

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MG23DG4524C***



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
Définition du groupe de produits	7
Protection de l'environnement	7
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	8

Installation 8

Accessoires	8
Site d'installation	9
Plateau tournant	9

Entretien 9

Nettoyage	9
Remplacement (réparation)	10
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	10

Fonctions du four 10

Four à micro-ondes	10
Tableau de commande	11

Utilisation du four 11

Fonctionnement d'un four micro-ondes	11
Vérifier que votre four fonctionne correctement	12
Réglage de l'horloge	12
Cuisson/Réchauffage	13
Puissances et variations de temps	13
Réglage du temps de cuisson	14
Arrêt de la cuisson	14
Réglage du mode d'économie d'énergie	14
Utilisation des fonctions de décongélation rapide	15
Utilisation des fonctions de cuisson automatique	16
Utilisation des fonctions de maintien au chaud	22
Faire griller	22
Combinaison Micro-ondes+Gril	23
Utilisation des fonctions Frire au gril	23
Utilisation du plat croustilleur	26
Utilisation des fonctions de verrouillage	28
Arrêt du signal sonore	28

Guide des récipients 28

Guide de cuisson 29

Dépannage et code d'information 38

Dépannage	38
Code d'information	41

Caractéristiques techniques 41

Consignes de sécurité

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 dans le four.

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'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.

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 être mis en marche 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 prenez contact avec le centre de réparation 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 le four.

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 un 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 prenez contact avec un centre de réparation 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, prenez contact avec un centre de réparation 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 du four.

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

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

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

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

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

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

1. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;

2. Recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;

3. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

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

N'utilisez pas le four pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être régulée. 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 faire sécher du papier 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. Il restera arrêté jusqu'à ce qu'il ait 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 aucun résidu alimentaire ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Utilisez-le uniquement après l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.

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

- Tous les ajustements et réparations doivent être effectués(e) 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 brisée(e) ou manquant(e).

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent 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 ou doute, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

Utilisez ce four uniquement pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte du four.

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

Définition du groupe de produits

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

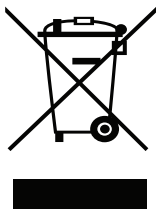
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Protection de l'environnement

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

Consignes de sécurité

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.



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

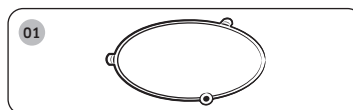


Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Installation

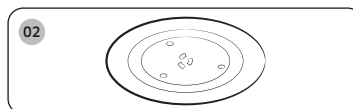
Accessoires

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



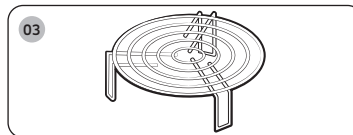
01 Anneau de guidage, à placer au centre du plancher du four.

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



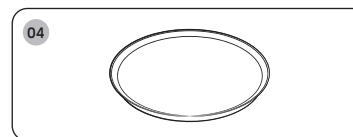
02 Plateau tournant, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.

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



03 Grille du gril, à placer sur le plateau tournant.

Fonction : La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



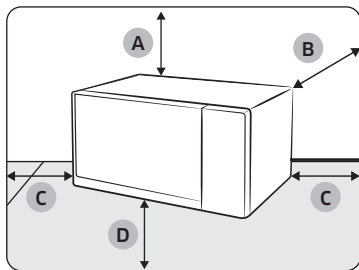
04 Plat croustilleur, consultez les pages 26 à 27.

Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

REMARQUE

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

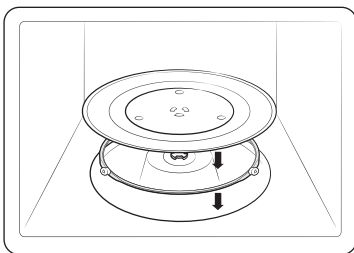
Site d'installation



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

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

Plateau tournant



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

Entretien

Nettoyage

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

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

Entretien

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

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

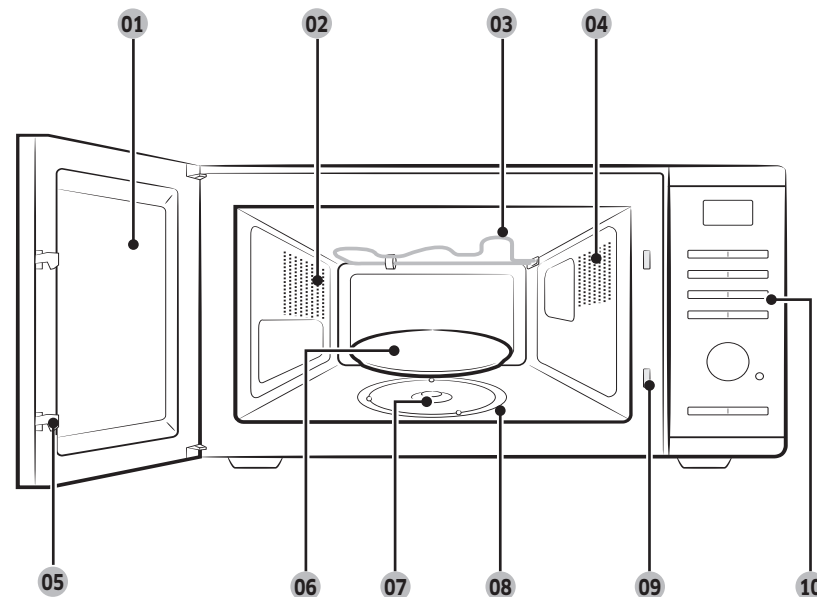
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, prenez contact avec un technicien qualifié ou un centre de réparation Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.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

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

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

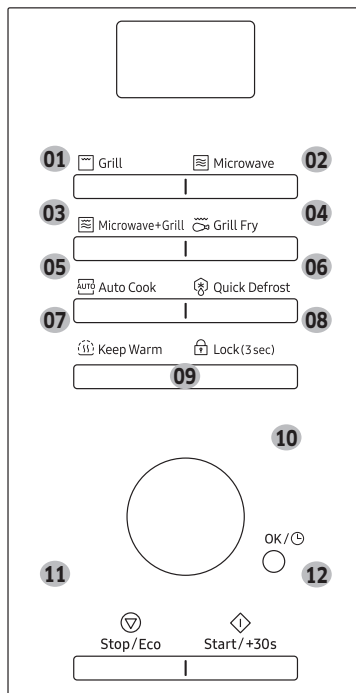
Fonctions du four

Four à micro-ondes



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

Tableau de commande



- 01 Grill (Gril)
- 02 Microwave (Micro-ondes)
- 03 Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)
- 04 Grill Fry (Frire au gril)
- 05 Auto Cook (Cuisson automatique)
- 06 Quick Defrost (Décongélation rapide)
- 07 Keep Warm (Maintien au chaud)
- 08 Lock (3 sec) (Verrouillage (3 s))
- 09 Molette de réglage (Poids/Portion/Temps)
- 10 OK/Clock (OK/Horloge)
- 11 Stop/Eco (Arrêt/Éco)
- 12 Start/+30s (Départ/+30s)

Utilisation du four

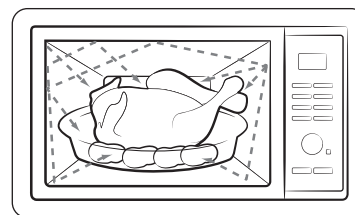
Fonctionnement d'un four micro-ondes

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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuire

Principe de cuisson.



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

REMARQUE

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

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

Utilisation du four

Vérifier que votre four fonctionne correctement

La procédure suivante a été simplifiée afin de vous permettre de vérifier que votre four fonctionne correctement à tout moment. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située à la page 38 à 40.

REMARQUE

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

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le haut ou le bas de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Fermez la porte.



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.

Réglage de l'horloge

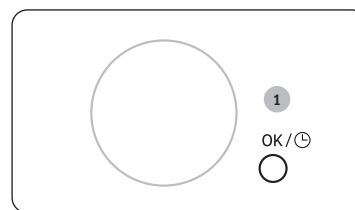
Lors de la mise sous tension, vous voyez « 88:88 » puis « 12:00 » s'affiche automatiquement.

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

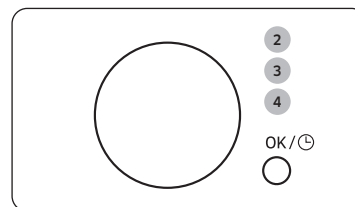
- À l'installation initiale ;
- Après une coupure de courant.

REMARQUE

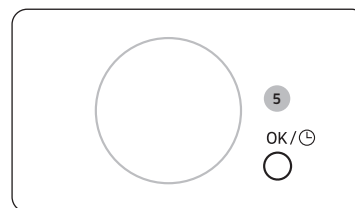
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.



1. Appuyez sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.



2. Réglez l'heure au format 24 heures ou 12 heures en appuyant sur la **Molette de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.
3. Tournez le **Molette de réglage** pour régler l'heure. Appuyez ensuite sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.
4. Tournez le **Molette de réglage** pour régler les minutes.



5. Quand la bonne heure est affichée, appuyez sur le **OK/Clock (OK/Horloge)** pour lancer l'horloge.
- Résultat :** L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

Cuisson/Réchauffage

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

REMARQUE

- Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
- Le temps de **Micro-ondes** maximal est de 99 minutes.

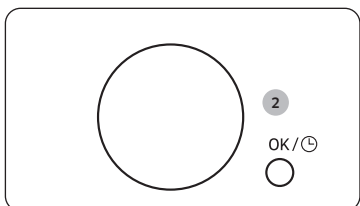
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne faites jamais fonctionner le four à vide.



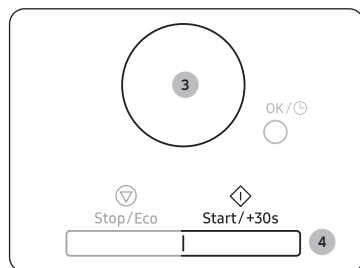
1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.

Résultat : La puissance de cuisson maximale (800 W) s'affiche.

(mode micro-ondes)



2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant la **Molette de réglage**. (Reportez-vous au tableau des puissances.) Appuyez ensuite sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant la **Molette de réglage**.

Résultat : Le temps de cuisson s'affiche.

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

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

- 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Puissances et variations de temps

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

Niveau de puissance	Pourcentage (%)	Puissance (W)
ÉLEVÉ	100	800
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	75	600
MOYENNE	56	450
MOYENNEMENT FAIBLE	38	300
DÉCONGÉLATION	23	180
FAIBLE	13	100

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

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

Utilisation du four

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter la durée de cuisson en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

En mode Micro-ondes, Gril ou Micro-ondes+Gril, une pression sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** augmente la durée de cuisson.

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



Méthode 1

Pour augmenter la durée de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

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

Méthode 2

Tournez simplement la **Molette de réglage** pour régler le temps de cuisson.

- Tournez vers la droite pour augmenter le temps de cuisson et vers la gauche pour diminuer le temps de cuisson.

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

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

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

Réglage du mode d'économie d'énergie

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



- Appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)**.
Résultat : Affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)** ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

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.

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

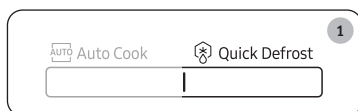
Utilisation des fonctions de décongélation rapide

Les fonctions **Quick Defrost (Décongélation rapide)** vous permettent de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes surgelés et du pain congelé. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

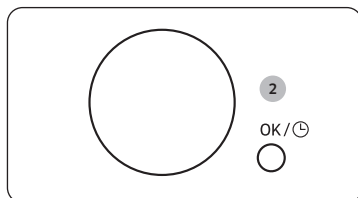
REMARQUE

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

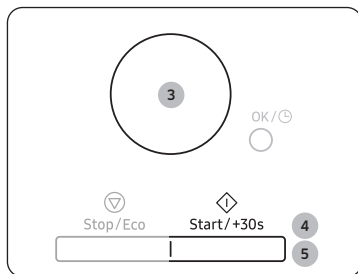
Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Quick Defrost (Décongélation rapide)**.



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en tournant la **Molette de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.



3. Sélectionnez la taille de la portion en tournant la **Molette de réglage**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.)
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.

Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.

5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** pour reprendre la décongélation.

Résultat :

- 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

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

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
1 Viande	200 à 1500	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
2 Volaille	200 à 1500	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
3 Poisson	200 à 1500	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
4 Légumes surgelés	200 à 1500	Répartissez uniformément les légumes surgelés dans un récipient en verre à fond plat. Retournez ou mélangez les légumes surgelés lorsque le four émet un signal sonore. Ce programme convient à tous les types de légumes surgelés. Laissez reposer 5 à 20 minutes.
5 Pain	200 à 1500	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le pain sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore. (Le four continue de fonctionner et s'arrête, lorsque vous ouvrez la porte.) Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer pendant 10 à 30 minutes.

Utilisation du four

Utilisation des fonctions de cuisson automatique

Les fonctions **Auto Cook (Cuisson automatique)** disposent de 43 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez régler le type de la portion en tournant la **Molette de réglage**.

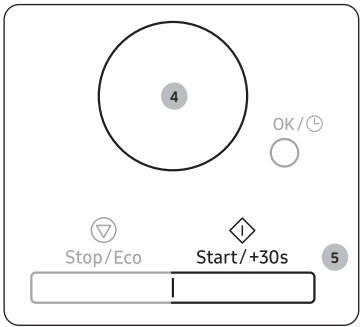
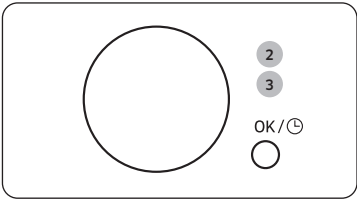
REMARQUE

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

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



1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)**.
2. Tournez la **Molette de réglage** pour sélectionner la catégorie souhaitée. Appuyez ensuite sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.
 - Pour plus d'informations, reportez-vous à la section "Description des programmes Cuisson automatique" aux pages 16 à 21
3. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en tournant la **Molette de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.



4. Sélectionnez la taille de la portion en tournant la **Molette de réglage**.
 - En fonction du menu choisi, il se peut que vous n'ayez qu'une seule option de poids disponible pour sélection.
 - Vous n'avez pas besoin de sélectionner de poids pour la fonction **Dessert fait maison**.
5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.
 - 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 43 options de cuisson pré-programmées. Elles concernent les desserts faits maison, la réalisation de plats sains et la décongélation de pain.

ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Description des programmes Cuisson automatique

1. Réalisation de plats sains

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1-1	Plats préparés (réfrigérée)	350 450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de 3 aliments différents (par ex. : viande en sauce, légumes et un accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1-2	Repas végétarien (réfrigéré)	350 450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de 2 aliments différents (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-3	Fleurons de brocolis	250	Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-4	Carottes en rondelles	250	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-5	Haricots verts	250	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (1 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-6	Épinards	150	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1-7	Mais en épis	250	Rincez et lavez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre ovale. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-8	Pommes de terre épluchées	250	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-9	Riz complet	125	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
1-10	Macaroni complètes	125	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez 1 l d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minutes.
1-11	Quinoa	125	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-12	Boulghour	125	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 2 à 5 minutes.

Utilisation du four

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1-13	Gratin de légumes	500	Disposez les légumes, comme des lamelles de pommes de terre précuites, des lamelles de courgette et de tomates et de la sauce dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille du gril. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-14	Tomates grillées	400	Rincez et nettoyez les tomates, coupez-les en tranches et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille du gril. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-15	Blancs de poulet	300	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
1-16	Blancs de dinde	300	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
1-17	Filets de poisson frais	300	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-18	Filets de saumon frais	300	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1-19	Crevettes fraîches	250	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-20	Truite fraîche	200	Placez 1 à 2 poissons frais dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron et des herbes. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
1-21	Poisson grillé	300	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille du gril. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minutes.
1-22	Steak de saumon	400	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille du gril. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.

2. Dessert fait maison

Code	Aliment	Quantité	Consignes
2-1	Quatre-quarts aux noix	1 portion	Ingrédients 120 g de farine, 150 g de beurre, 100 g de sucre noir, 2 œufs, 50 g de noix (hachées), 4 g de levure chimique
			1. Mélangez le beurre et le sucre noir dans un saladier. 2. Ajoutez les œufs et mélangez bien. 3. Ajoutez la farine, la levure chimique et continuez de mélanger. 4. Ajoutez les noix et mélangez bien. 5. Versez la préparation dans un moule en Pyrex (Type rectangulaire larg. 22 x prof. 12 x haut. 7 cm) que vous avez préalablement beurré. 6. Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) [2-1]. 7. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-2	Pain aux bananes	1 portion (6 pains)	Ingrédients 3 bananes, 120 g de préparation à gâteau, 120 g de lait, 1 œuf, 2 cuillères à soupe de sirop de malt.
			1. Émincez la banane. 2. Mélangez la préparation à gâteau, le lait, l'œuf et le sirop de malt dans un saladier. 3. Ajoutez la banane et mélangez bien. 4. Versez la pâte dans 6 gobelets en carton. 5. Placez les gobelets dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) [2-2]. 6. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
2-3	Biscuit de Savoie	1 portion	Ingrédients 170 g de farine, 50 g de beurre, 150 g de sucre, 3 œufs, 10 g de levure chimique
			1. Mélangez le beurre et le sucre dans un saladier. 2. Ajoutez les œufs et mélangez bien. 3. Ajoutez la farine, la levure chimique et continuez de mélanger. 4. Versez la préparation dans un moule en verre (Type circulaire) que vous avez préalablement beurré 5. Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) [2-3]. 6. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
2-4	Brownie	1 portion	Ingrédients 90 g de farine, ½ tasse de beurre (fondu), 230 g de sucre, 2 œufs, 40 g de cacao en poudre
			1. Mélangez le beurre, les œufs battus et le sucre dans un saladier. 2. Ajoutez la farine, le cacao en poudre et continuez de mélanger. 3. Versez la préparation dans un moule en Pyrex (Type rectangulaire larg. 22 x prof. 12 x haut. 7 cm) que vous avez préalablement beurré. 4. Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) [2-4]. 5. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 20 à 30 minutes.

