembre-se desta dica quando congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura entre -18 e -20 °C, utilize a seguinte tabela como orientação.

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo (min.)
Carne			
	250 g 500 g	180	6 – 7 8 – 13
Bifes de porco	250 g	180	7 – 8
	Instruções Coloque a carne no tabuleiro giratório. Proteja as extremidades mais finas com papel de alumínio. Vire após metade do tempo de descongelação! Sirva após 15 a 30 minutos de repouso.		

Guia de confecção de alimentos

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo (min.)
Carne branca			
Pedaços de frango	500 g (2 unidades)	180	14 – 15
Frango inteiro	1200 g	180	32 – 34
Instruções Em primeiro lugar, coloque os pedaços de frango com a pele virada para baixo ou o frango inteiro com o peito virado para baixo num prato de cerâmica liso. Proteja as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com papel de alumínio. Vire após metade do tempo de descongelação! Sirva após 15 a 60 minutos de repouso.			
Peixe			
Filetes de peixe	200 g	180	6 – 7
Peixe inteiro	400 g	180	11 – 13
Instruções Coloque o peixe congelado a meio de um prato de cerâmica liso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades dos filetes e o rabo do peixe inteiro com papel de alumínio. Vire após metade do tempo de descongelação! Sirva após 10 a 25 minutos de repouso.			
Frutas			
Bagas	300 g	180	6 – 7
Instruções Distribua a fruta num prato de vidro liso e redondo (com grande diâmetro). Sirva após 5 a 10 minutos de repouso.			
Pão			
Pão francês (cerca de 50 g cada)	2 unidades 4 unidades	180	1 – 1 ½ 2 ½ – 3
Tosta/Sanduiche	250 g	180	4 – 4 ½
Instruções Disponha os pães em círculo ou na horizontal em papel de cozinha no centro do tabuleiro giratório. Vire após metade do tempo de descongelação! Sirva após 5 a 20 minutos de repouso.			

Grelhar

O elemento de aquecimento da grelha localiza-se debaixo do teto da cavidade. Funciona quando a porta está fechada e o tabuleiro giratório está a rodar. A rotação do prato tosta os alimentos de uma forma mais uniforme. O pré-aquecimento da grelha durante 3 a 5 minutos irá tostar mais rapidamente os alimentos.

Utensílios de cozinha para grelhar:

Devem ser antideflagrantes e podem incluir metal. Não utilize nenhum utensílio de plástico uma vez que poderá derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifés, hambúrgueres, tiras de presunto e bacon, porções de peixe finas, sanduíches e todo o tipo de tostas com coberturas.

Nota importante:

Sempre que utilizar apenas o modo de grelhar, lembre-se de que os alimentos devem ser colocados na prateleira superior, exceto se as instruções recomendarem o contrário.

Micro-ondas + Grelhar

Este modo de confecção combina o calor radiante emanado pela grelha com a velocidade da confecção em micro-ondas. Funciona apenas quando a porta está fechada e o tabuleiro giratório está a rodar.

Devido à rotação do tabuleiro giratório, os alimentos tostem de forma uniforme.

Neste modelo, estão disponíveis três combinações de modos: 600 W + Grill (Grelhar), 450 W + Grill (Grelhar) e 300 W + Grill (Grelhar).

Utensílios de cozinha para confecção com micro-ondas + grelhar

Utilize utensílios que permitam a passagem de micro-ondas. Os utensílios devem ser antideflagrantes.

Não utilize utensílios de metal em qualquer modo. Não utilize nenhum utensílio de plástico uma vez que poderá derreter.

Alimentos adequados para a confecção com micro-ondas + grelhar:

Os alimentos adequados para o modo de combinação incluem todos os tipos de alimentos confecionados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (por exemplo, massa cozida), bem como alimentos que necessitam de um curto período de tempo para a tostagem da parte superior. Além disso, este modo pode ser usado com porções de alimentos mais grossos, que beneficiem de uma parte superior tostada e crocante (por exemplo, pedaços de frango, virar a meio do tempo de confecção). Consulte a tabela do modo de grelha para obter mais detalhes.

Nota importante:

Sempre que utilizar o modo de combinação (micro-ondas + grelha), lembre-se de que os alimentos devem ser colocados na prateleira superior, exceto se as instruções recomendarem o contrário. Consulte as instruções na seguinte tabela.

Os alimentos devem ser virados caso se pretenda que fiquem tostados de ambos os lados.

Guia para grelhar alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelha durante 2 a 3 minutos.

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como orientações para grelhar.

Utilize luvas de forno quando remover os alimentos.

Alimentos	Porção	Energia	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Torradas	4 unidades (25 g cada)	Apenas Grill (Grelhar)	3 – 4	2 – 3
	Instruções Coloque as torradas lado a lado na prateleira superior.			
Tomates grelhados	400 g (2 unidades)	300 W + Grill (Grelhar)	5 – 6	-
	Instruções Corte os tomates em metades. Coloque um pouco de queijo por cima. Disponha num círculo num prato de pyrex de vidro plano. Coloque na prateleira superior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.			
Tostas de queijo e tomate	4 unidades (300 g)	300 W + Grill (Grelhar)	4 – 5	-
	Instruções Primeiro, torre as fatias de pão. Coloque a torrada com a cobertura na prateleira superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Torrada havaiana (presunto, ananás, fatias de queijo)	4 unidades (500 g)	300 W + Grill (Grelhar)	5 – 6	-
	Instruções Primeiro, torre as fatias de pão. Coloque a torrada com a cobertura na prateleira superior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.			
Batatas assadas	500 g	600 W + Grill (Grelhar)	7 – 8	-
	Instruções Corte as batatas em metades. Coloque-as num círculo na prateleira superior com o lado do corte na grelha.			

Alimentos	Porção	Energia	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Batatas/Legumes gratinados (refrigerados)	450 g	450 W + Grill (Grelhar)	9 – 11	-
	Instruções Coloque o gratinado fresco num pequeno prato de pyrex de vidro. Coloque o prato na prateleira superior. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Maças assadas	2 maçãs (cerca de 400 g)	300 W + Grill (Grelhar)	7 – 8	-
	Instruções Remova o caroço das maçãs e encha-as com passas e compota. Coloque algumas fatias de amêndoa por cima. Coloque as maçãs num prato de pyrex plano. Coloque o prato diretamente na prateleira inferior.			
Pedaços de frango	500 g (2 unidades)	300 W + Grill (Grelhar)	8 – 10	6 – 8
	Instruções Pincele os pedaços de frango com azeite e especiarias. Coloque-os num círculo na prateleira superior. Após grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Frango assado	1200 g	450 W + Grill (Grelhar)	18 – 19	17
	Instruções Pincele o frango com azeite e especiarias. Coloque o frango na prateleira inferior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			
Peixe assado	400–500 g	300 W + Grill (Grelhar)	5 – 7	5 ½ – 6 ½
	Instruções Pincele a pele de todo o peixe com azeite e adicione ervas aromáticas e especiarias. Coloque dois peixes lado a lado (da cabeça ao rabo) na prateleira superior. Após grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Guia de confeção de alimentos

Convecção

A confeção por convecção é o método tradicional e bem conhecido de confeccionar alimentos num forno micro-ondas tradicional com ar quente. O elemento de aquecimento e a ventoinha situam-se na parede posterior, para permitir a circulação de ar quente. Este modo é suportado pelo elemento de aquecimento superior.