Utilisation du four

Code	Aliment	Quantité	Consignes
2-5	Pudding aux œufs	1 portion (3 pains)	Ingrédients 250 g de lait, 40 g de sucre, 2 œufs.
			1. Cassez les deux œufs dans un saladier. Battez légèrement les œufs avec un fouet. Veillez à ce que l'extrémité du fouet reste bien au fond du saladier, afin d'éviter de créer trop de mousse. 2. Mélangez le lait et le sucre dans un autre saladier. 3. Ajoutez le lait aux œufs battus, tout en fouettant le mélange. 4. Tamisez le mélange d'œufs avec un tamis à mailles fines. Raclez le fond du tamis à l'aide d'une spatule. Retirez toute la mousse sur la surface avec une cuillère. 5. Versez le mélange dans les tasses à crème. 6. Placez les tasses dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) [2-5]. 7. Une fois la cuisson terminée, mettez au réfrigérateur puis servez.
2-6	Mug Cake au chocolat	1 portion	Ingrédients 30 g de beurre, 60 g de sucre, 1 œuf, 40 g crème fraîche épaisse, 25 g de farine, 15 g de cacao en poudre, 1,5 g de vanille, 50 g de copeaux de chocolat légèrement sucré
			1. Mélangez le beurre, l'œuf et la crème dans un mug jusqu'à obtenir un résultat homogène. 2. Ajoutez la farine, le sucre et continuez de mélanger. 3. Ajoutez le cacao, la vanille et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. 4. Incorporez les copeaux de chocolat. 5. Placez le mug (en Pyrex 500 ml) dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) [2-6]. 6. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
2-7	Mug Cake	1 portion	Ingrédients 30 g de beurre, 60 g de sucre, 1 œuf, 50 g de farine, 30 g de lait, 6 g de vanille, 3 g de poudre d'amandes, 1,5 g de levure chimique
			1. Mélangez le beurre, l'œuf et le lait dans un mug (en Pyrex 500 ml) jusqu'à obtenir un résultat homogène. 2. Ajoutez la farine, le sucre, la levure chimique et continuez de mélanger. 3. Ajoutez la poudre d'amandes, la vanille et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. 4. Placez le mug (en Pyrex 500 ml) dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) [2-7]. 5. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
2-8	Café Latte	1 portion	Ingrédients 2 g de café en poudre instantané, 50 g d'eau, 125 g de lait
			1. Mélangez le café en poudre et l'eau dans un mug. 2. Versez le lait dans un autre mug. 3. Placez le lait dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) [2-8]. 4. Lorsque le signal sonore retentit, sortez le mug. 5. Placez le mug de café dans le four à micro-ondes et appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30s). 6. Une fois la cuisson terminée, mélangez bien tout ensemble et servez.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
2-9	Latte au thé vert	1 portion	Ingrédients 6 g de thé vert en poudre, 15 g de sucre, 250 g de lait
		1. Mélangez tous les ingrédients dans un mug. 2. Placez le mug dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) [2-9]. 3. Une fois la cuisson terminée, mélangez bien et servez.	
2-10	Thé au lait	1 portion	Ingrédients 2 sachets de thé noir, 60 g d'eau, 125 g de lait
		1. Mélangez le sachet de thé noir et l'eau dans un mug. 2. Versez le lait dans un autre mug. 3. Placez le mug de thé dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) [2-10]. 4. Lorsque le signal sonore retentit, sortez le mug. 5. Placez le mug de lait dans le four à micro-ondes et appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30s). 6. Une fois la cuisson terminée, mélangez bien tout ensemble et servez.	

3. Décongélation de pain

Cette fonction permet de faire décongeler et réchauffer du pain surgelé. Le pain surgelé sera croustillant en surface comme du pain frais. Ce programme convient aux baguettes, croissants, bagels, etc.

ATTENTION

- Ce programme convient au pain surgelé ayant déjà été cuit. Il ne convient pas à de la pâte à pain surgelée.
- Le plat croustillier doit être préchauffé. Veuillez suivre les instructions.

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
3-1	Décongélation de pain	100	Posez le plat croustillier sur le plateau tournant. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Le message « HEAT (PRÉCHAUFFAGE) » s'affiche à l'écran lors du préchauffage du plat croustillier. Le préchauffage est terminé lorsque le signal sonore retentit. Déposez le pain surgelé sur le plat croustillier, puis placez-le dans le four à micro-ondes. Appuyez à nouveau sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
3-2	Décongélation de pain	150	
3-3	Décongélation de pain	200	
3-4	Décongélation de pain	250	
3-5	Décongélation de pain	300	
3-6	Décongélation de pain	350	
3-7	Décongélation de pain	400	
3-8	Décongélation de pain	450	
3-9	Décongélation de pain	500	
3-10	Décongélation de pain	550	
3-11	Décongélation de pain	600	

Utilisation du four

Utilisation des fonctions de maintien au chaud

La fonction **Maintien au chaud** maintient les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis. Vous pouvez sélectionner la température de réchauffage, soit chaude soit douce, en tournant la **Molette de réglage**.

REMARQUE

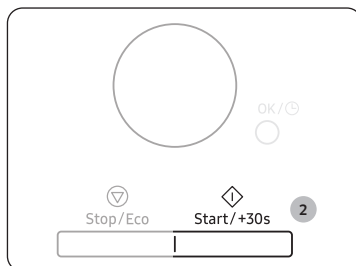
Le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)** a été réglé à 99 minutes.

REMARQUE

Le temps de **Maintien au chaud** maximal est de 99 minutes.



1. Appuyez sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)**.



2. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
Résultat : Les 99 minutes s'affichent.
 - Pour arrêter de réchauffer les aliments, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)**

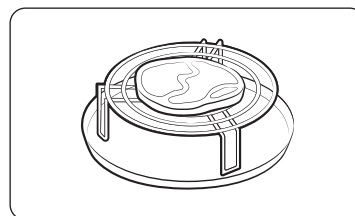
REMARQUE

- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez ces programmes pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- Il est déconseillé de garder les aliments au chaud trop longtemps (plus d'une heure), car ils continueront à cuire. Les aliments chauds se gâtent plus rapidement.
- Ne couvrez pas avec un couvercle ou un film plastique.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Faire griller

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

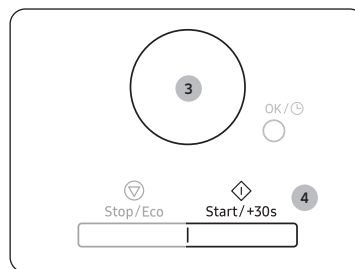
- Les récipients étant très chauds, portez toujours des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson traditionnelle et de cuisson au gril, utilisez la grille supérieure.



1. Ouvrez la porte, placez les aliments sur la grille, puis fermez la porte.



2. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**.
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
 - (mode Grill)
 - La température du gril n'est pas réglable.



3. Réglez le temps de cuisson au gril en tournant la **Molette de réglage**.
 - Le temps de cuisson au gril maximal est de 60 minutes.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
Résultat : La cuisson commence.
 - 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Combinaison Micro-ondes+Gril

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

REMARQUE

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

REMARQUE

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

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



1. Appuyez sur le bouton

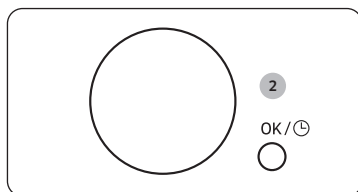
Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril).

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :



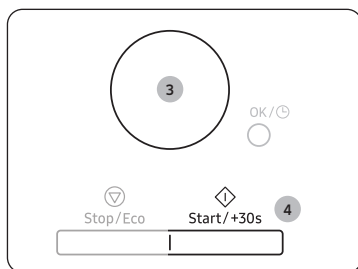
(Mode combiné micro-ondes et gril)

600 W (Puissance de sortie)



2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant la **Molette de réglage**. (600 W, 450 W, 300 W.) Appuyez ensuite sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.

- La température du gril n'est pas réglable.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant la **Molette de réglage**.

- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

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

Résultat :

- La cuisson combinée démarre.

- 1) Le signal sonore retentit quatre fois.

- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).

- 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Utilisation des fonctions Frire au gril

Les fonctions **Grill Fry (Frire au gril)** disposent de 15 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez régler la taille de la portion en tournant la **Molette de réglage**.

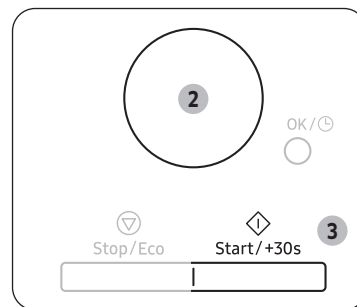
ATTENTION

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

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



1. Appuyez sur le bouton **Grill Fry (Frire au gril)**.



2. Tournez la **Molette de réglage** pour sélectionner la catégorie souhaitée (Reportez-vous au tableau ci-contre).

3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**. Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore et « End » (Fin) clignote 4 fois. Le four émet alors un signal sonore une fois par minute.

Utilisation du four

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 15 options de cuisson pré-programmées. Elles concernent les légumes et céréales ainsi que la volaille et le poisson.

⚠ ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1	Frites surgelées	400	Placez les frites surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
2	Côtelette de porc surgelée	500	Placez la côtelette de porc surgelée sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, puis appuyez sur Start/+30s (Départ/+30s) pour continuer. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
3	Beignets de poulet surgelés	350	Placez les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
4	Croquettes de pommes de terre surgelées	350	Placez les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
5	Corn dogs surgelés	450-500	Placez les corn dogs surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
6	Galettes de poisson surgelées	300	Placez les galettes de poisson surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, puis appuyez sur Start/+30s (Départ/+30s) pour continuer. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
7	Ailes de poulet surgelées	500	Placez les ailes de poulet surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

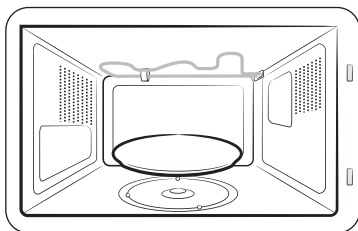
Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
8	Galettes de fromage surgelées	400	Placez les galettes de fromage surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
9	Bâtonnets de fromage surgelés	300	Placez les bâtonnets de fromage surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
10	Rouleaux de printemps surgelés	300	Huilez légèrement la surface des rouleaux de printemps surgelés. Placez les rouleaux de printemps surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, puis appuyez sur Start/+30s (Départ/+30s) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
11	Crevettes panées surgelées	300	Huilez légèrement la surface des crevettes panées surgelées. Placez les crevettes panées surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, puis appuyez sur Start/+30s (Départ/+30s) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
12	Beignets d'oignons frits surgelés	300	Placez les beignets d'oignons frits surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
13	Pommes de terre en morceaux surgelés	350	Placez les pommes de terre en morceaux surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
14	Pilons de poulet	500	Huilez légèrement la surface des pilons de poulet. Assaisonnez-les à votre convenance. Placez les pilons de poulet sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.
15	Ailes de poulet	500	Huilez légèrement la surface des ailes de poulet. Assaisonnez-les à votre convenance. Placez les ailes de poulet sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) . Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.

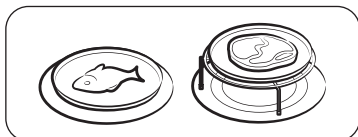
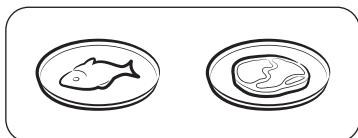
Utilisation du four

Utilisation du plat croustilleur

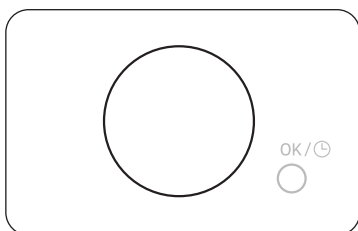
Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs, des saucisses, etc.



1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + gril]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les consignes s'y rapportant.
2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.



4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.
5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car il devient très chaud.
- Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat croustilleur.
- Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.
- Important : le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

📖 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) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat croustilleur.
 - Lavez le plat croustilleur à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
 - N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.
- Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant.

Faites préchauffer le plat croustilleur en mode 600 W + Gril pendant 3 à 4 minutes. Respectez les temps de cuisson et les consignes préconisés dans le tableau.

Aliment	Quantité	Puissance	Durée de cuisson (min.)
Bacon	4 tranches (80 g)	600 W + Gril	3-3½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer 3 minutes.		
Tomates grillées	200 g (2 portions)	450 W + Gril	2½-3
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer 3 minutes.		
Hamburger (Surgelé)	2 hamburgers (125 g)	600 W + Gril	6-6½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Placez les hamburgers surgelés sur le plateau croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Retournez après 3 à 4 minutes. Laissez reposer pendant 3 minutes.		

Aliment	Quantité	Puissance	Durée de cuisson (min.)
Baguettes (Surgelées)	200 à 250 g (2 baguettes)	450 W + Gril	6-7
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Disposez les baguettes garnies (par ex. avec des tomates et du fromage) côte à côte sur le plat. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer 3 minutes.		
Pizza (Surgelée)	300 à 350 g	450 W + Gril	11-12
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustilleur. Posez le plat croustilleur sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Mini-pizzas (Surgelées)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Gril	9-10
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Répartissez uniformément les mini-pizzas sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 minutes.		
Pizza (Réfrigérée)	300 à 350 g	450 W + Gril	5½-6½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 5 minutes. Placez la pizza réfrigérée sur le plat. Posez le plat croustilleur sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 minutes.		
Bâtonnets de poisson pané (Surgelés)	150 g (5 portions) 300 g (10 portions)	600 W + Gril	6-7 8-9
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 4 minutes. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les bâtonnets de poisson pané en cercle sur le plat. Retournez au bout de 3 min (5 bât.) ou 5 min (10 bât.). Laissez reposer 3 minutes.		

Aliment	Quantité	Puissance	Durée de cuisson (min.)
Beignets de poulet (Surgelés)	125 g 250 g	600 W + Gril	4-5 6-7
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 4 minutes. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat. Posez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 2 minutes (125 g) ou 4 minutes (250 g). Laissez reposer 3 minutes.		
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4-5 7-8
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat croustilleur, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 3 minutes.		

Utilisation du four

Utilisation des fonctions de verrouillage

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

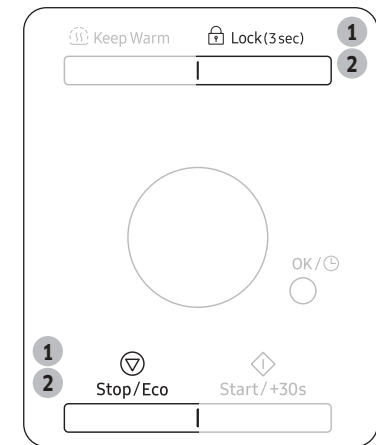


1. Appuyez sur le bouton **Lock (3 sec) (Verrouillage (3 s))** pendant 3 secondes.
 - Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
 - La lettre « L » s'affiche.
2. Pour déverrouiller le four, appuyez sur le bouton **Lock (3 sec) (Verrouillage (3 s))** pendant 3 secondes. Le four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



Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Lock (3 sec) (Verrouillage (3 s))** et **Stop/Eco (Arrêt/Éco)**.
Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Lock (3 sec) (Verrouillage (3 s))** et **Stop/Eco (Arrêt/Éco)**.
Résultat : Le four fonctionne normalement.

Guide des récipients

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

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

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

Guide de cuisson

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

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

Micro-ondes

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

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

Cuisson

Récipients utilisés pour la cuisson au micro-ondes :

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

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

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

Cuisson à couvert

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

Temps de repos

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

Guide de cuisson

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.

Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Épinards	150	600	4½-5½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300	600	9-10
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300	600	7½-8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300	600	8-9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (Carottes/Petits pois/ Maïs)	300	600	7½-8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (À la chinoise)	300	600	8-9
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g sauf si spécifié autrement - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau).

Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

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

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Brocolis	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	250	800	5½-6½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Carottes	250	800	4½-5
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.		
Courgettes	250	800	3½-4
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer 3 minutes.		

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Aubergines	250	800	3½-4
	Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Laissez reposer 3 minutes.		
Poireaux	250	800	4½-5
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Champignons	125 250	800	1½-2 3-3½
	Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Oignons	250	800	5½-6
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Poivrons	250	800	4½-5
	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Pommes de terre	250 500	800	4-5 7½-8½
	Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-rave	250	800	5-5½
	Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Laissez reposer 3 minutes.		

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

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

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min.)
Riz blanc (Étuvé)	250	800	16-17
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Riz complet (Étuvé)	250	800	21-22
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	800	17-18
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Céréales mélangées (Riz + Céréales)	250	800	18-19
	Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Pâtes	250	800	11-12
	Consignes Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Laissez reposer 5 minutes.		

Guide de cuisson

Réchauffage

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

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

Disposition et cuisson à couvert

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

Puissances et mélange

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

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

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

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

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

Temps de réchauffage et de repos

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

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

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

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

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

Faire réchauffer des liquides

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

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé :

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

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

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

Lait pour bébé :

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir ! Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.

Température recommandée pour servir les aliments : environ 37 °C.

Remarque :

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

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps (min.)
Boissons (Café, Thé et Eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	800	1-1½ 1½-2
	Consignes Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Soupe (Réfrigérée)	250 g	800	3-3½
	Consignes Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (Réfrigéré)	350 g	600	5½-6½
	Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (Réfrigérées)	350 g	600	4½-5½
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (Réfrigérées)	350 g	600	5-6
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes.		

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps (min.)
Plat préparé (Réfrigéré)	350 g	600	5½-6½
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes.		

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

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

Guide de cuisson

Décongélation manuelle

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

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

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

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

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

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

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

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

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

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps (min.)
Viande			
Bœuf haché	250 g	180	6½-7½
	500 g		10-12
Escalopes de porc	250 g	180	7½-8½
	Consignes		
	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 25 minutes.		

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps (min.)
Volaille	Morceaux de poulet	180	14½-15½
	Poulet entier	180	28-30
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 40 minutes.		
Poisson	Filets de poisson	180	6-7
	250 g (2 morceaux) 400 g (4 morceaux)		12-13
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 15 minutes.		
Fruits	Baies	180	6-7
	250 g		
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer 5 à 10 minutes.		
Pain	Petits pains (Environ 50 g chacun)	180	½-1
	2 parts 4 parts		2-2½
	Tartine/Sandwich	180	4½-5
	Pain complet (farine de blé et de seigle)	180	8-10
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 20 minutes.		