Utensílios de cozinha para preparação por convecção:

É possível utilizar todos os utensílios, formas e placas convencionais compatíveis com o forno, tudo o que usaria normalmente num forno por convecção tradicional.

Alimentos adequados para preparação por convecção:

Todos os biscoitos, scones individuais, pães e bolos devem ser feitos deste modo, bem como bolos ricos em fruta, pastelaria choux e soufflés.

Micro-ondas + Convecção

Este modo combina a energia de micro-ondas com o ar quente e, por isso, reduz o tempo de confeção, enquanto confere aos alimentos uma superfície tostada e estaladiça. A confeção por convecção é o método tradicional e bem conhecido de confeccionar alimentos num forno micro-ondas com circulação de ar quente por meio de uma ventoinha na parede posterior.

Utensílios de cozinha para confeção com micro-ondas + convecção:

Devem permitir a passagem de micro-ondas. Devem poder ser levados ao forno micro-ondas (como vidro, cerâmica ou porcelana sem acabamentos metálicos). Semelhantes aos utensílios de cozinha descritos em Microwave (Micro-ondas) + Grill (Grelhar).

Alimentos adequados para preparação por micro-ondas + convecção:

Todos os tipos de carnes, bem como guisados e gratinados, pão de ló e bolos de fruta, tartes e crocantes, legumes assados, scones e pães.

Guia de convecção para alimentos frescos e congelados

Pré-aqueça a convecção com a função de pré-aquecimento automático até à temperatura pretendida. Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como orientações para preparação por convecção. Utilize luvas de forno quando remover os alimentos.

Alimentos	Porção	Energia	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Pizza Pizza congelada (pré-cozinhada)	300 – 400 g	1.º passo: 300 W + 200 °C 2.º passo: Grill (Grelhar)	11 – 12	2 – 3
Massa Lasanha congelada	400 g	1.º passo: 450 W + 200 °C 2.º passo: convec. 200 °C	15 – 16	5 – 6
Carne Borrego assado (médio)	1200 – 1300 g	600 W + 180 °C	20 – 23	10 – 13
Frango assado	1000 – 1100 g	450 W + 200 °C	20 – 22	20

Alimentos	Porção	Energia	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Pão				
Pães frescos	6 unidades (350 g)	100 W + 180 °C	8 – 10	-
Pão de alho (refrigerado, pré-cozinhado)	Instruções Coloque os pães num círculo na prateleira inferior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.			
	200 g (1 unidade)	180 W + 200 °C	8 – 10	-
Bolo	Instruções Coloque a baguete refrigerada em papel vegetal na prateleira inferior. Após a confeitura, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
	500 g	Apenas 180 °C	38 – 43	-
Bolos pequenos (massa fresca)	Instruções Coloque a massa fresca numa forma pequena, retangular, metálica e preta (25 cm de comprimento). Coloque o bolo na prateleira inferior. Após a confeitura, deixe repousar durante 5 a 10 minutos.			
	10 x 28 g	Apenas 160 °C	26 – 28	-
Bolachas (massa fresca)	Instruções Coloque a massa fresca uniformemente nos copos de papel e coloque no tabuleiro na prateleira inferior. Após a confeitura, deixe repousar 5 minutos.			
	200 – 250 g	Apenas 200 °C	15 – 20	-
Bolo congelado	Instruções Coloque a massa de bolachas refrigerada em papel vegetal na prateleira inferior.			
	1000 g	180 W + 180 °C	18 – 20	-
	Instruções Coloque o bolo congelado diretamente na prateleira inferior. Depois de descongelar e aquecer, deixe repousar 15 a 20 minutos.			

Sugestões e truques

Derreter manteiga

Coloque 50 g de manteiga num pequeno prato de vidro profundo. Cubra com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30 a 40 segundos a 900 W até que a manteiga derreta.

Derreter chocolate

Coloque 100 g de chocolate num pequeno prato de vidro profundo. Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate derreta. Mexa uma ou duas vezes durante o derretimento. Use luvas de forno ao retirar os alimentos!

Derreter mel cristalizado

Coloque 20 g de mel cristalizado num pequeno prato de vidro profundo. Aqueça entre 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel derreta.

Derreter gelatina

Coloque as folhas de gelatina secas (10 g) em água fria durante 5 minutos. Coloque a gelatina escorrida numa pequena taça de pirex. Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa após o derretimento.

Confeccionar glacé/coberturas (para bolos e doces)

Misture o glacé instantâneo (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Confeccione sem cobertura numa taça de pirex durante 3 ½ a 4 ½ minutos a 900 W até que o glacé/a cobertura fique transparente. Mexa duas vezes durante a confeitura.

Confeccionar compota

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, mistura de bagas) no pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 300 g de açúcar e mexa bem. Confeccione com cobertura durante 10 a 12 minutos a 900 W. Mexa várias vezes durante a confeitura. Coloque diretamente em pequenos frascos de compota com tampas de enroscar. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

Confeccionar pudim

Misture o pó para pudim com açúcar e leite (500 ml) ao seguir as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex ou taça de vidro de tamanho adequado com tampa. Confeccione com cobertura durante 6 ½ a 7 ½ minutos a 900 W. Mexa bem e várias vezes durante a confeitura.

Tostar amêndoa laminada

Espalhe uniformemente 30 g de amêndoa laminada num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes 3 ½ a 4 ½ minutos durante a tostagem a 600 W. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno micro-ondas. Use luvas de forno ao retirar os alimentos!

Resolução de problemas e código de informação

Resolução de problemas

Caso se depare com algum dos problemas indicados a seguir, experimente as soluções fornecidas.

Problema	Causa	Ação
Geral		
Os botões não podem ser devidamente premidos.	Poderá existir algum corpo estranho entre os botões.	Remova o corpo estranho e tente novamente.
	Para modelos com ecrã de toque: a humidade pode estar acumulada no exterior.	Limpe a humidade no exterior.
	A segurança para crianças está ativada.	Desative a segurança para crianças.
A hora não é apresentada.	A função Eco (poupança de energia) está ativada.	Desligue a função Eco.
O forno micro-ondas não funciona.	Não tem energia.	Certifique-se de que dispõe de energia.
	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
	Os mecanismos de segurança de abertura da porta estão cobertos por um corpo estranho.	Remova o corpo estranho e tente novamente.
O forno micro-ondas para enquanto está a funcionar.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, prima novamente o botão Start/+30s (Iniciar/+30s) para iniciar a operação.

Problema	Causa	Ação
O dispositivo desliga-se durante o funcionamento.	O forno micro-ondas esteve a funcionar durante um longo período de tempo.	Depois de confeccionar durante um longo período de tempo, deixe o forno micro-ondas arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não está a funcionar.	Tente ouvir o som da ventoinha de arrefecimento.
	Tentar colocar o forno micro-ondas a trabalhar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno micro-ondas.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno micro-ondas.	Existem aberturas de entrada/saída na parte da frente e de trás do forno micro-ondas com vista à ventilação. Respeite os espaços indicados no guia de instalação do produto.
	Estão ligadas várias fichas à mesma tomada.	Reserve apenas uma única tomada para o forno micro-ondas.
Ocorre um estalido durante o funcionamento e o forno micro-ondas não funciona.	Confeccionar alimentos fechados ou num recipiente com tampa pode causar sons de estalidos.	Não use recipientes fechados uma vez que podem explodir durante a confeção devido à expansão dos componentes.
O exterior do forno micro-ondas fica muito quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno micro-ondas.	Existem aberturas de entrada/saída na parte da frente e de trás do forno micro-ondas com vista à ventilação. Respeite os espaços indicados no guia de instalação do produto.
	O forno micro-ondas tem objetos em cima.	Remova todos os objetos de cima do forno micro-ondas.
A porta não pode ser devidamente aberta.	Resíduos de alimentos encontram-se presos entre a porta e o interior do forno micro-ondas.	Limpe o forno micro-ondas e depois abra a porta.
O aquecimento, incluindo a função Aquecer não funciona corretamente.	O forno micro-ondas pode não funcionar, sendo que estão a ser confeccionados demasiados alimentos ou utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente adequado para micro-ondas e coloque o micro-ondas a funcionar durante 1 a 2 minutos para verificar se a água foi aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e inicie novamente a função. Use um recipiente com uma parte inferior lisa.

Problema	Causa	Ação
A função de descongelação não funciona.	Está a confeccionar demasiados alimentos.	Reduza a quantidade de alimentos e inicie novamente a função.
A luz interior é ténue ou não se liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando executa a função Eco. Feche e reabra a porta ou prima o botão Stop/Eco (Parar/Eco) .
	A luz interior está coberta por corpos estranhos.	Limpe o interior do forno micro-ondas e verifique novamente.
Ocorre um sinal sonoro durante a confeção.	Se a função Auto Cook (Confeção Automática) estiver a ser utilizada, este sinal sonoro significa que é altura de virar os alimentos durante a descongelação.	Depois de virar os alimentos, prima novamente o botão Start/+30s (Iniciar/+30s) para reiniciar a operação.
O forno micro-ondas não está nivelado.	O forno micro-ondas está instalado numa superfície não nivelada.	Certifique-se de que o forno micro-ondas está instalado numa superfície plana e estável.
Ocorrem faíscas durante a confeção.	Foram usados recipientes de metal durante a função de descongelação ou do funcionamento do forno micro-ondas.	Não utilize recipientes de metal.
Quando ligado à corrente, o forno micro-ondas começa imediatamente a funcionar.	A porta não está devidamente fechada.	Feche a porta e verifique novamente.
Existe eletricidade no forno micro-ondas.	A tomada ou a ficha não estão devidamente aterradas.	Certifique-se de que a tomada ou a ficha estão devidamente aterradas.
1. Pingos de água. 2. Vapor emitido através de uma fenda na porta. 3. A água permanece no forno micro-ondas.	Em alguns casos, consoante os alimentos, poderá haver lugar a água ou vapor. Não se trata de uma avaria do forno micro-ondas.	Deixe o forno micro-ondas arrefecer e depois limpe-o com um pano seco.
O brilho no interior do forno micro-ondas é variável.	O brilho muda consoante as funções e alterações no nível de potência.	As alterações do nível de potência durante a confeção não são consideradas avarias. Não se trata de uma avaria do forno micro-ondas.

Problema	Causa	Ação
A confeção terminou mas a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar.	Para ventilar o forno micro-ondas, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar durante cerca de 3 minutos após a conclusão da confeção.	Não se trata de uma avaria do forno micro-ondas.
Tabuleiro giratório		
Ao virar, o tabuleiro giratório sai do sítio ou deixa de girar.	Não existe um anel de roletes ou o anel de roletes não está no devido lugar.	Instale o anel de roletes e tente novamente.
O prato giratório arrasta-se ao girar.	O anel de roletes não está no devido lugar, 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 chocalha ao girar e faz barulho.	Resíduos de alimentos encontram-se presos no fundo do forno micro-ondas.	Remova quaisquer resíduos de alimentos presos no fundo do forno micro-ondas.
Grelhar		
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante a operação inicial, poderá sair fumo dos elementos de aquecimento ao utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.	Não se trata de uma avaria, sendo que tal deverá deixar de acontecer após 2 a 3 utilizações.
	Os elementos de aquecimento contêm alimentos.	Deixe o forno micro-onda arrefecer e remova os alimentos nos elementos de aquecimento.
	Os alimentos estão demasiado próximos da grelha.	Coloque os alimentos a uma distância adequada durante a confeção.
	Os alimentos não estão devidamente preparados e/ou organizados.	Certifique-se de que os alimentos estão devidamente preparados e organizados.

Resolução de problemas e código de informação

Problema	Causa	Ação
Forno micro-ondas		
O forno micro-ondas não aquece.	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
Sai fumo durante o pré-aquecimento.	Durante a operação inicial, poderá sair fumo dos elementos de aquecimento ao utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.	Não se trata de uma avaria, sendo que tal deverá deixar de acontecer após 2 a 3 utilizações.
	Os elementos de aquecimento contêm alimentos.	Deixe o forno micro-onda arrefecer e remova os alimentos nos elemento de aquecimento.
Existe um cheiro a plástico queimado durante a utilização do forno micro-ondas.	Foram utilizados utensílios de plástico ou não resistentes ao calor.	Utilize utensílios de vidro adequados para altas temperaturas.
O interior do forno micro-ondas emana mau cheiro.	Resíduos de alimentos ou plástico poderão ter derretido e ficado presos no interior.	Utilize a função de cozer a vapor e depois limpe com um pano seco. Pode colocar uma fatia de limão no interior e aquecer o forno micro-ondas para remover mais rapidamente o odor.
O forno micro-ondas não confeciona devidamente.	A porta do forno micro-ondas é frequentemente aberta durante a confeção.	Se abrir a porta com frequência, a temperatura no interior será reduzida, podendo afetar os resultados da confeção.
	Os controlos do forno micro-ondas não estão devidamente configurados.	Configure corretamente os controlos do forno micro-ondas e tente novamente.
	A grelha ou outros acessórios não estão corretamente instalados.	Insira corretamente os acessórios.
	Foram utilizados utensílios errados ou com tamanho inadequado.	Utilize utensílios adequados com uma parte inferior plana.
Cozer a vapor		
Consigo ouvir a água a ferver durante a confeção a vapor	A água é aquecida utilizando o aquecedor de vapor.	Não se trata de uma avaria do forno micro-ondas.
Ocorre um som invulgar quando interrompo a confeção a vapor.	A água é removida do interior do aquecedor de vapor depois de a confeção a vapor terminar.	Não se trata de uma avaria do forno micro-ondas.

Códigos de informação

Código	Ação
SE	Limpe as teclas e verifique se existe água na superfície em redor da tecla. Desligue o forno micro-ondas e experimente efetuar novamente a definição. Se isto ocorrer novamente, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.
E-12	A mensagem E-12 indica curto-circuito no sensor de gases. Este erro poderá ocorrer devido à elevada humidade na cavidade ao utilizar novamente o forno micro-ondas imediatamente após a conclusão da utilização anterior para determinados alimentos. Neste caso, uma vez que existe a possibilidade de o sensor de gases não estar avariado, desligue o forno micro-ondas e experimente efetuar novamente a definição. Se este erro ocorrer novamente, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.
E-24	Antes do sobreaquecimento do micro-ondas, é apresentada a mensagem E-24 no visor. Se a mensagem E-24 for apresentada, prima a tecla Stop/Eco (Parar/Eco) para aceder ao modo de inicialização. Após o arrefecimento do forno micro-ondas, experimente utilizá-lo. Se a mensagem E-24 for novamente apresentada, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

NOTA

Para códigos não enumerados acima, ou se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

Características técnicas

Notas

A SAMSUNG esforça-se por melhorar sempre os seus produtos. Tanto as especificações de design como estas instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	MC28A5137**
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo energético	
Potência máxima	2900 W
Micro-ondas	1400 W
Grelha (elemento de aquecimento)	1500 W
Convecção (elemento de aquecimento)	Máx. 2100 W
Potência	100 W/900 W – 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P)	
Exterior (incluindo pega)	517 x 310 x 475,6 mm
Cavidade do forno	358 x 235,5 x 327 mm
Volume	28 litros
Peso	
Líquido	17,8 kg aprox.

* Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética <G>.

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

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
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	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Microwave oven

User manual

MC28A5137**



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3
Important safety instructions	3
General safety	6
Microwave operation precautions	7
Limited warranty	7
Product group definition	7
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	7
Installation	8
Accessories	8
Installation site	8
Turntable	8
Maintenance	9
Cleaning	9
Replacement (repair)	9
Care against an extended period of disuse	9
Microwave oven features	10
Microwave oven	10
Control panel	10
Microwave oven use	11
How a microwave oven works	11
Checking that your microwave oven is operating correctly	11
Setting the time	12
Cooking/Reheating	12
Power levels and time variations	13
Adjusting the cooking time	13
Stopping the cooking	14
Setting the energy save mode	14
Using the Slim Fry cook features	14
Using the Sensor Cook features	16
Auto sensor cooking instructions	17
Utensils & Cover for sensor cooking	17
Important	18
Pure steam cooking guide (Only MC28A5137K* models)	18
Using the Healthy Cooking features	20

Using the Dough Proof/Yogurt features	22
Using the Power Defrost features	23
Using the Auto Reheat/Cook features	25
Using the Crusty Plate	26
Convection	27
Grilling	28
Choosing the accessories	28
Combining microwaves and grill	29
Combining microwaves and convection	30
Switching the Beeper Off	31
Using the Child Lock features	31
Using the Turntable On/Off features	31
Cookware guide	32
Cooking guide	33
Microwaves	33
Cooking	33
Reheating	35
Reheating liquids	36
Reheating baby food	36
Defrosting	37
Grill	38
Microwave + Grill	38
Convection	40
Microwave + Convection	40
Tips and tricks	41
Troubleshooting and information code	42
Troubleshooting	42
Information codes	44
Technical specifications	45

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.

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.

Safety instructions

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 minutes 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.

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.

Safety instructions

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.

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.

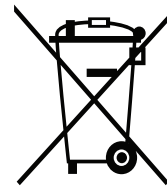
To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

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.

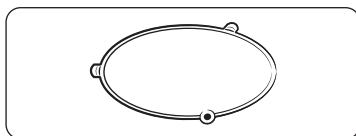
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product regulatory obligations, e.g. REACH, visit our sustainability page available via www.samsung.com

Installation

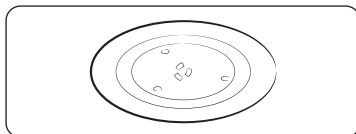
Accessories

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



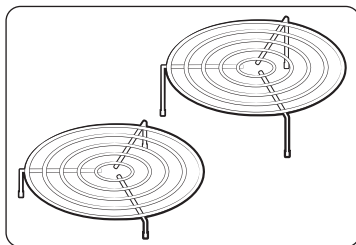
01 Roller ring, to be placed in the centre of the microwave oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



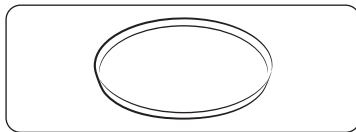
02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.

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



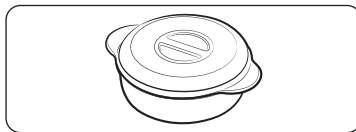
03 High rack, Low rack, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



04 Crusty plate, see pages 26 - 27.

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



05 Pure steamer, see pages 18 - 20. (Only MC28A5137K* models)

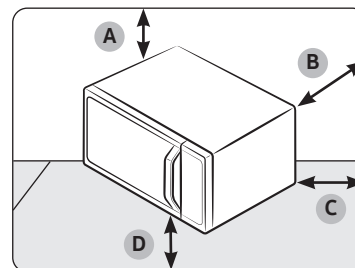
Purpose: The plastic steam cooker when using healthy steam function.

CAUTION

- **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.
- **DO NOT** operate the **Grill, Convection** and **Combi** mode with steam cooker.

Operation mode	Microwave	GRILL/ CONVECTION	COMBI
 (Pure steamer)	O	X	X

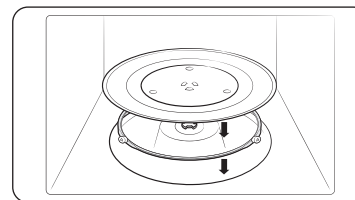
Installation site



- A. 20 cm above
- B. 10 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.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- 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.

Replacement (repair)

WARNING

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave oven yourself.

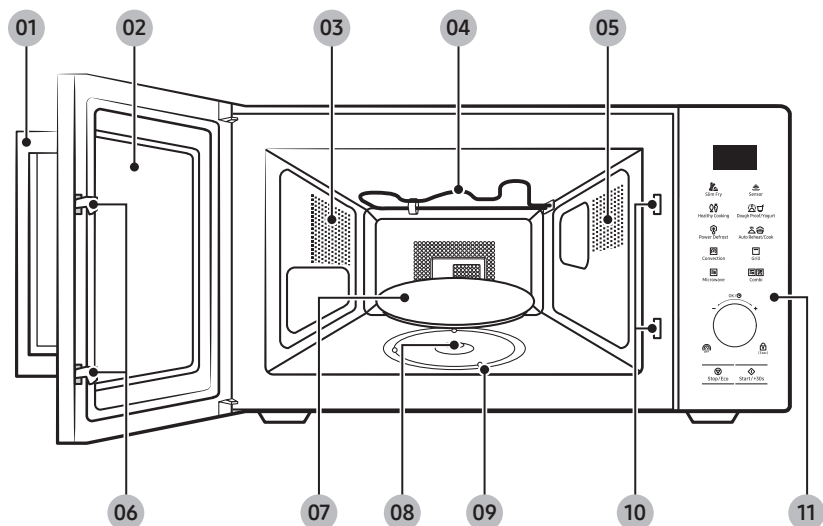
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with 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.

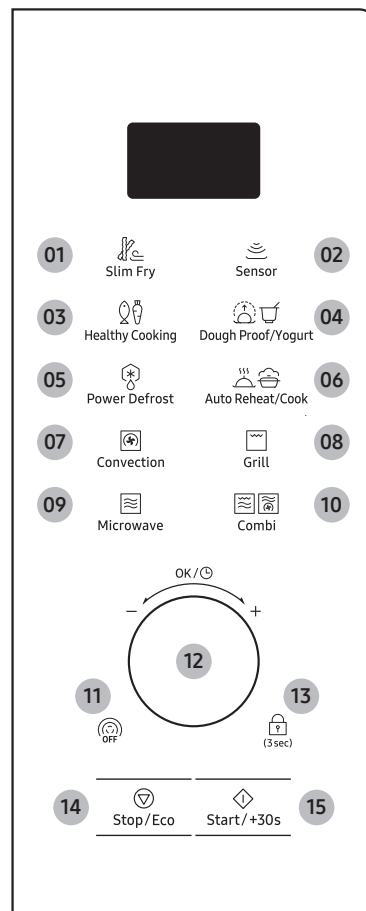
Microwave oven features

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 Slim Fry | 02 Sensor |
| 03 Healthy Cooking | 04 Dough Proof/Yogurt |
| 05 Power Defrost | 06 Auto Reheat/Cook |
| 07 Convection | 08 Grill |
| 09 Microwave | 10 Combi |
| 11 Turntable On/Off | 12 Multi Function Selector Dial |
| 13 Child Lock | 14 Stop/Eco |
| 15 Start/+30s | |

Microwave oven use

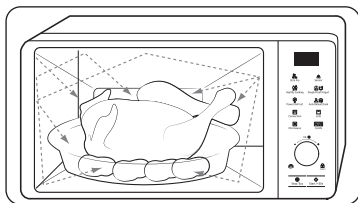
How a microwave oven works

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)

NOTE

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.