Gril

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

Ustensiles pour la cuisson au gril :

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

Aliments convenant à la cuisson au gril :

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

Remarque importante :

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

Micro-ondes+Gril

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

600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson avec la fonction micro-ondes+gril

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

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :

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

Remarque importante :

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

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

Guide de cuisson

Guide de cuisson au grill des aliments surgelés

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

Aliments surgelés	Quantité	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 parts	MO + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Gril uniquement 1-2 1-2
	Consignes Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.			
Baguettes + Garniture (tomates, fromage, jambon, champignons)	250 à 300 g (2 parts)	450 W + Gril	8-9	-
	Consignes Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Une fois la cuisson au grill terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-14	-
	Consignes Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Une fois la cuisson au grill terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pâtes (Cannelloni, Macaroni, Lasagnes)	400 g	MO + Gril	300 W + Gril 18-19	Gril uniquement 1-2
	Consignes Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex à fond plat. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Une fois la cuisson au grill terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Beignets de poulet	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½
	Consignes Placez les beignets de poulet sur la grille. Retournez à mi-cuisson.			
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5
	Consignes Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.			

Guide de cuisson au grill pour aliments frais

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

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

Aliments frais	Quantité	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Tartines grillées	4 parts (25 g/tartine)	Gril uniquement	6-8	4-5½
	Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille.			
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	Gril uniquement	2-3	2-3
	Consignes Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut.			
Tomates grillées	200 g (2 morceaux) 400 g (4 morceaux)	MO + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Gril uniquement 2-3
	Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.			
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 morceaux (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-
	Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le grill.			

Aliments frais	Quantité	Puissance	Étape 1 (min.)	Étape 2 (min.)
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 parts)	300 W + Gril	10-12	12-13
	Consignes Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Côtelettes d'agneau/ Biftecks (À point)	400 g (4 morceaux)	Gril uniquement	12-15	9-12
	Consignes Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Escalopes de porc	250 g (2 morceaux)	MO + Gril	300 W + Gril 7-8	Gril uniquement 6-7
	Consignes Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Une fois la cuisson au gril terminée. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g)	300 W + Gril	4-4½	-
	2 pommes (environ 400 g)		6-7	
	Consignes Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.			
Poulet rôti	1200 g	MO + Gril	450 W + Gril 22-24	300 W + Gril 23-25
	Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur le plat en Pyrex. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			

Conseils et astuces

Faire fondre du miel cristallisé

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

Faire fondre de la gélatine

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

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ minutes à 4½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Préparer un pudding/de la crème anglaise

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

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

Dépannage et code d'information

Dépannage

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

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La fonction Sécurité enfants est activée.	Désactivez la fonction Sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton Start (Départ) pour démarrer le fonctionnement.

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

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

Problème	Cause	Action
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
1. De l'eau goutte. 2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 3. De l'eau reste dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.

Dépannage et code d'information

Problème	Cause	Action
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Vous utilisez un récipient en plastique ou non résistant à la chaleur.	Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.

Problème	Cause	Action
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique fondu adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour éliminer plus rapidement les mauvaises odeurs.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Réglez correctement les commandes du four puis réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des récipients de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Utilisez des récipients adaptés avec des fonds plats.
Vapeur		
J'entends l'eau bouillir pendant la cuisson à la vapeur	L'eau est chauffée à l'aide du chauffe-vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Un bruit inhabituel est émis lorsque j'arrête la cuisson à la vapeur.	L'eau est retirée de l'intérieur du chauffe-vapeur après la fin de la cuisson à la vapeur.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La vapeur ne sort pas.	Le réservoir d'alimentation en eau n'est pas installé.	Assurez-vous que le réservoir d'alimentation en eau est correctement installé.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'alimentation en eau.	Remplissez le réservoir avec de l'eau et essayez à nouveau.

Code d'information

Code d'information	CAUSE	Action
C-d0	Les boutons de commande sont actionnés après 10 secondes.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène persiste, prenez contact avec votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

REMARQUE

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

Caractéristiques techniques

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

Modèle	MG23DG4524C***
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie Puissance maximale Micro-ondes Gril (élément chauffant)	2400 W 1250 W 1150 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x H x P) Extérieur Intérieures	489 x 275 x 394 mm 330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	13,0 kg env.

* Ce produit contient une source de lumière de catégorie d'efficacité énergétique < G >.

Notes

Notes

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

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

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	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

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	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



Magnetron

Gebruikershandleiding

MG23DG4524C***



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften 3

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	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)	8

Installatie 8

Accessoires	8
Installatielocatie	9
Draaiplateau	9

Onderhoud 9

Reinigen	9
Onderdelen vervangen (reparatie)	10
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	10

Functies van de magnetron 10

Magnetron	10
Bedieningspaneel	11

Gebruik van de magnetron 11

De werking van een magnetronoven	11
Controleren of de oven goed werkt	12
De klok instellen	12
Bereiden/opwarmen	13
Vermogensniveaus en bereidingstijden	13
De bereidingstijd afstellen	14
De bereiding beëindigen	14
De energiebesparingsstand instellen	14
De functie voor snel ontdooien gebruiken	15
De functies voor automatisch koken gebruiken	16
De functie Warm houden gebruiken	21
Grillen	22
Gecombineerde magnetron en grill	22
De functie Grillen/bakken gebruiken	23
De bakplaat gebruiken	25
De vergrendelingsfunctie gebruiken	27
Het geluidssignaal uitschakelen	27

Richtlijnen voor kookmaterialen 27

Richtlijnen voor bereiding 28

Problemen oplossen en informatiecodes 37

Probleemoplossing	37
Informatiecode	40

Technische specificaties 40

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DIT ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR VOOR LATER GEBRUIK.

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 magnetrons.

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 magnetron 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.

Vloeistoffen die met de magnetron zijn verwarmd, kunnen buiten de magnetron alsnog aan de kook raken en overkoken. Daarom moet u voorzichtig zijn bij het oppakken.

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.

Veiligheidsvoorschriften

Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron 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 apparaat 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.

Er moet toezicht op kinderen 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: Als het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen vanwege de gebruikte temperatuur de magnetron alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken.

Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. U moet voorzichtig zijn dat u de verwarmingselementen in de magnetron niet aanraakt.

WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Gebruik geen grove schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de deur te reinigen, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken die verbrijzeling van het glas kunnen veroorzaken.

Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat de lamp wordt vervangen, zodat er geen elektrische schok kan optreden.

Het apparaat mag niet achter een sierdeur geïnstalleerd worden, om oververhitting te voorkomen.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet bij gebruik.

U moet voorzichtig zijn dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

OPGELET: Het kookproces moet onder toezicht gebeuren. Een kookproces van korte duur moet voortdurend onder toezicht gebeuren.

De deur of de buitenkant kan, bij gebruik van het apparaat, heet worden.

De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan, bij gebruik van het apparaat, hoog worden.

De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Het is niet de bedoeling om het apparaat met een externe timer of aparte afstandsbediening te bedienen.

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. De reiniging en het gebruikersonderhoud van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Veiligheidsvoorschriften

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 of op een oneffen oppervlak. Deze oven moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften. Verwijder verontreinigingen regelmatig met een droge doek van de aansluitingen 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 andere 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 stekkerdozen, 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. Spuit 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

Vloeistoffen die met de magnetron zijn verwarmd, kunnen buiten de magnetron alsnog aan de kook raken en overkoken. Wees daarom altijd voorzichtig bij het oppakken. Laat dranken altijd minstens 20 seconden staan voordat u ze vastpakt. Tijdens het verwarmen kunt u eventueel roeren. Roer altijd na het verwarmen.

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

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

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 de magnetron

Gebruik alleen magnetronbestendige kookmaterialen. Gebruik geen metalen containers, serviezen met gouden of zilveren randjes, spiesen, enz. Verwijder kinken in de stroomkabel. Er kunnen elektrische vonken ontstaan. Gebruik de oven niet voor het drogen van papier of kleren. Gebruik kortere tijden voor kleine hoeveelheden voedsel om oververhitting of verbranden van voedsel te voorkomen.

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 magnetron 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 door de klant is veroorzaakt. 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 magnetron soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie.

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

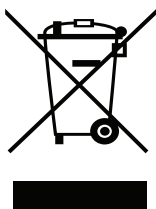
Houd de oven altijd schoon en goed onderhouden om schade aan het oppervlak en gevaarlijke situaties te voorkomen.

Definitie van de productgroep

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur. Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

Veiligheidsvoorschriften

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

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

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recycleren.

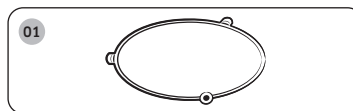
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

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

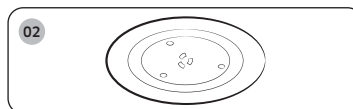
Installatie

Accessoires

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

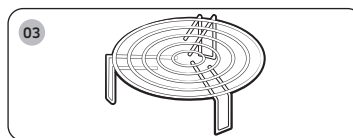


- 01 Loopring.** Deze zet u in het midden van de oven.
Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



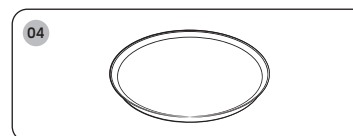
- 02 Draaiplateau,** moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.

Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen voor reiniging.



- 03 Grillrooster,** moet op het draaiplateau worden gezet.

Doel: Het metalen rooster kan voor de grill of gecombineerde bereiding worden gebruikt.

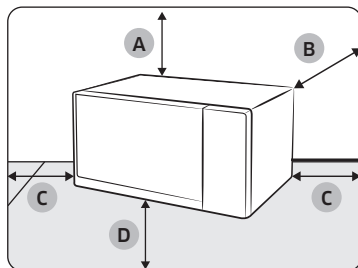


- 04 Bakplaat,** zie pagina's 25 tot 26.
De bakplaat wordt gebruikt om voedsel beter te laten bruinen in de standen voor magnetron of gecombineerd met grill. Dit helpt om deeg en pizzadeeg knapperig te houden.

OPMERKING

Gebruik de magnetron **NIET** zonder de loopring en het draaiplateau.

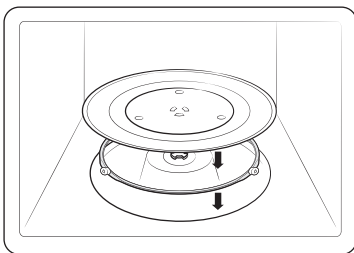
Installatielocatie



- A. 20 cm boven
- B. 0 cm achter
- C. 10 cm ernaast
- D. 85 cm boven de vloer

- Kies een vlak, genivelleerd oppervlak op ongeveer 85 cm boven de vloer. Het oppervlak moet het gewicht van de magnetron kunnen dragen.
- Het wordt aanbevolen het product zodanig te installeren dat de achterzijde gelijk loopt met de muur en minimaal 10 cm aan beide kanten en 20 cm boven het product vrij te laten voor ventilatie.
- Installeer de magnetron nooit in een hete of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een andere magnetron of een radiator.
- Zorg dat de voeding overeenkomt met de specificaties van deze magnetron. Gebruik indien nodig alleen goedgekeurde verlengkabels.
- Reinig de binnenzijde en de deurafdichtingen met een vochtige doek voordat u de magnetron voor het eerst gebruikt.

Draaiplateau



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

Onderhoud

Reinigen

Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

Als de deur niet soepel opent of sluit, moet u de strippen eerste op vervuiling controleren. Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

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

⚠ OPGELET

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

Onderhoud

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

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

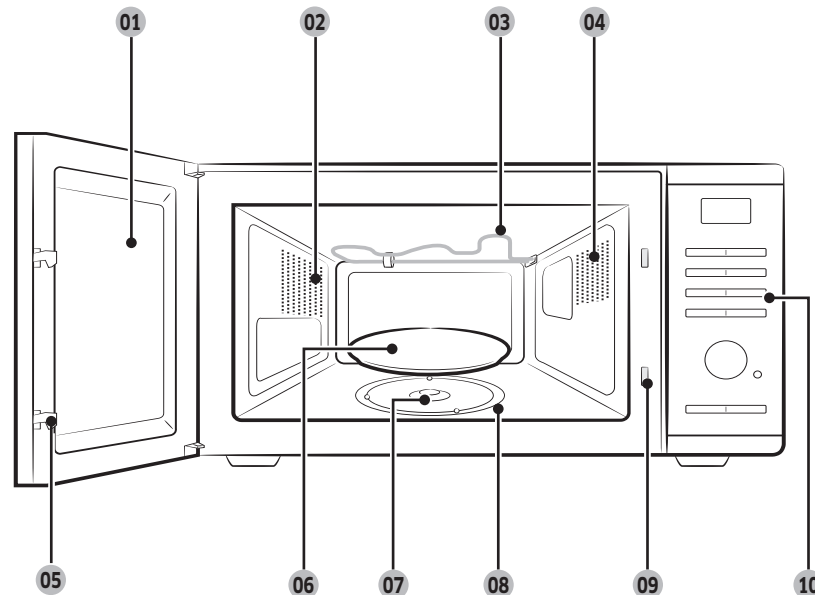
- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u voor technische ondersteuning contact op met een vakkundig monteur of met een lokaal servicecentrum van Samsung.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Vervang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

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

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

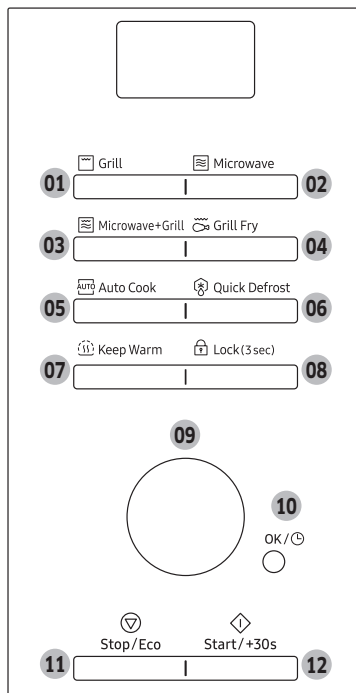
Functies van de magnetron

Magnetron



- | | | |
|---------------------|-------------------------|----------------------------|
| 01 Deur | 02 Ventilatieopeningen | 03 Verwarmingselement |
| 04 Licht | 05 Vergrendelingspallen | 06 Draaiplateau |
| 07 Koppeling | 08 Loopring | 09 Vergrendelingsopeningen |
| 10 Bedieningspaneel | | |

Bedieningspaneel



- 01 Grill
- 02 Microwave (Magnetron)
- 03 Microwave+Grill (Magnetron + Grill)
- 04 Grill Fry (Grillen/bakken)
- 05 Auto Cook (Automatisch koken)
- 06 Quick Defrost (Snel ontdooien)
- 07 Keep Warm (Warm houden)
- 08 Lock (3 sec) (Vergrendeling (3 sec))
- 09 Instelknop (gewicht/portie/tijd)
- 10 OK/Clock (OK/Klok)
- 11 Stop/Eco
- 12 Start/+30s

Gebruik van de magnetron

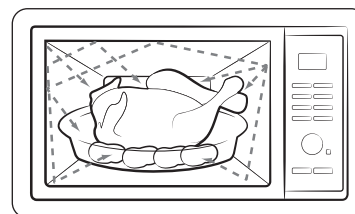
De werking van een magnetronoven

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

U kunt een magnetron 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 (1 inch). 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
 - Watergehalte
 - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

OPMERKING

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

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

Gebruik van de magnetron

Controleren of de oven goed werkt

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "**Probleemoplossing**" op pagina 37 t/m 39.

OPMERKING

De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op het maximum (100% - 800 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Open de deur door aan de deurgreep aan de boven- of onderzijde van de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.



Druk op de toets **Start/+30s** en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets **Start/+30s** te drukken.

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

De klok instellen

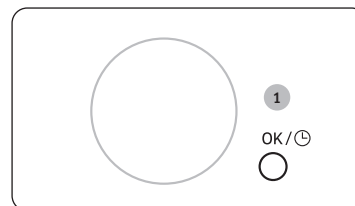
Zodra de stroom wordt ingeschakeld, wordt automatisch "88:88" en dan "12:00" op het display weergegeven.

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

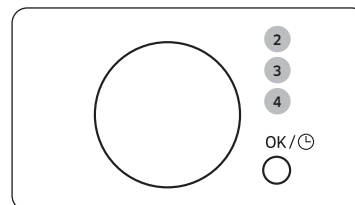
- Tijdens de installatie van de magnetron
- Na een stroomstoring

OPMERKING

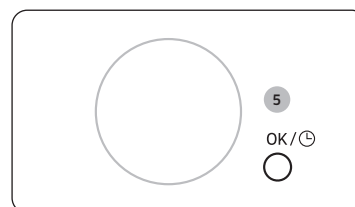
Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.



1. Druk op de toets **OK/Clock (OK/Klok)**.



2. Stel de 24- of 12-uursnotatie in door de **Instelknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **OK/Clock (OK/Klok)**.
3. Draai de **Instelknop** om het uur in te stellen. Druk vervolgens op de toets **OK/Clock (OK/Klok)**.
4. Draai de **Instelknop** om de minuten in te stellen.



5. Druk wanneer de juiste tijd is ingesteld op **OK/Clock (OK/Klok)** om de klok te starten.
Resultaat: De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

Bereiden/opwarmen

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

OPMERKING

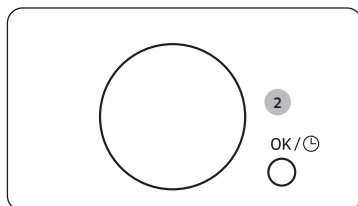
- Controleer **ALTIJD** de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.
- De maximale **magnetrontijd** is 99 minuten.