Checking that your microwave oven is operating correctly

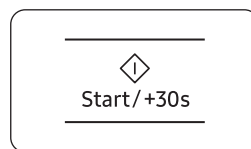
The following simple procedure enables you to check that your microwave oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled **Troubleshooting and information code** on the pages 42 - 44.

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 % - 900 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.



Press the **Microwave** button.

Press the **Start/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The microwave oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

Microwave oven use

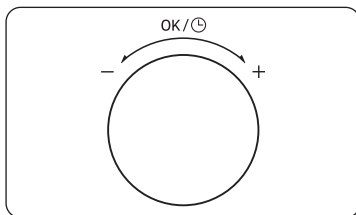
Setting the time

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. Press the **Multi Function Selector Dial**.
 2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type.
 - 12 H or 24 H
 3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
 4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.
 5. Press the **Multi Function Selector Dial**.
 6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.
 7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock.
- Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

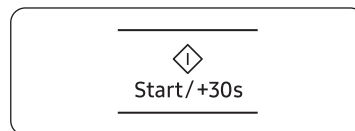
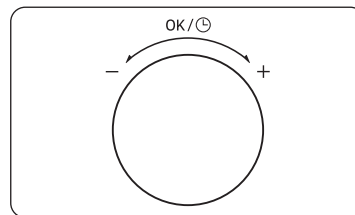
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

NOTE

ALWAYS check your cooking settings before leaving the microwave oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.

Result: The following indications are displayed:

 (Microwave mode)
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
 - If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

Result: The cooking time is displayed.
4. Press the **Start/+30s** button.

Result: The microwave oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

 - The microwave oven beep and flash "End" 4 times. The microwave oven will then beep one time per minute

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. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage (%)	Output (W)
HIGH	100	900
MEDIUM HIGH	67	600
MEDIUM	50	450
MEDIUM LOW	33	300
DEFROST	20	180
LOW	11	100

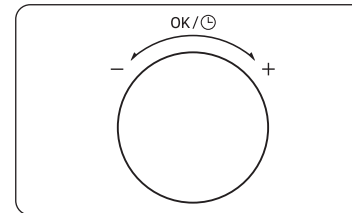
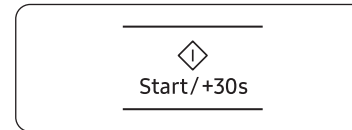
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



To increase the cooking time of your food during cooking, press the **Start/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start/+30s** button six times.

Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Microwave oven use

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	Open the door or press the Stop/Eco button once. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the Start/+30s button.
Completely	Press the Stop/Eco button once. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the Stop/Eco button again.

Setting the energy save mode

The microwave oven has an energy save mode.



- Press the **Stop/Eco** button.
Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Stop/Eco** button and then display shows current time.
The microwave oven is ready for use.

NOTE

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 Slim Fry cook features

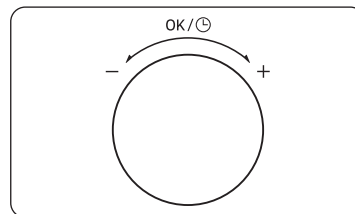
The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.

You do not need to set either the cooking times or the power level.

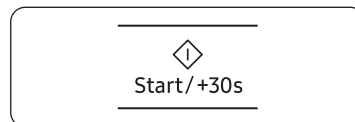
You can adjust the Slim Fry cook category by press the **Slim Fry** button.

NOTE

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.



1. Press the **Slim Fry** button.
2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.
 - 1) Potatoes/Vegetables
 - 2) Seafood
 - 3) Chicken
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
 - The serving size differs depending on the menu, and some menus do not provide a serving size.
 - You can skip this step for a menu that does not provide a serving size.
5. Press the **Start/+30s** button.
Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
 - When cooking has finished, the microwave oven will beep and flash "End" 4 times.
The microwave oven will then beep one time per minute.



Slim Fry guide

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions.

You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results.

Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

1. Potatoes/Vegetables

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
1-1 Frozen Oven Chips	300 - 350 450 - 500	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The microwave oven keeps operating if you do not turn over) Stand for 1 - 2 minutes.
1-2 Frozen Potato Croquettes	200 - 250 300 - 350	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1 - 2 minutes.
1-3 Homemade French Fries	300 - 350 450 - 500	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The microwave oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1 - 2 minutes.
1-4 Potato Wedges	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1 - 3 minutes.
1-5 Frozen Onion Rings	100 - 150 200 - 250	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1 - 2 minutes.
1-6 Sliced Courgettes	100 - 150 200 - 250	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The microwave oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1 - 2 minutes.

2. Seafood

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
2-1 Frozen Prawns	200 - 250 300 - 350	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1 - 2 minutes.
2-2 Fish Cutlets	200 - 250 300 - 350	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1 - 2 minutes.
2-3 Fried Squid	100 - 150 200 - 250	Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1 - 2 minutes.

3. Chicken

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
3-1 Frozen Chicken Nuggets	200 - 250 300 - 350	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The microwave oven keeps operating if you do not turn over) Stand for 1 - 2 minutes.
3-2 Chicken Drumsticks	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, microwave oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1 - 3 minutes.
3-3 Chicken Wings	200 - 250 300 - 350	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, microwave oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1 - 2 minutes.

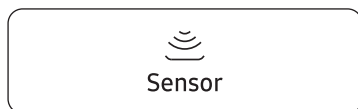
Microwave oven use

Using the Sensor Cook features

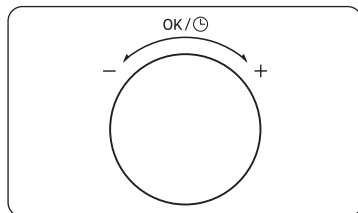
The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Multi Function Selector Dial**. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

NOTE

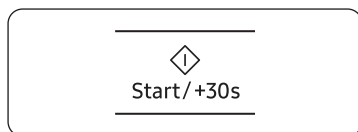
Use only dishes that are microwave-safe.



1. Press the **Sensor** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.



3. Press the **Start/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.

- When cooking has finished, the microwave oven will beep and flash "End" 4 times. The microwave oven will then beep one time per minute.

NOTE

- Use only recipients that are microwave-safe.
- If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until microwave oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

Sensor Cook guide

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

NOTE

Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
1 Drinks	150 - 250	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1 - 2 minutes.
2 Broccoli Florets	200 - 500	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 - 45 ml water (2 - 3 tbsp.). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1 - 2 minutes.
3 Sliced Carrots	200 - 500	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 - 45 ml water (2 - 3 tbsp.). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1 - 2 minutes.

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
4 Cauliflower Florets	200 - 500	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 - 45 ml water (2 - 3 tbsp.). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1 - 2 minutes.
5 Jacket Potatoes	200 - 800	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2 - 3 minutes.
6 Boiling Pasta	100 - 300	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 - 3 minutes.
7 Mini Ravioli	200 - 400	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2 - 3 minutes.
8 Chicken Pieces	200 - 500	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the microwave oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2 - 3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Microwave oven use

Important

- After installing the microwave oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the microwave oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your microwave oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the microwave oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the microwave oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This microwave oven is designed for household use only.

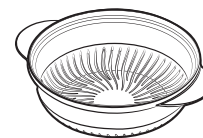
Pure steam cooking guide (Only MC28A5137K* models)

The Pure Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven. This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

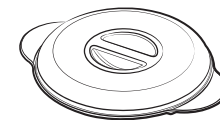
The Microwave Pure steamer set is made up of 3 items:



Bowl



Insert tray



Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

Conditions of use:

- **Do not use:**
 - to cook foods with a high sugar or fat content
 - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

Maintenance:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

Defrosting:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

Cooking:

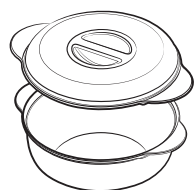
Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1 - 2 pcs)	900	5 - 6	Bowl with Insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put 150 ml water and insert tray in bowl. Put artichokes on tray. Add 1 tbsp. lemon juice. Cover with lid. After cooking, stand for 1 - 2 minutes.			
Broccoli	300 g	1 step : 900 2 step : 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Bowl with Insert tray + Lid
	Instructions Weigh the broccoli after washing. Cutting into similar size. (width 3 cm, length 4 cm, height 2 cm) Put 150 ml water and insert tray in bowl. Distribute broccoli (stem part down) well on insert tray. Cover with lid. After cooking, stand for 2 - 3 minutes.			
Frozen Vegetables	300 g	1 step : 600 2 step : 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Bowl with Insert tray + Lid
	Instructions Weigh the frozen vegetable. Put 150 ml water and insert tray in bowl. Distribute frozen vegetable well on insert tray. Cover with lid. After cooking, stand for 2 - 3 minutes.			
Rice	250 g	900	15 - 18	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.			

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Handling
Peeled Potatoes	300 g	1 step : 450 2 step : 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Bowl with Insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean potatoes. Peeling a skin and cutting into similar size. (each 28 - 30 g) Put 150 ml water and insert tray in bowl. Distribute potatoes well on insert tray. Cover with lid. After cooking, stand for 2 - 3 minutes.			
Stew (Chilled)	400 g	600	5 ½ - 6 ½	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. After cooking, stand for 1 - 2 minutes.			
Soup (Chilled)	400 g	900	3 - 4	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. After cooking, stand for 1 - 2 minutes.			
Frozen Soup	400 g	900	8 - 10	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. After cooking, stand for 1 - 2 minutes.			
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150 g	600	1 ½ - 2 ½	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1 - 2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. After cooking, stand for 2 - 3 minutes.			
Frozen Salmon	300 g (2 pcs)	1 step : 600 2 step : 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Bowl with Insert tray + Lid
	Instructions Put 150 ml water and insert tray in bowl. Distribute frozen salmon well on insert tray. Cover with lid. After cooking, stand for 2 - 3 minutes.			

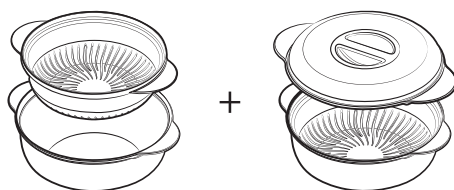
Microwave oven use

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Handling
Fruit Compote	300 g	1 step : 900 2 step : 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Bowl with Insert tray + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put 150 ml water and insert tray in bowl. Distribute potatoes well on insert tray. Add 1 - 2 tbsp. sugar. Cover with lid. After cooking, stand for 2 - 3 minutes.			

Handling of pure steamer



Bowl + Lid



Bowl with Insert tray + Lid

Precautions

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

Using the Healthy Cooking features

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times.

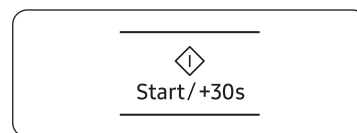
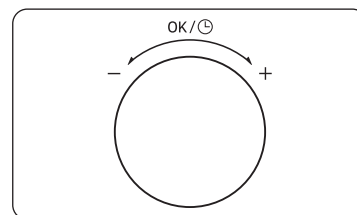
You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



- Press the **Healthy Cooking** button.

- Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.

- 1) Grain/Pasta
- 2) Vegetables
- 3) Poultry/Fish

- Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.

- Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

- Press the **Start/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.

- When cooking has finished, the microwave oven will beep and flash "End" 4 times. The microwave oven will then beep one time per minute.

Healthy Cooking guide

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(3), Vegetables(6) and Poultry/Fish(6).

NOTE

Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
1-1 Brown Rice	150 - 200 200 - 250	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5 - 10 minutes.
1-2 Quinoa	150 - 200 200 - 250	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1 - 3 minutes.
1-3 Macaroni	100 - 150 200 - 250	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 - 3 minutes.

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
2-1 Green Beans	200 - 250 300 - 350	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp.) water when cooking for 200 - 250 g and add 45 ml (3 tbsp.) for 300 - 350 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1 - 2 minutes.
2-2 Spinach	100 - 150 200 - 250	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1 - 2 minutes.
2-3 Peeled Potatoes	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15 - 30 ml of water (1 - 2 tbsp.). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3 - 5 minutes.
2-4 Potatoes Gratin	400 - 450 800 - 850	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2 - 3 minutes.
2-5 Grilled Eggplants	100 - 150 200 - 250	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The microwave oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1 - 2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400 - 450 600 - 650	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an microwave ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1 - 2 minutes.

Microwave oven use

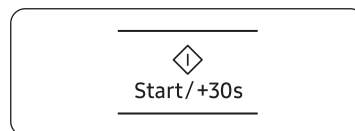
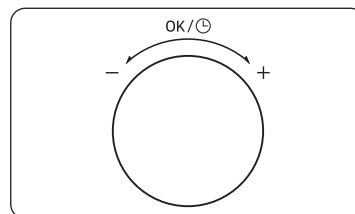
3. Poultry/Fish

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300 - 350 400 - 450	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300 - 350 400 - 450	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300 - 350 400 - 450	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200 - 300 400 - 500	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1 - 2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200 - 250 300 - 350	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	200 - 300 400 - 500	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

Using the Dough Proof/Yogurt features

The 5 **Dough Proof/Yogurt features** include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

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



1. Press the **Dough Proof/Yogurt** button.
2. Select the Dough Proof or Yogurt and press the **Multi Function Selector Dial**.
 - 1) Dough proof
 - 2) Yogurt
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Press the **Start/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.

 - When cooking has finished, the microwave oven will beep and flash "End" 4 times. The microwave oven will then beep one time per minute.

NOTE

Turntable is not operating during yogurt cooking.