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

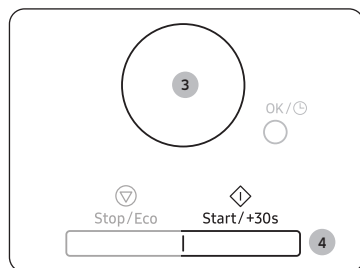


1. Druk op de toets **Microwave (Magnetron)**.

Resultaat: De indicatie 800 W (maximum vermogen) verschijnt:
 (Magnetronstand)



2. Selecteer het gewenste vermogen door de **Instelknop** te draaien. (Zie de vermogenstabel.)
Druk vervolgens op de toets **OK/Clock (OK/Klok)**.



3. Stel de bereidingstijd in door de **Instelknop** te draaien.
Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.
4. Druk op de toets **Start/+30s**.
Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
De bereiding begint en zodra de bereiding klaar is:
- Laat de oven 4 pieptonen horen.
 - Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

Vermogensniveaus en bereidingstijden

Met de vermogensinstelling kunt u de afgegeven hoeveelheid energie en daarmee de tijd die nodig is voor de bereiding afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt uit zes vermogens kiezen.

Vermogensniveau	Percentage (%)	Uitvoer (W)
HOOG	100	800
MIDDELHOOG	75	600
GEMIDDELD	56	450
MIDDELLAAG	38	300
ONTDOOIEN	23	180
LAAG	13	100

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

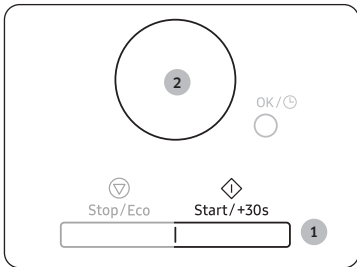
Kiest u een	Dan moet de bereidingstijd worden
Hoger vermogen	Verkort
Lager vermogen	Verlengd

Gebruik van de magnetron

De bereidingstijd afstellen

U kunt telkens de bereidingstijd met 30 seconden verhogen door op **Start/+30s** te drukken. In de stand magnetron, grill, grillen/bakken of magnetron+grill wordt door op **Start/+30s** te drukken, de bereidingstijd verhoogd.

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



Methode 1

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

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

Methode 2

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

- Draai naar rechts om de bereidingstijd te verhogen en draai naar links om deze te verlagen.

De bereiding beëindigen

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

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

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

De energiebesparingsstand instellen

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.



- Druk op de toets **Stop/Eco**.
Resultaat: Display uit.
- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of druk op **Stop/Eco**. De huidige tijd wordt dan weergegeven. De oven is nu weer gereed voor gebruik.

OPMERKING

Automatische energiebesparing

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

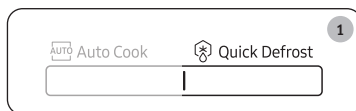
De functie voor snel ontdooien gebruiken

Met de functie **Quick Defrost (Snel ontdooien)** kunt u vlees, gevogelte, vis, bevroren groenten en bevroren brood ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen.

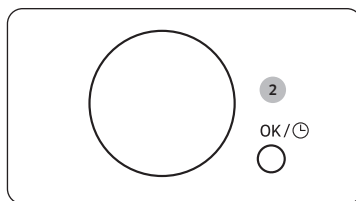
OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

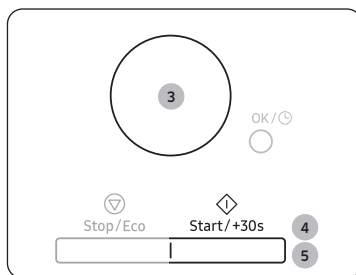
Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Druk op de toets **Quick Defrost (Snel ontdooien)**.



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Instelknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **OK/Clock (OK/Klok)**.



3. Selecteer de grootte van de porties door de **Instelknop** te draaien. (Zie de tabel hiernaast.)

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

Resultaat:

- Het ontdooien begint.
- De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.

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

Resultaat:

- 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
- 2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor **Quick Defrost (Snel ontdooien)**, inclusief de bijbehorende porties, nagaartijden en instructies. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte, vis, groenten en brood op een platte glazen schaal of een keramisch bord.

Code/gerecht	Portie (g)	Instructies
1 Vlees	200-1500	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. Laat het 20-60 minuten staan.
2 Gevogelte	200-1500	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. Laat het 20-60 minuten staan.
3 Vis	200-1500	Scherf de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. Laat het 20-60 minuten staan.
4 Diepvriesgroente	200-1500	Verdeel diepvriesgroente gelijkmatig over een platte glazen schaal. Keer de diepvriesgroenten om of roer er doorheen als de oven piept. Dit programma is geschikt voor alle diepvriesgroenten. Laat het 5-20 minuten staan.
5 Brood	200-1500	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. 10-30 minuten laten staan.

Gebruik van de magnetron

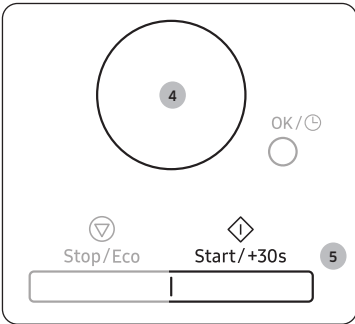
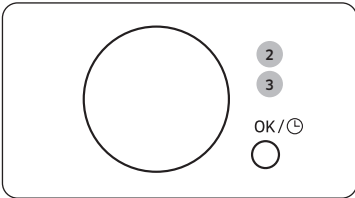
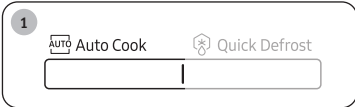
De functies voor automatisch koken gebruiken

De functies voor **Auto Cook (Automatisch koken)** bestaan uit 43 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt het soort porties instellen door de **Instelknop** te draaien.

OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Druk op de toets **Auto Cook (Automatisch koken)**.
2. Draai de **Instelknop** om de gewenste categorie te selecteren. Druk vervolgens op de toets **OK/Clock (OK/Klok)**.
 - Zie "Beschrijving programma voor automatisch koken" op pagina 16 tot 21 voor meer informatie.
3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Instelknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **OK/Clock (OK/Klok)**.
4. Selecteer de grootte van de porties door de **Instelknop** te draaien.
 - Afhankelijk van het gekozen menu is er wellicht maar één gewicht beschikbaar om te kiezen.
 - Voor **thuisgemaakte desserts** hoeft u geen gewicht te kiezen.
5. Druk op de toets **Start/+30s**.

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

 - 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
 - 2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en corresponderende instructies van 43 voorgeprogrammeerde bereidingsopties. Deze bestaat uit Thuisgemaakte desserts, Gezond koken en Brood ontdooien.

OPGELET

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de magnetron te halen.

Beschrijving programma voor automatisch koken

1. Healthy Cooking (Gezond koken)

Code	Gerecht	Portie (g)	Instructies
1-1	Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 450	De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en een bijgerecht zoals aardappelen, rijst of pasta). Laat het 2-3 minuten staan.
1-2	Vegetarische maaltijden (gekoeld)	350 450	De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden met 2 componenten (bijvoorbeeld spaghetti met saus of rijst met groenten). Laat het 2-3 minuten staan.
1-3	Broccoliroosjes	250	Was de broccoli en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe wanneer u 250 g bereidt. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.

Code	Gerecht	Portie (g)	Instructies
1-4	Gesneden wortels	250	Spoel de wortelen af, maak ze schoon en snijd ze in gelijke plakjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe wanneer u 250 g bereidt. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
1-5	Sperziebonen	250	Sperziebonen wassen en afhalen. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (1 eetl.) water toe bij het bereiden van 250 g. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
1-6	Spinazie	150	Spoel de spinazie af en maak ze schoon. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Geen water toevoegen. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
1-7	Maïskolven	250	De maïskolven afspoelen en schoonmaken en in een ovale glazen schaal leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Laat het 1-2 minuten staan.
1-8	Geschilde aardappelen	250	Was en schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van gelijke grootte. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetl.) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Laat het 2-3 minuten staan.

Code	Gerecht	Portie (g)	Instructies
1-9	Bruine rijst	125	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. Laat het 5-10 minuten staan.
1-10	Volkorenmacaroni	125	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 1 l kokend water en een snufje zout toe. Goed doorroeren. Onafgedekt koken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. Laat het 1 minuten staan.
1-11	Quinoa	125	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (500 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. Laat het 1-3 minuten staan.
1-12	Bulgur	125	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (500 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. Laat het 2-5 minuten staan.
1-13	Gegratineerde groenten	500	Leg de groenten zoals voorgerekookte aardappelschijfjes, courgette in plakjes en tomaten en saus in een glazen ovenschaal van voldoende grootte. Strooi er geraspte kaas overheen. Zet de schaal op het grillrooster. Laat het 2-3 minuten staan.
1-14	Gegrilde tomaten	400	Spoel de tomaten en maak ze schoon, snij ze doormidden en leg ze in een ovenschaal. Strooi er geraspte kaas overheen. Zet de schaal op het grillrooster. Laat het 1-2 minuten staan.

Gebruik van de magnetron

Code	Gerecht	Portie (g)	Instructies
1-15	Kipfilet	300	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.
1-16	Kalkoenfilet	300	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.
1-17	Verse visfilets	300	Spoel de vis af, leg deze op een keramisch bord en voeg 1 eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.
1-18	Verse zalmfilets	300	Spoel de vis af, leg deze op een keramisch bord en voeg 1 eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.
1-19	Verse garnalen	250	Spoel de garnalen af, leg deze op een keramisch bord en voeg 1 eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.
1-20	Verse forel	200	Leg 1-2 verse vis(sen) in zijn geheel in een magnetronbestendige schaal. Voeg een snuifje zout, 1 eetl. citroensap en kruiden toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.

Code	Gerecht	Portie (g)	Instructies
1-21	Gegrilde vis	300	Bestrijk de hele vis (forel of goudbrasem) met olie, kruiden en specerijen. Leg de vissen naast elkaar, kop aan staart op het grillrooster. Keer ze om wanneer er een pieptoon klinkt. Laat het 3 minuten staan.
1-22	Zalmmoten	400	Leg de vissteaks naast elkaar op het grillrooster. Keer ze om wanneer er een pieptoon klinkt. Laat het 2 minuten staan.

2. Home Dessert (Thuisgemaakte desserts)

Code	Gerecht	Portie	Instructies
2-1	Walnootcake	1 portie	Ingrediënten 120 g bloem, 150 g boter, 100 g zwarte suiker, 2 eieren, 50 g (gehakte) walnoten, 4 g bakpoeder
			1. Roer de boter en de zwarte suiker in een schaal. 2. Voeg de eieren toe meng dit goed. 3. Voeg bloem en bakpoeder toe en blijf roeren. 4. Voeg de walnoten toe meng dit goed. 5. Giet het mengsel in een ingevette, ovensafe glazen schaal (rechthoekig B 22 x D 12 x H 7 cm). 6. Zet de schaal in de magnetron en selecteer Auto Cook (Automatisch koken) [2-1]. 7. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.

Code	Gerecht	Portie	Instructies
2-2	Bananenbrood	1 portie (6 stuks)	Ingrediënten 3 stuks bananen, 120 g pannenkoekenmix, 120 g melk, 1 ei, 2 eetl. gerstemoutstroop.
			1. Snij de bananen. 2. Roer de pannenkoekenmix, melk, ei en gerstemoutstroop in een schaal. 3. Voeg de bananen toe meng dit goed. 4. Giet het mengsel in 6 papieren bekertjes. 5. Zet de papieren bekertjes in de magnetron en selecteer Auto Cook (Automatisch koken) [2-2]. 6. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
2-3	Biscuitgebak	1 portie	Ingrediënten 170 g bloem, 50 g boter, 150 g suiker, 3 eieren, 10 g bakpoeder
			1. Roer de boter en suiker in een schaal. 2. Voeg de eieren toe meng dit goed. 3. Voeg bloem en bakpoeder toe en blijf roeren. 4. Giet het mengsel in een ingevette glazen schaal (rond). 5. Zet de schaal in de magnetron en selecteer Auto Cook (Automatisch koken) [2-3]. 6. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
2-4	Brownies	1 portie	Ingrediënten 90 g bloem, ½ kom (gesmolten) boter, 230 g suiker, 2 eieren, 40 g cacao poeder
			1. Roer de boter, geklopte eieren en de suiker in een schaal. 2. Voeg bloem en cacao poeder toe en blijf roeren. 3. Giet het mengsel in een ingevette, ovenvaste glazen schaal (rechthoekig B 22 x D 12 x H 7 cm). 4. Zet de schaal in de magnetron en selecteer Auto Cook (Automatisch koken) [2-4]. 5. Laat het na de bereiding 20-30 minuten staan.

Code	Gerecht	Portie	Instructies
2-5	Custardpudding	1 portie (3 stuks)	Ingrediënten 250 g melk, 40 g suiker, 2 eieren.
			1. Breek de eieren in een schaal. Klop de eieren lichtjes met een garde. Zorg dat de punt van de garde op de bodem van de schaal blijft zodat er niet te veel schuim ontstaat. 2. Roer de melk en de suiker in een andere schaal. 3. Voeg de melk toe aan het geklopte ei en blijf het mengsel kloppen. 4. Zeef het eimengsel met een fijne zeef. Schraap de onderkant van de zeef schoon met een spatel. Verwijder alle schuim op het oppervlak met een lepel. 5. Giet het mengsel in puddingvormpjes. 6. Zet de vormpjes in de magnetron en selecteer Auto Cook (Automatisch koken) [2-5]. 7. Koel het nadat het klaar is en dien het op.
2-6	Chocoladecake in beker	1 portie	Ingrediënten 30 g boter, 60 g suiker, 1 ei, 40 g slagroom, 25 g bloem, 15 g cacao poeder, 1,5 g vanille, 50 g halfzoete chocoladevlokken
			1. Roer de boter, het ei en de slagroom in een beker tot het goed gemengd is. 2. Voeg bloem en suiker toe en blijf roeren. 3. Voeg de cacao en vanille toe en roer tot het net gemengd is. 4. Roer de chocoladevlokken erin. 5. Zet de beker (ovenvast 500 ml) in de magnetron en selecteer Auto Cook (Automatisch koken) [2-6]. 6. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.

Gebruik van de magnetron

Code	Gerecht	Portie	Instructies
2-7	Cake in beker	1 portie	Ingrediënten 30 g boter, 60 g suiker, 1 ei, 50 g bloem, 30 g melk, 6 g vanille, 3 g amandelpoeder, 1,5 g bakpoeder
		1. Roer de boter, het ei en de melk in een beker (ovenvast 500 ml) tot het goed gemengd is. 2. Voeg bloem, suiker en bakpoeder toe en blijf roeren. 3. Voeg de amandelpoeder en vanille toe en roer tot het net gemengd is. 4. Zet de beker (ovenvast 500 ml) in de magnetron en selecteer Auto Cook (Automatisch koken) [2-7]. 5. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.	
2-8	Caffè latte	1 portie	Ingrediënten 2 g instant koffiempoeder, 50 g water, 125 g melk
		1. Meng het koffiempoeder en water in een beker. 2. Schenk de melk in een andere beker. 3. Zet de melk in de magnetron en selecteer Auto Cook (Automatisch koken) [2-8]. 4. Neem de beker eruit zodra de magnetron piept. 5. Zet het koffiemengsel in de magnetron en druk op de toets Start/+30s. 6. Meng alles na het verwarmen goed en serveer het.	

Code	Gerecht	Portie	Instructies
2-9	Groene thee latte	1 portie	Ingrediënten 6 g groene-theepoeder, 15 g suiker, 250 g melk
		1. Meng alle ingrediënten in de beker. 2. Zet de beker in de magnetron en selecteer Auto Cook (Automatisch koken) [2-9]. 3. Meng na het verwarmen goed en serveer het.	
2-10	Thee met melk	1 portie	Ingrediënten 2 stuks zakjes zwarte thee, 60 g water, 125 g melk
		1. Meng de zakjes zwarte thee en water in een beker. 2. Schenk de melk in een andere beker. 3. Zet het theemengsel in de magnetron en selecteer Auto Cook (Automatisch koken) [2-10]. 4. Neem de beker eruit zodra de magnetron piept. 5. Zet de melk in de magnetron en druk op de toets Start/+30s. 6. Meng alles na het verwarmen goed en serveer het.	

3. Brood ontdooien

Dit is een functie voor het ontdooien en opwarmen van bevroren brood. Bevroren brood heeft een krokante buitenkant net als vers brood. Dit programma is geschikt voor stokbrood, croissants, bagels enz.

⚠ OPGELET

- Dit programma is geschikt voor bevroren brood dat is gebakken. Het is niet geschikt voor bevroren deeg.
- De bakplaat moet voorverwarmd zijn. Volg de instructies.

Code	Gerecht	Portie (g)	Instructies
3-1	Brood ontdooien	100	Zet de bakplaat op het draaiplateau. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Het display geeft "HEAT (VERWARMEN)" aan voor het voorverwarmen van de bakplaat. Zodra een piep klinkt is de voorverwarming klaar. Plaats het bevroren brood op de bakplaat en zet het in de magnetron. Druk weer op Start/+30s . Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
3-2	Brood ontdooien	150	
3-3	Brood ontdooien	200	
3-4	Brood ontdooien	250	
3-5	Brood ontdooien	300	
3-6	Brood ontdooien	350	
3-7	Brood ontdooien	400	
3-8	Brood ontdooien	450	
3-9	Brood ontdooien	500	
3-10	Brood ontdooien	550	
3-11	Brood ontdooien	600	

De functie Warm houden gebruiken

Met de functie **Keep Warm (Warm houden)** kunt u gerechten warm houden totdat deze worden opgediend. Gebruik deze functie om gerechten warm te houden totdat deze worden opgediend. U kunt een hete of milde temperatuur voor het verwarmen kiezen door de **Instelknop** te draaien.

📖 OPMERKING

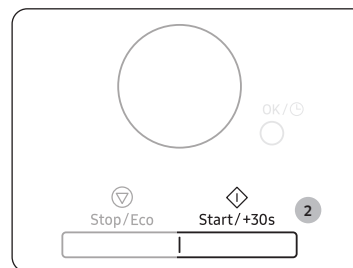
De tijd voor **Keep Warm (Warm houden)** is ingesteld op 99 minuten.

📖 OPMERKING

De maximale tijd voor **Keep Warm (Warm houden)** is 99 minuten.