Dough Proof/Yogurt guide

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
1-1 Pizza Dough	300 - 500	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500 - 800	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600 - 900	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Yogurt

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
2-1 Small Cups	500	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

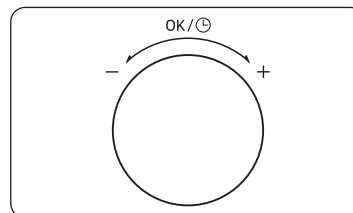
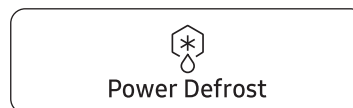
Using the Power Defrost features

The 5 **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

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. Press the **Power Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

Microwave oven use



4. Press the **Start/+30s** button.

Result:

- Defrosting begins.
- The microwave oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

5. Press the **Start/+30s** button again to finish defrosting.

Result: When cooking has finished, the microwave oven will beep and flash "End" 4 times.
The microwave oven will then beep one time per minute.

Power Defrost guide

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
1 Meat	200 - 1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the microwave oven beeps. This programme is suitable for lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20 - 90 minutes.
2 Poultry	200 - 1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the microwave oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20 - 90 minutes.
3 Fish	200 - 1500	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the microwave oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20 - 80 minutes.

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
4 Bread/Cake	125 - 1000	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the microwave oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the microwave oven beeps. (Microwave oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10 - 60 minutes.
5 Fruit	100 - 600	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5 - 20 minutes.

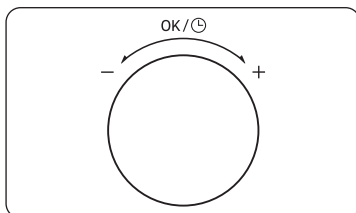
Using the Auto Reheat/Cook features

The 5 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

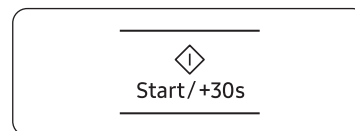
NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Auto Reheat/Cook** button.
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to select Cook category. (Auto Reheat or Auto Cook)
3. Select the Auto Reheat by pressing the **Multi Function Selector Dial**.
4. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
5. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



6. Press the **Start/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.

- When cooking has finished, the microwave oven will beep and flash "End" 4 times.
The microwave oven will then beep one time per minute.

Microwave oven use

Auto Reheat/Cook guide

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

NOTE

Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

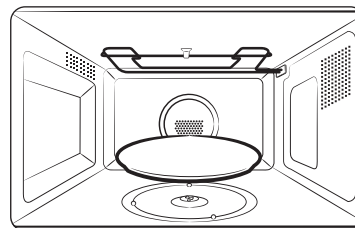
Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
1-1 Ready Meal (Chilled)	300 - 350 400 - 450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2 - 3 minutes.
1-2 Frozen Pizza	300 - 350 400 - 450	Put frozen pizza on the low rack.
1-3 Frozen Lasagne	400 - 450 600 - 650	Put frozen lasagne into a suitable sized microwave ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3 - 4 minutes.

2. Auto Cook

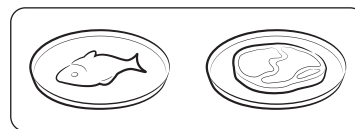
Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
2-1 Roast Chicken	1100 - 1150 1200 - 1250	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the microwave oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-2 Muffins	250 - 300	Pour dough into 6 - 8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (microwave oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

Using the Crusty Plate

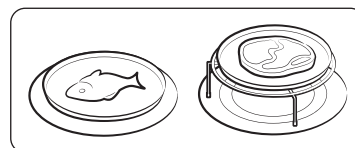
This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



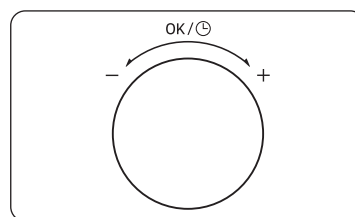
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.



3. Place the food on the crusty plate.



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



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the microwave oven without turntable.
- Please note that the crusty plate is not dish washer-safe.
- Please ensure the crusty plate is put on the center.
- Do not operate the crusty plate without any load.

📖 NOTE

- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Convection

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional microwave oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

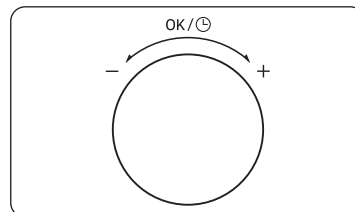
Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.



1. Press the **Convection** button.

Result: The following indications are displayed:

 (Convection mode)
180 °C (Temperature)



2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**.

(Temperature : 40 - 200 °C, 10 °C interval)

- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

3. Press the **Multi Function Selector Dial**.

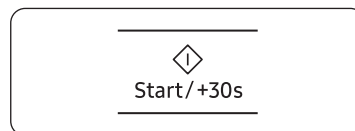
4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

(If you want to preheat the microwave oven, select " : 0")

5. Press the **Start/+30s** button.

Result: Cooking starts:

- When cooking has finished, the microwave oven will beep and flash "End" 4 times. The microwave oven will then beep one time per minute.

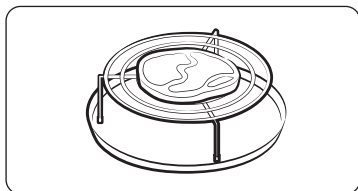


Microwave oven use

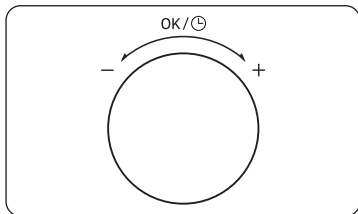
Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- 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.



Grill



Start / +30s

1. Open the door and place the food on the rack.

2. Press the **Grill** button.

Result: The following indications are displayed:



(Grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

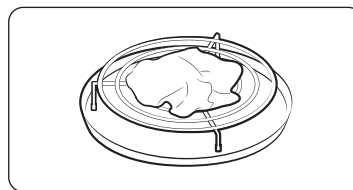
- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start/+30s** button.

Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the microwave oven will beep and flash "End" 4 times. The microwave oven will then beep one time per minute.

Choosing the accessories



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal microwave oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and microwave oven-proof.

NOTE

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the **Cookware guide** on page 32.

Combining microwaves and grill

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

NOTE

- 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.

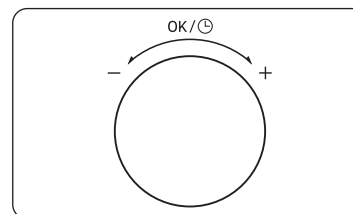


Combi

1. Press the **Combi** button.

Result: The following indications are displayed:

Cb -1 (Microwave + Grill)



2. Make the display indicating Cb-1, and then press the **Multi Function Selector Dial**.

Result: The following indications are displayed:

 (Microwave & Grill combi mode)
600 W (output power)

3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

- You cannot set the temperature of the grill.
- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

5. Press the **Start/+30s** button.

Result:

- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the microwave oven will beep and flash "End" 4 times. The microwave oven will then beep one time per minute.


Start/+30s

Microwave oven use

Combining microwaves and convection

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.

Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

NOTE

- 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 get better cooking and browning, if you use the low rack.

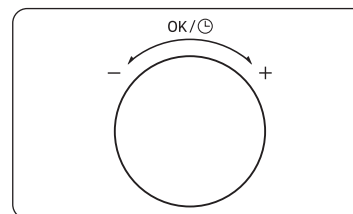
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.