1. Druk op **Keep Warm (Warm houden)**.



2. Druk op **Start/+30s**.

Resultaat: Er wordt 99 minuten weergegeven.

- Om het warmhouden te stoppen, kunt u de deur openen of druk op **Stop/Eco**.

📖 OPMERKING

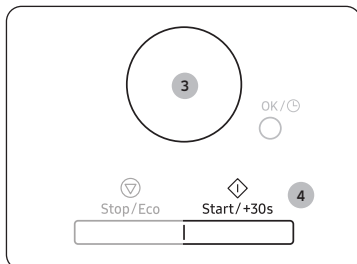
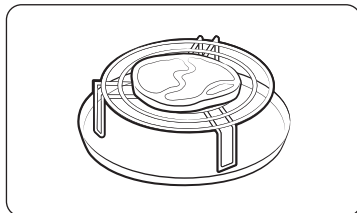
- Gebruik de functie niet om koude gerechten op te warmen. Deze programma's zijn voor het warm te houden van gerechten die zojuist zijn bereid.
- Het is niet aanbevolen om gerechten te lang warm te houden (meer dan 1 uur), omdat het blijft koken. Warme gerechten gaan sneller in kwaliteit achteruit.
- Dek het niet af met een deksel of plastic folie.
- Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de magnetron te halen.

Gebruik van de magnetron

Grillen

Met de grill kunt u etenswaren snel verwarmen en bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

- Gebruik altijd ovenwanten als u het kookmateriaal in de oven aanraakt, omdat dit zeer heet zal zijn.
- U krijgt betere resultaten bij het koken en grillen als u het hoge rooster gebruikt.



1. Open de deur, plaats het voedsel op het rooster en sluit de deur.

2. Druk op **Grill**.

Resultaat: De volgende aanduidingen worden weergegeven:

(Grillstand)

- U kunt de temperatuur van de grill niet instellen.

3. Stel de griltijd in door de **Instelknop** te draaien.
 - De maximale griltijd is 60 minuten.

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

Resultaat: Het grillen start.

- 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
- 2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

Gecombineerde magnetron en grill

U kunt ook koken met de magnetron en grill combineren om snel te koken en tegelijkertijd te bruinen.

OPMERKING

Gebruik **ALTIJD** magnetronbestendig en ovenbestendig kookmateriaal. Glazen of keramische schalen zijn ideaal omdat daardoor de microgolven het voedsel gelijkmatig binnen kunnen dringen.

OPMERKING

Gebruik **ALTIJD** ovenwanten als u het kookmateriaal in de oven aanraakt, omdat dit zeer heet zal zijn. U kunt betere resultaten bij het koken en grillen krijgen, als u het hoge rooster gebruikt.

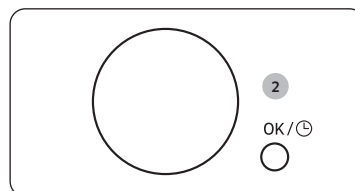
Open de deur. Plaats het voedsel op het meest geschikte rooster voor het type voedsel dat u bereidt. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



1. Druk op **Microwave+Grill (Magnetron + Grill)**.

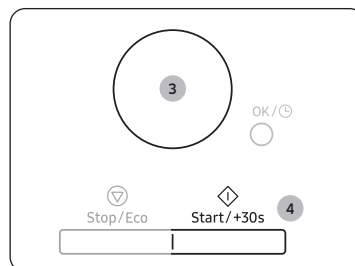
Resultaat: De volgende aanduidingen worden weergegeven:

(Combinatiestand
magnetron en grill)
600 W (Uitgangsvermogen)



2. Selecteer het gewenste vermogen door de **Instelknop** te draaien. (600 W, 450 W, 300 W.)
Druk vervolgens op **OK/Clock (OK/Klok)**.

- U kunt de temperatuur van de grill niet instellen.



3. Stel de bereidingstijd in door de **Instelknop** te draaien.
 - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

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

Resultaat:

- De gecombineerde bereiding start, vervolgens:

- 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
- 2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

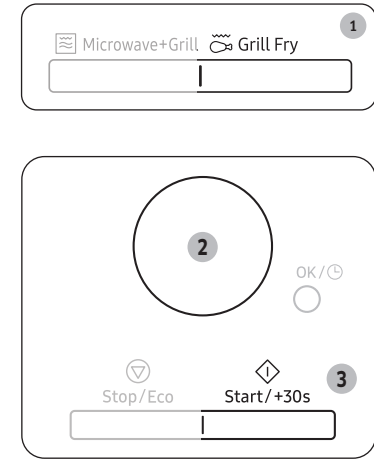
De functie Grillen/bakken gebruiken

De functies voor **Grill Fry (Grillen/bakken)** bestaan uit 15 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de grootte van de porties instellen door de **Instelknop** te draaien.

OPGELET

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



1. Druk op de toets **Grill Fry (Grillen/bakken)**.
2. Draai de **Instelknop** om de gewenste categorie te selecteren (zie de tabel hiernaast).
3. Druk op de toets **Start/+30s**.
Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
 - Zodra de bereiding klaar is, geeft de oven een pieptoon en "End" (Einde) knippert 4 maal. De oven geeft dan eens per minuut een pieptoon.

In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en corresponderende instructies van 15 voorgeprogrammeerde bereidingsopties. Deze zijn samengesteld uit Groenten en granen en Gevogelte en vis.

OPGELET

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de magnetron te halen.

Code	Gerecht	Portie (g)	Instructies
1	Bevroren frietjes	400	Leg de bevroren frietjes op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
2	Bevroren varkenskarbonade	500	Leg de bevroren varkenskarbonades op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Draai de etenswaren om wanneer een piep klinkt en druk op Start/+30s om door te gaan. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
3	Bevroren kipnuggets	350	Leg de bevroren kipnuggets op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
4	Bevroren aardappelkroketten	350	Leg de bevroren aardappelkroketten op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
5	Bevroren Corn Dogs	450-500	Leg de bevroren Corn Dogs op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

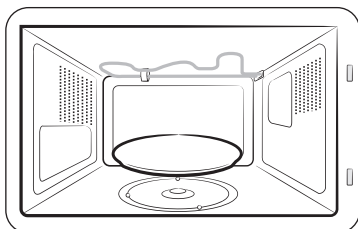
Gebruik van de magnetron

Code	Gerecht	Portie (g)	Instructies
6	Bevroren viskoekjes	300	Leg de bevroren viskoekjes op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Draai de etenswaren om wanneer een piep klinkt en druk op Start/+30s om door te gaan. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
7	Bevroren gefrituurde kipvleugels	500	Leg de bevroren gefrituurde kipvleugels op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
8	Bevroren kaasboekjes	400	Leg de bevroren kaasboekjes op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
9	Bevroren kaassticks	300	Leg de bevroren kaassticks op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
10	Bevroren loempia's	300	Smeer wat olie op de buitenkant van de loempia's. Leg de bevroren loempia's op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Draai de etenswaren om wanneer een piep klinkt en druk op Start/+30s om door te gaan. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.

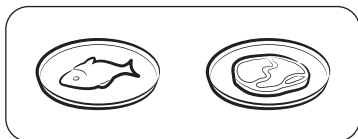
Code	Gerecht	Portie (g)	Instructies
11	Bevroren gepaneerde garnalen	300	Smeer wat olie op de buitenkant van de bevroren gepaneerde garnalen. Leg de bevroren gepaneerde garnalen op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Draai de etenswaren om wanneer een piep klinkt en druk op Start/+30s om door te gaan. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
12	Bevroren uienringen	300	Leg de bevroren uienringen op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
13	Bevroren aardappelpartjes	350	Leg de bevroren aardappelpartjes op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
14	Kipdrumsticks	500	Smeer wat olie op de buitenkant van de kipdrumsticks. Voeg wat kruiden naar smaak toe. Leg de kipdrumsticks op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
15	Kipvleugels	500	Smeer wat olie op de buitenkant van de kipvleugels. Voeg wat kruiden naar smaak toe. Leg de kipvleugels op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op Start/+30s . Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

De bakplaat gebruiken

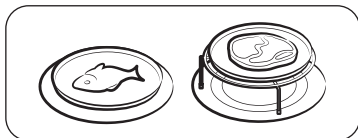
Met de bakplaat kunt u etenswaren bruin laten worden, niet alleen van bovenaf met de grill, maar ook de onderkant van de etenswaren wordt door de hoge temperatuur van de bakplaat krokant en bruin. In het overzicht (zie volgende pagina) kunt u diverse items zien die op de bakplaat kunnen worden klaargemaakt. De bakplaat kan ook voor bacon, eieren, worstjes enz. worden gebruikt.



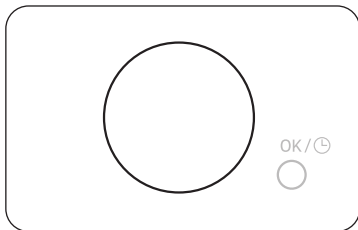
1. Plaats de bakplaat direct op de draaiplateau en verwarm het voor met de hoogste combinatie van magnetron + grill [600 W + grill] door de tijden en instructies in het overzicht te volgen.
2. Smeer de plaat in met olie als u etenswaren zoals bacon en eieren klaar maakt, zodat het mooi bruin wordt.



3. Leg het voedsel op de bakplaat.



4. Plaats de bakplaat op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.



5. Kies de juiste bereidingstijd en het vermogen. (Zie de tabel hiernaast)

⚠ OPGELET

- Gebruik altijd ovenwanten om de bakplaat eruit te halen, omdat deze zeer heet wordt.
- Plaats geen voorwerpen op de bakplaat die niet hittebestendig zijn.
- Plaats de bakplaat nooit in de magnetron zonder het draaiplateau.
- Houd in de gaten dat de bakplaat niet vaatwasserbestendig is.

📖 OPMERKING

- Houd in de gaten dat de bakplaat een teflon laag heeft de niet krasbestendig is. Gebruik geen scherpe voorwerpen, zoals een mes, om op de bakplaat te snijden.
- Maak de bakplaat schoon met warm water en afwasmiddel en spoel deze af met schoon water.
- Gebruik geen schuurborstel of een harde spons, anders wordt de toplaag beschadigd.

Wij adviseren om de bakplaat direct op het draaiplateau voor te verwarmen.

Verwarm de bakplaat 3-4 minuten voor met 600 W + grill.

Volg de tijden en instructies in het overzicht.

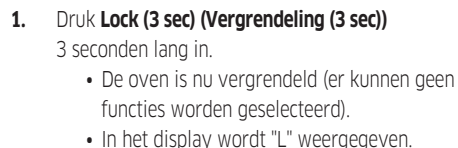
Gerecht	Portie	Aan/uit	Bereidingstijd (min.)
Bacon	4 plakjes (80 g)	600 W + grill	3-3½
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Leg de plakjes naast elkaar op de bakplaat. Zet de bakplaat op het rooster. Laat het 3 minuten staan.		
Gegrilde tomaten	200 g (2 stuks)	450 W + grill	2½-3
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Snijd de tomaten doormidden. Strooi er wat kaas over. Plaats ze in een cirkel op de bakplaat. Zet de bakplaat op het rooster. Laat het 3 minuten staan.		
Burger (Bevroren)	2 stuks (125 g)	600 W + grill	6-6½
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Leg de bevroren burgers op de bakplaat. Zet de bakplaat op het rooster. Draai ze na 3-4 min. om. Laat het 3 minuten staan.		

Gebruik van de magnetron

Gerecht	Portie	Aan/uit	Bereidingstijd (min.)
Stokbrood (Bevroren)	200-250 g (2 stuks)	450 W + grill	6-7
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Leg de stokbroden met beleg (bijv. tomaten-kaas) naast elkaar op de plaat. Zet de bakplaat op het rooster. Laat het 3 minuten staan.		
Pizza (Bevroren)	300-350 g	450 W + grill	11-12
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Leg de bevroren pizza op de bakplaat. Zet de bakplaat op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.		
Mini pizzasnacks (Bevroren)	9 x 30 g (270 g)	300 W + grill	9-10
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Verdeel de pizzasnacks gelijkmatig over de bakplaat. Zet de plaat op het draaiplateau. Laat het 3 minuten staan.		
Pizza (Gekoeld)	300-350 g	450 W + grill	5½-6½
	Instructies Verwarm de bakplaat 5 minuten voor. Leg de gekoelde pizza op de bakplaat. Zet de bakplaat op het draaiplateau. Laat het 3 minuten staan.		
Vissticks (Bevroren)	150 g (5 stuks) 300 g (10 stuks)	600 W + grill	6-7 8-9
	Instructies Verwarm de bakplaat 4 minuten voor. Smeer de plaat in met 1 eetl. olie. Leg de vissticks in een cirkel op de plaat. Draai ze na 3 min. (5 stuks) of na 5 min. (10 stuks) om. Laat het 3 minuten staan.		

Gerecht	Portie	Aan/uit	Bereidingstijd (min.)
Kipnuggets (Bevroren)	125 g 250 g	600 W + grill	4-5 6-7
	Instructies Verwarm de bakplaat 4 minuten voor. Smeer de plaat in met 1 eetl. olie. Leg de kipnuggets op de plaat. Zet de bakplaat op het rooster. Draai ze na 2 min. (125 g) of na 4 min. (250 g) om. Laat het 3 minuten staan.		
Gebakken aardappelen	250 g 500 g	600 W + grill	4-5 7-8
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Snijd de aardappelen doormidden. Leg ze op de bakplaat met de gesneden kant naar onderen. Plaats ze in een cirkel. Zet de plaat op het rooster. Laat het 3 minuten staan.		

Deze magnetron is voorzien van een speciaal kinderslotprogramma waarmee u de oven kunt "vergrendelen" zodat deze niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die hier niet mee vertrouwd zijn.



U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



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

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

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

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bakplaat	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglaazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bекers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.

Richtlijnen voor kookmaterialen

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekerv, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Containers	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Magnetronfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen ✓✗ : Wees voorzichtig ✗ : Onveilig

Richtlijnen voor bereiding

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers. De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Bereiding

Kookmaterialen voor gebruik in de magnetron:

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

Etenswaren die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

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

Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. Het voedsel kan op verschillende manieren worden afgedekt, bijvoorbeeld met een keramische plaat, een plastic deksel of magnetronfolie.

Nagaartijden

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

Richtlijnen voor bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een geschikte ovensafe glazen schaal met deksel. Bereid met deksel gedurende de minimumtijd - zie tabel. Ga door met de bereiding voor het resultaat dat u wilt. Roer tweemaal om tijdens de breiding en eenmaal daarna. Voeg zout, kruiden of boter toe na de bereiding. Afdekken tijdens de nagaartijd.

Gerecht	Portie (g)	Aan/uit (W)	Tijd (min.)
Spinazie	150	600	4½-5½
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Laat het 2-3 minuten staan.		
Broccoli	300	600	9-10
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. Laat het 2-3 minuten staan.		
Erwten	300	600	7½-8½
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Laat het 2-3 minuten staan.		
Sperziebonen	300	600	8-9
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. Laat het 2-3 minuten staan.		
Gemengde groenten (Wortelen/Erwten/Mais)	300	600	7½-8½
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Laat het 2-3 minuten staan.		
Gemengde Chinese groenten	300	600	8-9
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. Laat het 2-3 minuten staan.		

Richtlijnen voor bereiding van verse groenten

Gebruik een geschikte ovensafe glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml (2-3 eetl.) koud water toe voor elke 250 g, tenzij een andere waterhoeveelheid wordt aanbevolen - zie tabel. Bereid het afgedekt gedurende de minimumtijd - zie tabel. Ga door met de bereiding voor het resultaat dat u wilt. Roer eenmaal om tijdens de breiding en eenmaal daarna. Voeg zout, kruiden of boter toe na de bereiding. Afdekken tijdens een nagaartijd van 3 minuten.

Tip: Snij de verse groenten in stukjes van gelijke grootte. Hoe kleiner ze zijn gesneden, hoe sneller ze koken.

Gerecht	Portie (g)	Aan/uit (W)	Tijd (min.)
Broccoli	250	800	4-4½
	500		7-7½
Spruitjes	Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg ze met de steeltjes naar het midden. Laat het 3 minuten staan.		
	250	800	5½-6½
Wortels	Instructies Voeg 60-75 ml (4-5 eetl.) water toe. Laat het 3 minuten staan.		
	250	800	4½-5
Bloemkool	Instructies Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte. Laat het 3 minuten staan.		
	250	800	5-5½
Courgette	500		8½-9
	Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden. Laat het 3 minuten staan.		
Courgette	250	800	3½-4
	Instructies Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn. Laat het 3 minuten staan.		

Richtlijnen voor bereiding

Gerecht	Portie (g)	Aan/uit (W)	Tijd (min.)
Aubergine	250	800	3½-4
	Instructies Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over. Laat het 3 minuten staan.		
Prei	250	800	4½-5
	Instructies Snijd de prei in dikke plakken. Laat het 3 minuten staan.		
Champignons	125	800	1½-2
	250		3-3½
	Instructies De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken. Laat het 3 minuten staan.		
Uien	250	800	5½-6
	Instructies Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe. Laat het 3 minuten staan.		
Paprika	250	800	4½-5
	Instructies Snijd de paprika in reepjes. Laat het 3 minuten staan.		
Aardappelen	250	800	4-5
	500		7½-8½
	Instructies Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte. Laat het 3 minuten staan.		
Koolraap	250	800	5-5½
	Instructies Snijd de koolraap in kleine blokjes. Laat het 3 minuten staan.		

Richtlijnen voor bereiding van rijst en pasta

- Rijst:** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel, rijst verdubbelt in volume bij het koken. Afdekken.
Roer het om zodra de kooktijd is verstreken en laat het staan. Voeg zout of kruiden en boter toe.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.
- Pasta:** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt koken.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Gerecht	Portie (g)	Aan/uit (W)	Tijd (min.)
Witte rijst (Snelkook)	250	800	16-17
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. Laat het 5 minuten staan.		
Bruine rijst (Snelkook)	250	800	21-22
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. Laat het 5 minuten staan.		
Gemengde rijst (Rijst + Wilde rijst)	250	800	17-18
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. Laat het 5 minuten staan.		
Gemengde granen (Rijst + Graan)	250	800	18-19
	Instructies Voeg 400 ml koud water toe. Laat het 5 minuten staan.		
Pasta	250	800	11-12
	Instructies Voeg 1000 ml kokend water toe. Laat het 5 minuten staan.		

Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben in een gewone oven.

Gebruik de vermogens en de opwarmtijden in het volgende overzicht als richtlijn. De tijden in het overzicht gaan uit van vloeistof met een kamertemperatuur van circa +18 tot +20 °C of van gekoeld voedsel met een temperatuur van circa +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals broodstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Opwarmen van kleinere stukken geeft betere resultaten.

Vermogensniveaus en roeren

Sommige etenswaren kunnen met een vermogen van 800 W worden opgewarmd, terwijl voor andere 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet worden gebruikt.

Controleer de tabellen voor richtlijnen. In het algemeen is het beter om voedsel met een lager vermogen op te warmen als het verfijnd is, bij grote hoeveelheden of als het waarschijnlijk zeer snel opwarmt (bijv. mincepie).

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

Wees vooral voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om overkoken van vloeistof en mogelijk aanbranden te voorkomen, moet u het voor, tijdens en na de opwarming roeren. Laat ze tijdens de nagaartijd in de magnetron staan. Wij adviseren om een plastic lepel of glazen staaf in de vloeistof te zetten. Voorkom oververhitting (en daarmee achteruitgang in kwaliteit) van de etenswaren.

Het is beter om een kortere bereidingstijd te kiezen en, zo nodig, wat extra tijd toe te voegen.

Opwarm- en nagaartijden

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

Zorg er altijd voor dat het gerecht door en door verwarmd is.

Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig verdeelt.

De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2 tot 4 minuten, tenzij in het overzicht een andere tijd is aanbevolen.

Wees vooral voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsvoorschriften.

Vloeistoffen opwarmen

Houd altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aan nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer, indien nodig, tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om overkoken en mogelijk aanbranden te voorkomen, moet u een lepel of glazen staaf in vloeistoffen zetten en voor, tijdens en na het opwarmen doorroeren.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding:

Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer goed door na het opwarmen! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Roer nogmaals door en controleer de temperatuur.

De aanbevolen serveertemperatuur ligt tussen 30 en 40 °C.

Babymelk:

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Onafgedekt opwarmen. Verwarm nooit een melkfles met de speen erop, bij oververhitting kan de fles exploderen. Goed schudden vóór de nagaartijd en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Controleer altijd nauwkeurig de temperatuur van de babymelk of -voeding voordat u deze aan de baby geeft. De aanbevolen serveertemperatuur is circa 37 °C.

Opmerking:

Met name babyvoeding moet zorgvuldig worden gecontroleerd voordat u het geeft om verbranding te voorkomen. Gebruik de vermogens en tijden uit de volgende tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Richtlijnen voor bereiding

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Aan/uit (W)	Tijd (min.)
Dranken (Koffie, thee, water)	150 ml (1 kopje)	800	1-1½
	250 ml (1 mok)		1½-2
	Instructies In kopje gieten en niet afdekken. Plaats de kop/mok midden op het draaiplateau. Laat tijdens het nagaren in de oven staan en roer goed door. Laat het 1-2 minuten staan.		
Soep (Gekoeld)	250 g	800	3-3½
	Instructies Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. Laat het 2-3 minuten staan.		
Stoofschotel (Gekoeld)	350 g	600	5½-6½
	Instructies Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. Laat het 2-3 minuten staan.		
Pasta met saus (Gekoeld)	350 g	600	4½-5½
	Instructies Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren. Laat het 3 minuten staan.		
Gevulde pasta met saus (Gekoeld)	350 g	600	5-6
	Instructies De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. Laat het 3 minuten staan.		

Gerecht	Portie	Aan/uit (W)	Tijd (min.)
Kant-en-klaarmaaltijden (Gekoeld)	350 g	600	5½-6½
	Instructies Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. Laat het 3 minuten staan.		

Babyvoeding en -melk opwarmen

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

Gerecht	Portie	Aan/uit (W)	Tijd
Babyvoeding (Groenten en vlees)	190 g	600	30 sec.
	Instructies Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. Laat het 2-3 minuten staan.		
Babypap (Graan + Melk + Fruit)	190 g	600	20 sec.
	Instructies Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. Laat het 2-3 minuten staan.		
Babymelk	100 ml.	300	30-40 sec.
	200 ml.		50 sec. tot 1 min.
	Instructies Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Onafgedekt koken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. Laat het 2-3 minuten staan.		

Handmatig ontdooien

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

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

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.

Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.

Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, stopt u met ontdooien en laat u het 20 minuten staan voordat u verder gaat.

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

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

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

Gerecht	Portie	Aan/uit (W)	Tijd (min.)
Vlees			
Gehakt	250 g	180	6½-7½
	500 g		10-12
Varkenslapjes	250 g	180	7½-8½
	Instructies Leg het vlees op een platte keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren. Laat het 5-25 minuten staan.		

Gerecht	Portie	Aan/uit (W)	Tijd (min.)
Gevogelte			
Stukjes kip	500 g (2 st.)	180	14½-15½
Hele kip	900 g	180	28-30
	Instructies Leg de kipdelen eerst met het vel naar beneden, de hele kip eerst met de borst naar beneden op een platte keramische plaat. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren. Laat het 15-40 minuten staan.		
Vis			
Visfilet	250 g (2 st.) 400 g (4 st.)	180	6-7 12-13
	Instructies Leg de bevroren vis midden op een platte keramische plaat. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. De smallere delen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren. Laat het 5-15 minuten staan.		
Fruit			
Bessen	250 g	180	6-7
	Instructies Leg het fruit op een grote, platte, ronde glazen schaal. Laat het 5-10 minuten staan.		
Brood			
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	180	½-1 2-2½
Boterhammen	250 g	180	4½-5
Duits brood	500 g	180	8-10
(tarwe- en roggemeel)	Instructies Leg de broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier in het midden van het draaiplateau. Halverwege de ontdooitijd omkeren. Laat het 5-20 minuten staan.		

Richtlijnen voor bereiding

Grill

Het grillelement bevindt zich boven in de binnenruimte. Het werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door de draaiing van het draaiplateau worden de etenswaren gelijkmatiger bruin. Door de grill 3-5 minuten voor te verwarmen, worden de etenswaren sneller bruin.

Kookmateriaal voor grillen:

Moet vuurbestendig zijn en mag van metaal zijn. Gebruik geen enkel type plastic kookmateriaal, omdat dit kan smelten.

Etenswaren die geschikt zijn voor grillen:

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

Belangrijke opmerking:

Als alleen grill wordt gebruikt, moet u onthouden dat het voedsel op het hoge rek moet worden geplaatst, tenzij anders is aanbevolen.

Magnetron + grill

Deze bereidingswijze combineert de stralingswarmte die van de grill komt met de snelheid van koken met microgolven. Het werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door de draaiing van het draaiplateau bruinen de etenswaren gelijkmatig. In dit model zijn er drie combinatiestanden mogelijk:

600 W + grill, 450 W + grill en 300 W + grill.

Kookmateriaal voor koken met magnetron + grill

Gebruik kookmateriaal waar microgolven doorheen kunnen gaan. Kookmateriaal moet vuurbestendig zijn. Gebruik in de combinatiestand geen metalen kookmateriaal. Gebruik geen enkel type plastic kookmateriaal, omdat dit kan smelten.

Etenswaren die geschikt zijn voor bereiding met magnetron + grill:

Voedsel dat geschikt is voor de combinatiestand is onder andere alle gekookte etenswaren die moeten worden opgewarmd en gebruid (bijv. gebakken pasta), maar ook etenswaren die een korte bereidingstijd nodig hebben om de buitenkant te bruinen. Deze stand kan ook voor dikkere porties worden gebruikt die een gebruide en krokante buitenkant nodig hebben (bijv. stukken kip, draai ze halverwege de bereiding om). Zie de grilltabel voor verdere details.

Belangrijke opmerking:

Als de combinatiestand (magnetron + grill) wordt gebruikt, moet het voedsel op het hoge rek worden geplaatst, tenzij anders is aanbevolen. Zie de instructies in het volgende overzicht.

Het voedsel moet worden omgedraaid als het aan beide kanten bruin moet worden.

Richtlijnen voor grillen van bevroren etenswaren

Gebruik de vermogens en tijden uit de tabel als richtlijn bij het grillen.

Bevroren etenswaren	Portie	Aan/uit	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	Magn. + grill	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Alleen grill 1-2 1-2
	Instructies Leg de broodjes in een cirkel op het rek. Grill de tweede kant van de broodjes tot ze zo krokant zijn als u wilt. Laat het 2-5 minuten staan.			
Stokbrood + beleg (Tomaten, Kaas, Ham, Champignons)	250-300 g (2 stuks)	450 W + grill	8-9	-
	Instructies Leg 2 bevroren stokbroden naast elkaar op het rek. Na het grillen. Laat het 2-3 minuten staan.			
Gratins (Groenten of aardappel)	400 g	450 W + grill	13-14	-
	Instructies Leg de bevroren gratins in een kleine ronde glazen ovenschaal. Zet de schaal op het rek. Na het grillen. Laat het 2-3 minuten staan.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	Magn. + grill	300 W + grill 18-19	Alleen grill 1-2
	Instructies De diepvriespasta op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het draaiplateau. Na het grillen. Laat het 2-3 minuten staan.			
Kipnuggets	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½
	Instructies Leg de kipnuggets op het rek. Draai ze om na de eerste stap.			
Ovenfriet	250 g	450 W + grill	9-11	4-5
	Instructies Leg de ovenfriet gelijkmatig op bakpapier op het rek.			

Richtlijnen voor grillen van verse etenswaren

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

Gebruik de vermogens en tijden uit de tabel als richtlijn bij het grillen.

Verse etenswaren	Portie	Aan/uit	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Sneetjes toast	4 stuks (elk 25 g)	Alleen grill	6-8	4-5½
	Instructies Leg de sneetjes toast naast elkaar op het rek.			
Broodjes (Al gebakken)	2-4 stuks	Alleen grill	2-3	2-3
	Instructies Lag de broodjes eerst met de onderkant naar boven in een cirkel op het draaiplateau.			
Gegrilde tomaten	200 g (2 st.) 400 g (4 st.)	Magn. + grill	300 W + grill 4½-5½ 7-8	Alleen grill 2-3
	Instructies Snijd de tomaten doormidden. Strooi er wat kaas over. Leg ze in een cirkel in een platte glazen ovenschaal. Zet het op het rek.			
Toast Hawaii (Ham, Ananas, Plakjes Kaas)	2 plakjes (300 g)	450 W + grill	3½-4	-
	Instructies Toast de sneetjes brood eerst. Leg de toast met het beleg op het rek. Leg 2 toast tegenover elkaar direct op het rek. Laat het 2-3 minuten staan.			
Gebakken aardappelen	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	-
	Instructies Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het rek met de gesneden kant naar de grill.			

Richtlijnen voor bereiding

Verse etenswaren	Portie	Aan/uit	Stap 1 (min.)	Stap 2 (min.)
Stukjes kip	450-500 g (2 stuks)	300 W + grill	10-12	12-13
	Instructies Smeer de stukken kip in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met het bot naar het midden. Leg geen stuk kip in het midden van het rek. Laat het 2-3 minuten staan.			
Lamskoteletten/ biefstuk (Medium)	400 g (4 st.)	Alleen grill	12-15	9-12
	Instructies Smeer de lamskoteletten in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rek. Na het grillen. Laat het 2-3 minuten staan.			
Varkenslapjes	250 g (2 st.)	Magn. + grill	300 W + grill 7-8	Alleen grill 6-7
	Instructies Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rek. Na het grillen. Laat het 2-3 minuten staan.			
Gebakken appel	1 appel (ca. 200 g)	300 W + grill	4-4½	-
	2 appels (ca. 400 g)		6-7	
	Instructies Boor het klokhuis uit de appels en vul ze met rozijnen en jam. Leg er wat schijfjes amandel op. Leg de appels op een platte glazen ovenschaal. Zet de schaal direct op het draaiplateau.			
Geroosterde kip	1200 g	Magn. + grill	450 W + grill 22-24	300 W + grill 23-25
	Instructies Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst naar beneden, daarna met de borst omhoog op een ovenschaal. Laat het na het grillen 5 minuten nagaren.			

Tips en trucs

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 g gekristalliseerde honing in een glazen schaal.
Verwarm 20-30 seconden op 300 W totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaal.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.
Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng instantglazuur (ongeveer 14 g) met 40 g suiker en 250 ml koud water.
Verwarm onafgedekt 3½ tot 4½ minuten in een vuurvaste glazen schaal op 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt. Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste, glazen schaal met deksel. Voeg 300 g geleisuijker toe en roer het geheel goed door. Verwarm afgedekt 10-12 minuten bij 900 W. Tijdens het koken diverse keren omroeren. Direct in jampotjes met draaideksel legen. 5 minuten op het deksel laten staan.

Pudding/custard maken

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

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 g amandelsnippers over een keramisch bord.
Laat 3½ tot 4½ minuten bruinen bij een vermogen van 600 W.
Regelmatig doorroeren en 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Problemen oplossen en informatiecodes

Probleemoplossing

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Probleem	Oorzaak	Actie
Algemeen		
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	Mogelijk dat er vuil tussen de toetsen zit.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	Voor modellen met tiptoetsen: Er bevindt zich vocht op de behuizing.	Veeg het vocht van de behuizing.
	Het kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot.
De tijd wordt niet weergegeven.	De Eco-functie (energiebesparend) is ingesteld.	Schakel de Eco-functie uit.
De oven werkt niet.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
	Het veiligheidsmechanisme van de deur is bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
De oven stopt tijdens het gebruik.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de startknop om het bereidingsproces te hervatten.

Probleem	Oorzaak	Actie
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	De oven is langdurig achterelkaar gebruikt.	Laat de oven na langdurig gebruik afkoelen.
	De koelventilator werkt niet.	Luister of u de koelventilator hoort.
	U probeert de oven in te schakelen zonder dat er etenswaren in oven zijn geplaatst.	Plaats etenswaren in de oven.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiehandleiding.
	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven.
Ik hoor een knallend geluid terwijl de magnetron werkt en de magnetron werkt niet.	Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een knallend geluid hoort.	Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiehandleiding.
	Er staan objecten boven op de oven.	Verwijder alle objecten op de oven.
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.

Problemen oplossen en informatiecodes

Probleem	Oorzaak	Actie
Verwarmen met de functie Opwarmen werkt niet naar behoren.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookmateriaal gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De ontdoofunctie werkt niet.	Er wordt te veel voedsel bereid.	Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit de deur en open deze weer of druk op de toets Annuleren.
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijdens het bereidingsproces.	Als de automatische-kookfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooiën.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de startknop om het proces te hervatten.
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijdens de oven-/ontdoofuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.

Probleem	Oorzaak	Actie
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
1. Er druppelt water. 2. Er komt stoom door een kier in de deur. 3. Er blijft water in de oven.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 3 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Draaiplateau		
Het draaiplateau verschuift of stopt met draaien.	De loopring is niet of niet goed geplaatst.	Installeer de loopring en probeer het nogmaals.
Het draaiplateau blijft af en toe hangen.	De loopring is niet goed geplaatst, er staat te veel voedsel in of de container is te groot en komt tegen de binnenwand van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container.
Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai.	Er zitten voedselresten aangekoekt op de bodem van de oven.	Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de oven.

Probleem	Oorzaak	Actie
Grill		
Er komt rook uit tijdens de werking.	Tijdens de eerste werking kan er rook uit de verwarmingselementen komen, wanneer u de oven voor het eerst gebruikt.	Dit is geen storing, en als u de oven 2-3 keer laat draaien, zou het moeten ophouden.
	Er ligt voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder dan het voedsel van de verwarmingselementen.
	Voedsel ligt te dicht bij de grill.	Plaats het voedsel op gepaste afstand tijdens de bereiding.
	Het voedsel is niet goed bereid en/of geplaatst.	Zorg ervoor dat het voedsel goed bereid en geplaatst is.
Oven		
De oven wordt niet warm.	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
Er komt rook uit tijdens het voorverwarmen.	Tijdens de eerste werking kan er rook uit de verwarmingselementen komen, wanneer u de oven voor het eerst gebruikt.	Dit is geen storing, en als u de oven 2-3 keer laat draaien, zou het moeten ophouden.
	Er ligt voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder dan het voedsel van de verwarmingselementen.
Er is een brandgeur of plasticgeur wanneer u de oven gebruikt.	Er wordt plastic of niet hittebestendig kookmateriaal gebruikt.	Gebruik glazen kookmateriaal dat geschikt is voor hoge temperaturen.

Probleem	Oorzaak	Actie
Er komt een slechte geur uit de oven.	Etensresten of plastic is gesmolten en aan de binnenkant blijven kleven.	Gebruik de stoomfunctie en veeg deze daarna af met een droge doek. U kunt er een schijfje citroen in de oven plaatsen en de oven laten draaien om de geur sneller te verwijderen.
De oven werkt niet goed.	De ovendeur wordt regelmatig geopend tijdens de bereiding.	Als u de deur vaak opent, zal de binnentemperatuur dalen, en dat kan het resultaat van de bereiding beïnvloeden.
	De oven is niet juist ingesteld.	Stel de oven juist in en probeer het opnieuw.
	De grill of andere accessoires zijn niet correct geplaatst.	Plaats de accessoires op de juiste manier.
	Het verkeerde soort of formaat kookmateriaal wordt gebruikt.	Gebruik geschikt kookmateriaal met vlakke bodems.
Stomen		
Tijdens het koken met stoom kan ik water horen koken	Door het gebruik van de stoomverwarmer wordt er water verwarmd.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Er is een ongewoon geluid als ik met het koken met stoom stop.	Het water wordt uit de stoomverwarmer verwijderd nadat koken met stoom klaar is.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Er komt geen stoom uit.	Er is geen waterreservoir geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat het waterreservoir correct is geïnstalleerd.
	Er zit geen water in het waterreservoir.	Vul de tank met water en probeer het opnieuw.