Combi

1. Press the **Combi** button.

Result: The following indications are displayed:
Cb - 1 (Microwave + Grill)



2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the **Multi Function Selector Dial**, and then press the **Multi Function Selector Dial**.
3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
 - If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 600 W)
4. Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 200 ~ 40 °C). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
 - If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)
5. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
 - The maximum cooking time is 60 minutes.

6. Press the **Start/+30s** button.

Result:

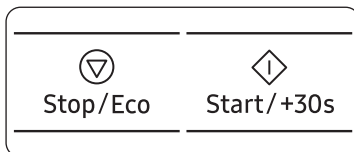
- Combination cooking starts.
- The microwave oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- When cooking has finished, the microwave oven will beep and flash "End" 4 times. The microwave oven will then beep one time per minute.



Start/+30s

Switching the Beeper Off

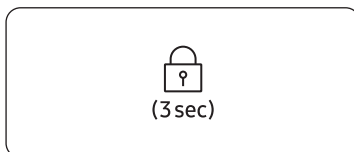
You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Start/+30s** and **Stop/Eco** button at the same time for one second.
Result: The microwave oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **Start/+30s** and **Stop/Eco** button again at the same time for one second.
Result: The microwave oven operates normally.

Using the Child Lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the microwave oven to be 'locked' so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **Child Lock**  button for 3 seconds.
Result:
 - The microwave oven is locked (no functions can be selected).
 - The display shows "L".
2. To unlock the microwave oven, press the **Child Lock**  button for 3 seconds.
Result: The microwave oven can be used normally.

Using the Turntable On/Off features

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole microwave oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

⚠ WARNING

Never operate the turntable without food in the microwave oven.

Reason: This may cause fire or damage to the unit.

📖 NOTE

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even.

We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.



1. Press the **Turntable On/Off** button.
Result: The turntable will not rotate.
2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.
Result: The turntable will rotate.

📖 NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

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	✓ X	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	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• 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	Microwave-safe	Comments
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ X	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 ✓ X : Use caution X : 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	5 - 6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2 - 3 minutes standing.		
Broccoli	300	600	8 - 9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2 - 3 minutes standing.		
Peas	300	600	7 - 8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2 - 3 minutes standing.		
Green Beans	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2 - 3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300	600	7 - 8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2 - 3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2 - 3 minutes standing.		

Cooking guide

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	250 500	900	4 ½ - 5 7 - 8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250	900	6 - 6 ½
	Instructions Add 60 - 75 ml (5 - 6 tbsp.) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250	900	4 ½ - 5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 500	900	5 - 5 ½ 7 ½ - 8 ½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250	900	4 - 4 ½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving Size (g)	Power (W)	Time (min.)
Eggplants	250	900	3 ½ - 4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		
Leeks	250	900	4 - 4 ½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 250	900	1 ½ - 2 2 ½ - 3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250	900	5 - 5 ½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250	900	4 ½ - 5
	Instructions Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 500	900	4 - 5 7 - 8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250	900	5 ½ - 6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

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	900	15 - 16
	375		17 ½ - 18 ½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250	900	20 - 21
	375		22 - 23
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250	900	16 - 17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	900	17 - 18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250	900	10 - 11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

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 900 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 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 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) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1 - 2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2 - 3 minutes standing.		
Stew (Chilled)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2 - 3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600	3 ½ - 4 ½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600	4 - 5
	Instructions 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. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power (W)	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600	4 ½ - 5 5 ½ - 6 ½
	Instructions Plate a meal of 2 - 3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-to-Serve (Chilled)	400 g	600	6 - 7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1 - 2 minutes standing.		

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.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2 - 3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2 - 3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml	300	30 - 40 sec.
	200 ml		1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2 - 3 minutes standing.		

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			
	250 g 500 g	180	6 - 7 8 - 13
	250 g	180	7 - 8
Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15 - 30 minutes standing.			

Cooking guide

Food	Serving Size	Power (W)	Time (min.)
Poultry Chicken Pieces Whole Chicken	500 g (2 pcs)	180	14 - 15
	1200 g	180	32 - 34
Instructions 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! Serve after 15 - 60 minutes standing.			
Fish Fish Fillets Whole Fish	200 g	180	6 - 7
	400 g	180	11 - 13
Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10 - 25 minutes standing.			
Fruits Berries	300 g	180	6 - 7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5 - 10 minutes standing.		
Bread Bread Rolls (each ca. 50 g) Toast/Sandwich	2 pcs	180	1 - 1 ½
	4 pcs		2 ½ - 3
	250 g	180	4 - 4 ½
Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5 - 20 minutes standing.			

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 microwave + 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 microwave + 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 fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2 - 3 minutes.

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

Use oven gloves when taking out.

Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3 - 4	2 - 3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5 - 6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2 - 3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4 - 5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2 - 3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5 - 6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2 - 3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7 - 8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9 - 11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2 - 3 minutes.			

Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7 - 8	-
	Instructions 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 low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8 - 10	6 - 8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2 - 3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18 - 19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400 - 500 g	300 W + Grill	5 - 7	5 ½ - 6 ½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2 - 3 minutes.			

Cooking guide

Convection

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional microwave oven with hot air.

The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

Microwave + Convection

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an microwave oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be microwave ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.

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

Use oven gloves when taking out.

Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Pizza Frozen Pizza (Ready baked)	300 - 400 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11 - 12	2 - 3
	Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2 - 3 minutes.			
Pasta Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Conv. 200 °C	15 - 16	5 - 6
	Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2 - 3 minutes.			
Meat Roast Lamb (Medium)	1200 - 1300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13
	Instructions Brush lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10 - 15 minutes.			
Roast Chicken	1000 - 1100 g	450 W + 200 °C	20 - 22	20
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.			

Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread				
Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2 - 3 minutes.			
	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
	Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2 - 3 minutes.			
Cake				
Marble Cake (Fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38 - 43	-
Small Cakes (Fresh dough)	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5 - 10 minutes.			
	10 x 28 g	Only 160 °C	26 - 28	-
Cookies (Fresh dough)	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
	200 - 250 g	Only 200 °C	15 - 20	-
Frozen Cake	Instructions Put the chilled cookie dough on baking paper on the low rack.			
	1000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
	Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15 - 20 minutes.			

Tips and tricks

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30 - 40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate

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

Melting crystallized honey

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

Melting gelatine

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

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 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 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 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 and information code

Troubleshooting

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

Problem	Cause	Action
General		
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 time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
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, press the Start/+30s button again to start operation.
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.

Problem	Cause	Action
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.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
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.
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 or press the Stop/Eco button.
	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, press the Start/+30s button again to restart operation.

Problem	Cause	Action
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.
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.
1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the microwave oven.	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.
Turntable		
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.

Problem	Cause	Action
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.
Grill		
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.
Microwave oven		
The microwave oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	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.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
There is a burning or plastic smell when using the microwave oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the microwave oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the microwave oven to remove the odour more quickly.
The microwave oven does not cook properly.	The microwave oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The microwave oven controls are not correctly set.	Correctly set the microwave oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.
Steam		
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.

Information codes

Code	Action
SE	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
E-12	The E-12 message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished. In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
E-24	Before the microwave can overheat, the E-24 message appears on the display. If the E-24 message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the microwave oven cools, try operating the microwave oven. If the E-24 message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

NOTE

For any codes not listed above, or 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	MC28A5137**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1500 W
Convection (heating element)	Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside (Include Handle)	517 x 310 x 475.6 mm
Oven cavity	358 x 235.5 x 327 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	17.8 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	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91175 0015	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
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	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsunwwawag.com/gr/support
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)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