Problemen oplossen en informatiecodes

Informatiecode

Informatiecode	OORZAAK	Actie
C-d0	Bedieningstoetsen worden meer dan 10 seconden ingedrukt.	Reinig de toetsen en controleer of zich water op het oppervlak rond de toets bevindt. Als het nog een keer gebeurt, schakel de magnetron dan meer dan 30 seconden uit en probeer opnieuw in te stellen. Als dit zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.

OPMERKING

Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG als de aanbevolen oplossing het probleem niet verhelpt.

Technische specificaties

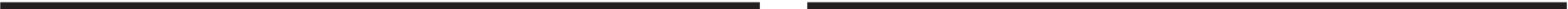
SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	MG23DG4524C***
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik Maximaal vermogen Microwave (Magnetron) Grill (verwarmingselement)	2400 W 1250 W 1150 W
Uitgangsvermogen	100 W / 800 W - 6 niveaus (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x H x D) Buitenkant Ovenruimte	489 x 275 x 394 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Gewicht Netto	Ong. 13,0 kg

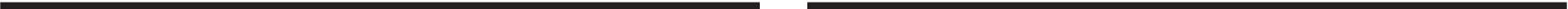
* Dit product heeft een lichtbron met een energie-efficiëntieklasse <G>.

Memo

Memo



Memo



Houd er rekening mee dat serviceverzoeken 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	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

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.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



Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MG23DG4524C***



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	8

Aufstellen des Geräts **8**

Zubehör	8
Aufstellort	9
Drehteller	9

Wartung **9**

Reinigung	9
Austausch (Reparatur)	10
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	10

Funktionen des Mikrowellengeräts **10**

Mikrowellengerät	10
Bedienfeld	11

Verwenden des Mikrowellengeräts **11**

So funktioniert ein Mikrowellengerät	11
Überprüfen des Mikrowellengeräts auf die richtige Funktionsweise	12
Einstellen der Uhrzeit	12
Erhitzen/Aufwärmen	13
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	13
Einstellen der Garzeit	14
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	14
Einstellen des Energiesparmodus	14
Schnellauftauprogramme	15
Automatische Garprogramme	16
Warmhaltefunktionen	22
Grillen	22
Mikrowellen und Grill kombinieren	23
Grill-Bratfunktionen	23
Verwenden des Krustentellers	26
Verwendung der Sperrfunktionen	28
Piepser ausschalten	28

Informationen zum Geschirr **29**

Zubereitungshinweise **30**

Problembehebung und Informationscodes **39**

Problembehebung	39
Informationscodes	42

Technische Daten **43**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter 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 Mikrowellengerät 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 unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter 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 Gasaustritts (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) unverzüglich den Raum. Berühren Sie nicht das Netzkabel.

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

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

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

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

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

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

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

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

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose.

Wenden Sie sich bei Beschädigungen am Netzstecker oder dem Netzkabel an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

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

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

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

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

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

1. Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.

2. Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.

3. Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

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

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

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

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

Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.

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

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

Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.

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

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

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

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

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

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Gerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird. Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“.) Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

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

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

Eingeschränkte Garantie

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

- Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidungen oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.
 - Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.

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

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

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

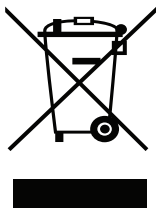
Produktklassifizierung

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

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

Sicherheitshinweise

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 herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.

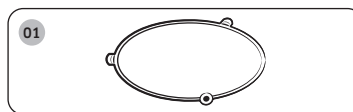
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

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

Aufstellen des Geräts

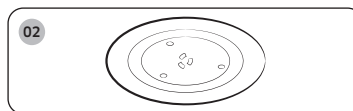
Zubehör

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



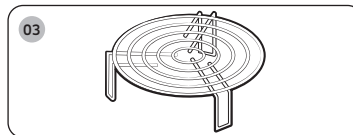
01 Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



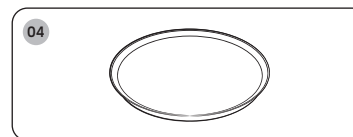
02 Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



03 Grillrost: Muss auf den Drehteller gestellt werden.

Zweck: Der Rost kann im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.

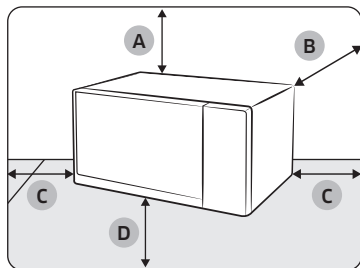


04 Knuspriger Platte, siehe Seiten 26 bis 28. Der Krustenteller wird genutzt, um Lebensmittel im Mikrowellen- oder Grill-Kombinationsmodus besser zu bräunen. So bleiben Gebäck- und Pizzateig knusprig.

HINWEIS

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

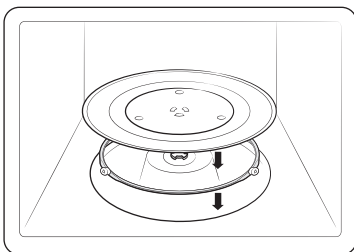
Aufstellort



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

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

Drehteller



Entnehmen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Inneren des Mikrowellengeräts. Setzen Sie den Drehteller und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.

Wartung

Reinigung

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

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

⚠ VORSICHT

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

Wartung

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

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

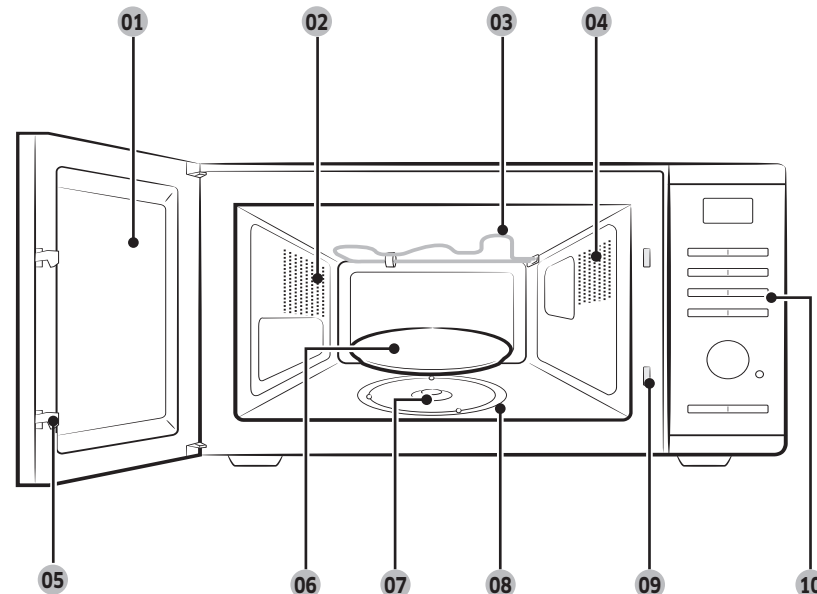
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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

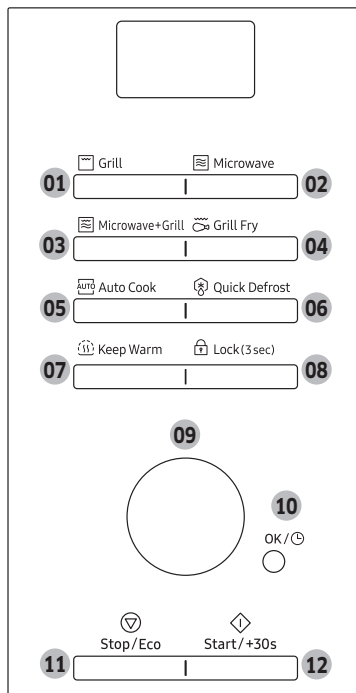
Funktionen des Mikrowellengeräts

Mikrowellengerät



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

Bedienfeld



- 01 Grill
- 02 Microwave (Mikrowelle)
- 03 Microwave+Grill (Mikrowelle + Grill)
- 04 Grill Fry (Grill-Braten)
- 05 Auto Cook (Automatisches Garen)
- 06 Quick Defrost (Schnelles Auftauen)
- 07 Keep Warm (Warm halten)
- 08 Lock (3 sec) (Sperre (3 s))
- 09 Einstellknopf (Gewicht/Portion/Dauer)
- 10 OK/Clock (OK/Uhrzeit)
- 11 Stop/Eco (Stopp/Öko)
- 12 Start/+30s

Verwenden des Mikrowellengeräts

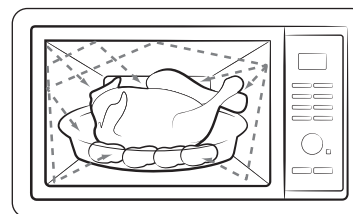
So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip.



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

HINWEIS

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln.

Verwenden des Mikrowellengeräts

Überprüfen des Mikrowellengeräts auf die richtige Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellengerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Problembehebung“ auf den Seiten 39 bis 42 nach.

HINWEIS

Der Netzstecker des Mikrowellengeräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss in das Mikrowellengerät gestellt werden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % - 800 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der oberen oder unteren Seite der Gerätetür ziehen.

Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Plattenteller. Schließen Sie die Tür des Mikrowellengeräts.



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

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

Einstellen der Uhrzeit

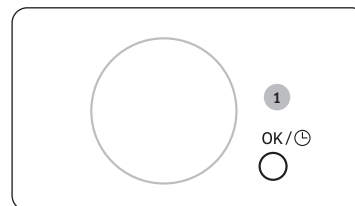
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

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

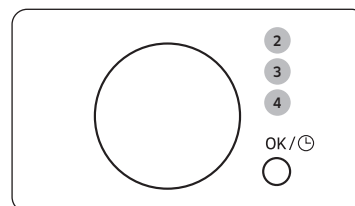
- Beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

HINWEIS

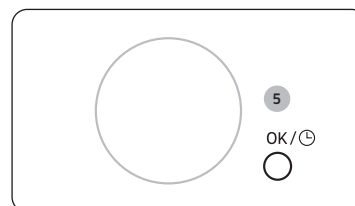
Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.



1. Drücken Sie die **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**-Taste.



2. Stellen Sie die die Zeitanzeige auf das Format mit 24 oder 12 Stunden ein, indem Sie den **Einstellknopf** drehen. Drücken Sie anschließend die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**.
3. Drehen Sie den **Einstellknopf**, um die Stunden einzustellen. Drücken Sie anschließend die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**.
4. Drehen Sie den **Einstellknopf**, um die Minuten einzustellen.



5. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**.

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

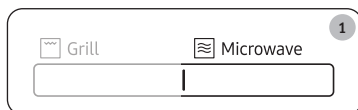
Erhitzen/Aufwärmen

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

HINWEIS

- Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
- Die maximale Zeit für die **Microwave (Mikrowelle)** beträgt 99 Minuten.

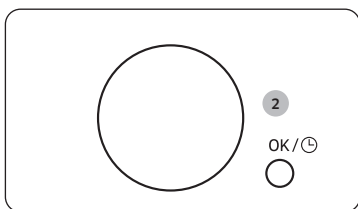
Öffnen Sie die Tür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Tür des Mikrowellengeräts. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.



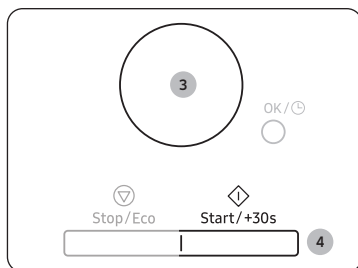
- Drücken Sie die **Microwave (Mikrowelle)**-Taste.

Ergebnis: Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt:

 (Mikrowellenmodus)



- Wählen Sie die entsprechende Leistungsstufe aus, indem Sie den **Einstellknopf** drehen. (Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.) Drücken Sie anschließend die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**.



- Legen Sie die Garzeit fest, indem Sie den **Einstellknopf** drehen.

Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.

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

Ergebnis: Die Garraumbelichtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:

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

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

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

Leistungsstufe	Prozentsatz (%)	Ausgangsleistung (W)
HOCH	100	800
MITTELHOCH	75	600
MITTEL	56	450
MITTEL REDUZIERT	38	300
AUFTAUEN	23	180
LOW	13	100

Die in den Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Garzeiten entsprechen der angegebenen spezifischen Leistungsstufe.

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

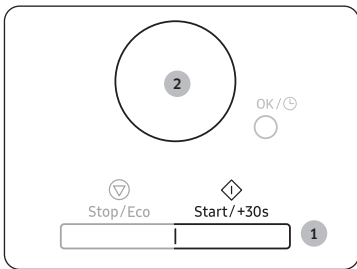
Verwenden des Mikrowellengeräts

Einstellen der Garzeit

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

Im Mikrowellen-, Grill- oder Mikrowelle + Grill-modus wird durch Drücken der Taste **Start/+30s** die Garzeit verlängert.

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



Methode 1:

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

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

Methode 2:

Drehen Sie zum Einstellen der Garzeit einfach den **Einstellknopf**.

- Drehen Sie ihn nach rechts, um die Garzeit zu erhöhen, und nach links, um sie zu verringern.

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

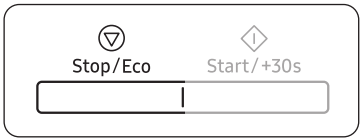
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

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

Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.



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

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

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

Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

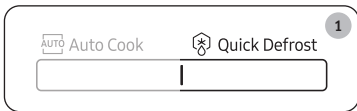
Schnellauftauprogramme

Mit den **Quick Defrost (Schnelles Auftauen)** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und gefrorenes Brot auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

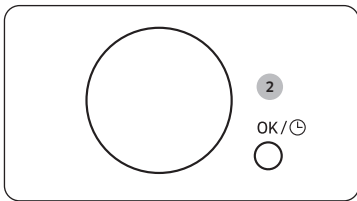
HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

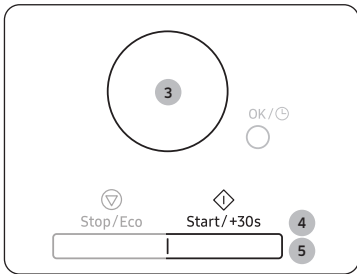
Öffnen Sie die Tür. Legen Sie die Tiefkühlkost auf eine Keramik in der Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Tür des Mikrowellengeräts.



1. Drücken Sie die **Quick Defrost (Schnelles Auftauen)**-Taste.



2. Wählen Sie die Art der von Ihnen zubereiteten Speise aus, indem Sie den **Einstellknopf** drehen. Drücken Sie anschließend die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**.



3. Wählen Sie die Portionsgröße aus, indem Sie den **Einstellknopf** drehen. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
4. Drücken Sie die **Start/+30s**-Taste.
- Ergebnis:**
- Der Auftauvorgang wird gestartet.
 - Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
5. Drücken Sie erneut die Taste **Start/+30s**, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
- Ergebnis:**
- 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

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

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1 Fleisch	200-1500	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20-60 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200-1500	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20-60 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200-1500	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20-60 Minuten lang ruhen lassen.
4 Gefrorenes Gemüse	200-1500	Gefrorenes Gemüse gleichmäßig in eine flache Glasschale geben. Drehen Sie das gefrorene Gemüse um oder rühren Sie es bei Erklängen des Signaltons um. Dieses Programm ist für alle Arten von Tiefkühlgemüse geeignet. Vor dem Verzehr 5-20 Minuten lang ruhen lassen.
5 Brot	200-1500	Legen Sie das Brot horizontal auf ein Stück Küchenpapier und drehen Sie es bei Erklängen des Signaltons um. Legen Sie den Kuchen auf eine Keramikplatte und drehen Sie ihn nach Möglichkeit bei Erklängen des Signaltons um. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Brot, in Scheiben oder ganz, sowie für Brötchen und Baguettes. Brötchen im Kreis anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Keksen, Käsekuchen und Blätterteig. Es ist nicht für Kurz-/Krustengebäck, Obst- und Sahnkuchen sowie für Kuchen mit Schokoladenüberzug geeignet. Vor dem Verzehr 10 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden des Mikrowellengeräts

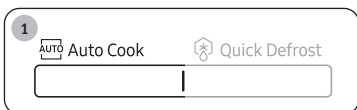
Automatische Garprogramme

Für die Funktion **Auto Cook (Automatisches Garen)** gibt es 43 vorprogrammierte Garzeiten. Sie müssen weder die Garzeiten noch die Leistungsstufe einstellen. Sie können die Art der Portion einstellen, indem Sie den **Einstellknopf** drehen.

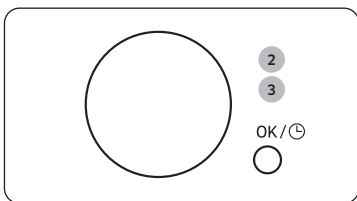
HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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



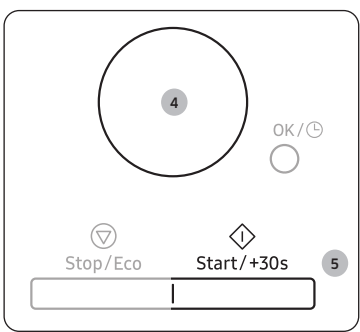
1. Drücken Sie die **Auto Cook (Automatisches Garen)**-Taste.



2. Wählen Sie durch Drehen der Taste **Einstellknopf** die gewünschte Kategorie. Drücken Sie anschließend die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**.

- Weitere Informationen erhalten Sie unter "Automatisches Garen Programmbeschreibung" auf Seite 16 bis 21

3. Wählen Sie die Art der von Ihnen zubereiteten Speise aus, indem Sie den **Einstellknopf** drehen. Drücken Sie anschließend die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**.



4. Wählen Sie die Portionsgröße aus, indem Sie den **Einstellknopf** drehen.

- Abhängig vom ausgewählten Menü steht möglicherweise nur eine Gewichtsoption zur Auswahl.
- Für **Hauptdessert** müssen Sie kein Gewicht auswählen.

5. Drücken Sie die **Start/+30s**-Taste.

Ergebnis: Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

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

In der folgenden Tabelle werden die 43 Automatikprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet. Diese besteht aus Home Dessert (Hauptdessert), Healthy Cooking (Gesundes Garen) und Breat Defrost (Brot auftauen).

VORSICHT

Verwenden Sie beim Herausnehmen von Speisen Ofenhandschuhe.

Automatisches Garen Programmbeschreibung

1. Gesundes Garen

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-1	Fertiggericht (Gekühlt)	350 450	Das Gericht auf eine Keramikplatte legen und mit einer Mikrowellenfolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Mahlzeiten, die aus 3 Komponenten bestehen (z.B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und einer Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-2	Vegetarisches Gericht (Gekühlt)	350 450	Das Gericht auf eine Keramikplatte legen und mit einer Mikrowellenfolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Mahlzeiten, die aus 2 Komponenten bestehen (z.B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3	Brokkoliröschen	250	Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
1-4	Geschnittene Karotten	250	Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
1-5	Grüne Bohnen	250	Grüne Bohnen abspülen und reinigen. Legen Sie diese gleichmäßig in eine Glasschüssel mit Deckel. Fügen Sie 30 ml (1 EL) Wasser hinzu, wenn Sie 250 g kochen. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
1-6	Spinat	150	Spinat abspülen und reinigen. Legen Sie diese in eine Glasschüssel mit Deckel. Kein Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-7	Maiskolben	250	Maiskolben abspülen und reinigen und in eine ovale Glasschale geben. Mit Mikrowellen-Frischhaltefolie und Lochfolie abdecken. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
1-8	Geschälte Kartoffeln	250	Kartoffeln waschen, schälen und in eine ähnliche Größe schneiden. Legen Sie diese in eine Glasschüssel mit Deckel. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
1-9	Brauner Reis	125	Verwenden Sie eine große Glasschale mit Deckel. Fügen Sie die doppelte Menge kaltes Wasser (250 ml) hinzu. Abgedeckt garen. Vor dem Stehen rühren und Salz und Kräuter hinzufügen. Vor dem Verzehr 5-10 Minuten lang ruhen lassen.
1-10	Vollkornmakkaroni	125	Verwenden Sie eine große Glasschale mit Deckel. 1 L heißes kochendes Wasser, eine Prise Salz hinzufügen und gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor dem Stehen rühren und danach gründlich abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
1-11	Andenhirse	125	Verwenden Sie eine große Glasschale mit Deckel. Fügen Sie die doppelte Menge kaltes Wasser (500 ml) hinzu. Abgedeckt garen. Vor dem Stehen rühren und Salz und Kräuter hinzufügen. Vor dem Verzehr 1-3 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden des Mikrowellengeräts

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-12	Bulgur	125	Verwenden Sie eine große Glasschale mit Deckel. Fügen Sie die doppelte Menge kaltes Wasser (500 ml) hinzu. Abgedeckt garen. Vor dem Stehen rühren und Salz und Kräuter hinzufügen. Vor dem Verzehr 2-5 Minuten lang ruhen lassen.
1-13	Gemüsegratin	500	Legen Sie das Gemüse wie vorgekochte Kartoffelscheiben, Zucchini-scheiben, Tomaten und Sauce in eine Glaspyrexschale geeigneter Größe. Fügen Sie geriebenen Käse hinzu. Stellen Sie die Schüssel auf den Grillrost. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
1-14	Gegrillte Tomaten	400	Tomaten abspülen und reinigen, halbieren und in eine Auflaufform geben. Fügen Sie geriebenen Käse hinzu. Die Form auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
1-15	Hühnerbrust	300	Stücke abspülen und auf eine Keramikplatte legen. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-16	Putenbrüste	300	Stücke abspülen und auf eine Keramikplatte legen. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-17	Frische Fischfilets	300	Fisch abspülen und auf eine Keramikplatte legen, 1 EL hinzufügen. Zitronensaft. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-18	Frische Lachsfilets	300	Fisch abspülen und auf eine Keramikplatte legen, 1 EL hinzufügen. Zitronensaft. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
1-19	Frische Garnelen	250	Garnelen abspülen und auf eine Keramikplatte legen, 1 EL hinzufügen. Zitronensaft. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
1-20	Frische Forelle	200	Geben Sie frischen ganzen Fisch (1 bis 2) in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu, 1 EL Zitronensaft und Kräuter. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-21	Gegrillten Fisch	300	Die Haut von ganzen Fischen (Forellen oder Giltkopf) mit Öl bestreichen und Kräuter und Gewürze hinzufügen. Legen Sie den Fisch nebeneinander und legen Sie ihn von Kopf bis Schwanz auf den Grillrost. Wenden, sobald der Signalton ertönt. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-22	Lachssteaks	400	Legen Sie die Fischsteaks gleichmäßig auf den Grillrost. Wenden, sobald der Signalton ertönt. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

2. Home Dessert (Hauptdessert)

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-1	Walnuss-Stampfkuchen	1 Portion	Zutaten 120 g Mehl, 150 g Butter, 100 g schwarzer Zucker, 2 Eier, 50 g Walnuss (gehackt), 4 g Backpulver
			- Ein Stück Butter und schwarzen Zucker in einer Schüssel gut vermischen. - Eier hinzufügen und gut mischen. - Mehl, Backpulver hinzufügen unditerrühren. - Walnuss hinzufügen und gut mischen. - Die Mischung in eine gefettete mikrowellengeeignete Glasschale geben (Rechteckform, BxTxH = 22 x 12 x 7 cm). - Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Auto Cook (Automatisches Garen) [2-1]. - Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
2-2	Bananenbrot	1 Portion (6 Stk.)	Zutaten 3 Bananen, 120 g Pfannkuchen-Mischung, 120 g Milch, 1 Ei, 2 EL. Malzsirup
			- Die Banane zerhacken. - Eine Pfannkuchen-Mischung, Milch, Ei, Malzsirup in einer Schüssel gut vermischen. - Banane hinzufügen und gut mischen. - Gießen Sie eine Mischung in 6 Pappbecher. - Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Auto Cook (Automatisches Garen) [2-2]. - Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-3	Biskuitkuchen	1 Portion	Zutaten 170 g Mehl, 50 g Butter, 150 g schwarzer Zucker, 3 Eier, 10 g Backpulver
			- Ein Stück Butter und Zucker in einer Schüssel gut vermischen. - Eier hinzufügen und gut mischen. - Mehl, Backpulver hinzufügen unditerrühren. - Die Mischung in eine gefettete (runde) Glasschüssel geben. - Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Auto Cook (Automatisches Garen) [2-3]. - Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
2-4	Brownie	1 Portion	Zutaten 90 g Mehl, ½ Tasse Butter (geschmolzen), 230 g Zucker, 2 Eier, 40 g Kakaopulver
			- Eine Butter, geschlagene Eier, Zucker in einer Schüssel gut vermischen. - Mehl, Kakaopulver hinzufügen unditerrühren. - Die Mischung in eine gefettete mikrowellengeeignete Glasschale geben (Rechteckform, BxTxH = 22 x 12 x 7 cm). - Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Auto Cook (Automatisches Garen) [2-4]. - Nach dem Garen 20-30 Minuten stehen lassen.

Verwenden des Mikrowellengeräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-5	Eierpudding	1 Portion (3 Stk.)	Zutaten 250 g Milch, 40 g Zucker, 2 Eier
			1. Knacken Sie die beiden Eier in eine Schüssel. Das Ei mit einem Schneebesen leicht schlagen. Lassen Sie die Spitze des Schneebesens nicht den Boden der Schüssel verlassen, um zu vermeiden, dass zu viel Schaum entsteht. 2. Kombinieren Sie Milch, Zucker in einer anderen Schüssel. 3. Fügen Sie die Milch dem geschlagenen Ei hinzu, während Sie die Mischung verquirlen. 4. Sieben Sie die Eimischung mit einem feinmaschigen Sieb. Kratzen Sie den Boden des Siebs mit einer Spachtel ab. Entfernen Sie jeglichen Schaum auf der Oberfläche mit einem Löffel. 5. Gießen Sie die Mischung in Puddingbecher. 6. Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Auto Cook (Automatisches Garen) [2-5]. 7. Nach dem Kochen kühlen und servieren.
2-6	Schokoladenbecher-Kuchen	1 Portion	Zutaten 30 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 40 g Sahne, 25 g Mehl, 15 g Kakaopulver, 1,5 g Vanille, 50 g halbsüße Schokoladenstückchen
			1. Butter, Ei und Sahne in einem Becher gut vermischen. 2. Mehl und Zucker hinzufügen und weiterrühren. 3. Fügen Sie den Kakao, Vanille hinzu und rühren Sie, bis es gerade gut vermischt ist. 4. Schokoladenstückchen einrühren. 5. Stellen Sie den Becher (mikrowellengeeignet, 500 ml) in das Mikrowellengerät und wählen Sie Auto Cook (Automatisches Garen) [2-6]. 6. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-7	Becherkuchen	1 Portion	Zutaten 30 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 50 g Sahne, 30 g Mehl, 6 g Vanille, 3 g Mandelpulver, 1,5 g Backpulver
			1. Butter, Ei und Milch in einem Becher (mikrowellengeeignet, 500 ml) gut vermischen. 2. Mehl, Zucker, Backpulver hinzufügen und weiterrühren. 3. Fügen Sie das Mandelpulver, Vanille hinzu und rühren Sie, bis es gerade gut vermischt ist. 4. Stellen Sie den Becher (mikrowellengeeignet, 500 ml) in das Mikrowellengerät und wählen Sie Auto Cook (Automatisches Garen) [2-7]. 5. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
2-8	Café Latte	1 Portion	Zutaten Instant-Kaffeepulver 2 g, Wasser 50 g, Milch 125 g
			1. Das Kaffeepulver und das Wasser in der Tasse mischen. 2. Milch in einen anderen Becher geben. 3. Stellen Sie die Milch in das Mikrowellengerät und wählen Sie Auto Cook (Automatisches Garen) [2-8]. 4. Wenn der Piepton zu hören ist, den Becher herausnehmen. 5. Die Kaffeemischung in das Mikrowellengerät geben und die Taste Start/+30s drücken. 6. Nach dem Garen alles gut vermischen und servieren.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-9	Grüner Tee mit Milch	1 Portion	Zutaten Grünteepulver 6 g, Zucker 15 g, Milch 250 g
			1. Alle Zutaten in einer Tasse mischen. 2. Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Auto Cook (Automatisches Garen) [2-9]. 3. Nach dem Garen alles gut vermischen und servieren.
2-10	Milchtee	1 Portion	Zutaten Beutel mit schwarzem Tee 2 St., Wasser 60 g, Milch 125 g
			1. Den Beutel mit schwarzem Tee und das Wasser in der Tasse mischen. 2. Milch in einen anderen Becher geben. 3. Stellen Sie die Teemischung in das Mikrowellengerät und wählen Sie Auto Cook (Automatisches Garen) [2-10]. 4. Wenn der Piepton zu hören ist, den Becher herausnehmen. 5. Die Milch in das Mikrowellengerät stellen und die Taste Start/+30s drücken. 6. Nach dem Garen alles gut vermischen und servieren.

3. Brot auftauen

Diese Funktion ist das Auftauen und Wiedererhitzen von gefrorenem Brot. Gefrorenes Brot ist außen knusprig wie frisches Brot. Dieses Programm eignet sich für Baguettes, Croissants, Bagels und so weiter.

VORSICHT

- Dieses Programm eignet sich für gebackenes Tiefkühlbrot. Es ist nicht für gefrorenen Teig geeignet.
- Knusprige Platte muss vorgewärmt werden. Bitte folgen Sie den Anweisungen.

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
3-1	Brot auftauen	100	Die knusprige Platte direkt auf den Drehteller stellen. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Auf dem Display wird „HEIZ (HEAT)“ zum Vorheizen der knusprigen Platte angezeigt. Wenn der Piepton ertönt, wird vorgewärmt. Legen Sie gefrorenes Brot auf den Krustenteller und stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Drücken Sie erneut die Taste Start/+30s . Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
3-2	Brot auftauen	150	
3-3	Brot auftauen	200	
3-4	Brot auftauen	250	
3-5	Brot auftauen	300	
3-6	Brot auftauen	350	
3-7	Brot auftauen	400	
3-8	Brot auftauen	450	
3-9	Brot auftauen	500	
3-10	Brot auftauen	550	
3-11	Brot auftauen	600	

Verwenden des Mikrowellengeräts

Warmhaltefunktionen

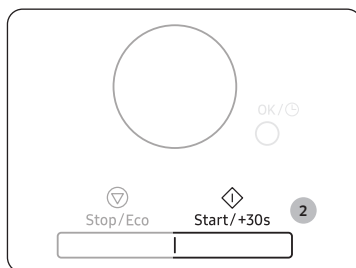
Die **Keep Warm (Warm halten)** hält Speisen bis zum Servieren heiß. Verwenden Sie diese Funktion, um Lebensmittel bis zum Servieren warm zu halten. Sie können durch Drehen des **Einstellknopfs** entweder eine hohe oder eine niedrigere Aufwärmtemperatur wählen.

HINWEIS

Als Dauer für die **Keep Warm (Warm halten)** sind 99 Minuten voreingestellt.

HINWEIS

Die maximale Zeit für das **Keep Warm (Warm halten)** beträgt 99 Minuten.



1. Drücken Sie die Taste **Keep Warm (Warm halten)**.

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

Ergebnis: 99 Minuten werden angezeigt.

- Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die Taste **Stop/Eco (Stopp/Öko)**, um das Erwärmen der Speisen zu beenden.

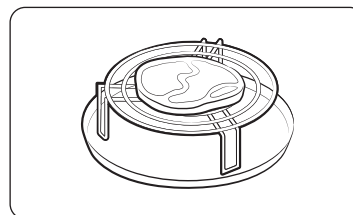
HINWEIS

- Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen kalter Speisen. Diese Programme dienen dazu, gerade gekochtes Essen warm zu halten.
- Es wird empfohlen, die Speisen nicht zu lange warm zu halten (mehr als 1 Stunde), da sie sonst weiter garen. Warme Lebensmittel verderben schneller.
- Nicht mit Deckeln oder Plastikfolie abdecken.
- Verwenden Sie beim Herausnehmen von Speisen Ofenhandschuhe.

Grillen

Mit dem Grill können Sie Lebensmittel schnell und ohne Mikrowellen erhitzen und bräunen.

- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie das Geschirr im Gerät berühren, da es sehr heiß wird.
- Wenn Sie den hohen Rost verwenden, können Sie bessere Gar- und Grillergebnisse erzielen.



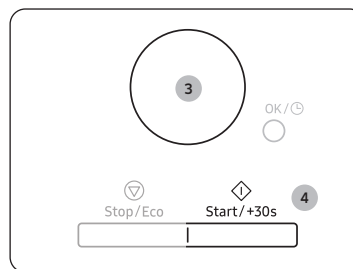
1. Öffnen Sie die Gerätetür, legen Sie die Speisen auf den Rost und schließen Sie die Gerätetür wieder.

2. Drücken Sie die Taste **Grill**.

Ergebnis: Die folgenden Anzeigen werden eingeblendet:



- Sie können die Temperatur des Grills nicht einstellen.



3. Legen Sie die Grillzeit fest, indem Sie den **Einstellknopf** drehen.

- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

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

Ergebnis: Der Grillvorgang beginnt.

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

Mikrowellen und Grill kombinieren

Sie können auch das Kochen mit der Mikrowelle mit dem Grill kombinieren, um schnell zu kochen und gleichzeitig zu bräunen.

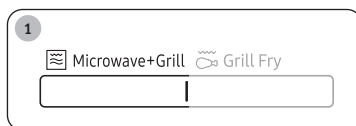
HINWEIS

Verwenden Sie IMMER ein mikrowellene geeignetes und ofenfestes Kochgeschirr. Glas- oder Keramikschalen sind ideal, da die Mikrowellen gleichmäßig in die Lebensmittel eindringen können.

HINWEIS

Verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie das Geschirr im Gerät berühren, da es sehr heiß wird. Wenn Sie den hohen Rost verwenden, können Sie bessere Gar- und Grillergebnisse erzielen.

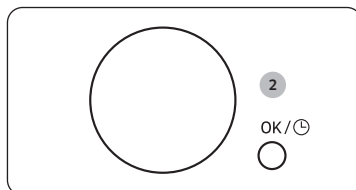
Öffnen Sie die Tür. Legen Sie die Speisen auf den Rost, der am besten für die Art der zu garenden Speisen geeignet ist. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür des Mikrowellengeräts.



- Drücken Sie die Taste **Microwave+Grill (Mikrowelle + Grill)**.

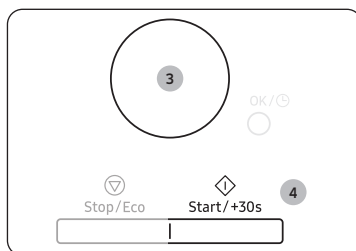
Ergebnis: Die folgenden Anzeigen werden eingeblendet:

 (Mikrowellen- und Grill-Kombimodus)
600 W (Ausgangsleistung)



- Wählen Sie die entsprechende Leistungsstufe aus, indem Sie den **Einstellknopf** drehen. (600 W, 450 W, 300 W.) Drücken Sie anschließend die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**.

- Sie können die Temperatur des Grills nicht einstellen.



- Legen Sie die Garzeit fest, indem Sie den **Einstellknopf** drehen.

- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

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

Ergebnis:

- Das Kombigaren beginnt.

- 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.

- 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).

- 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Grill-Bratfunktionen

Für die Funktion **Grill Fry (Grill-Braten)** gibt es 15 vorprogrammierte Garzeiten. Sie müssen weder die Garzeiten noch die Leistungsstufe einstellen.

Sie können die Portionsgröße einstellen, indem Sie den **Einstellknopf** drehen.

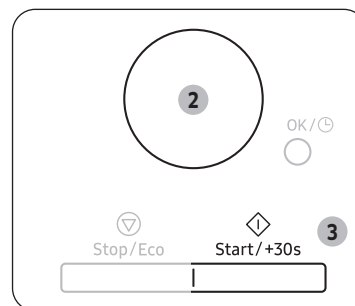
VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Tür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Tür des Mikrowellengeräts.



- Drücken Sie die Taste **Grill Fry (Grill-Braten)**.



- Wählen Sie durch Drehen der Taste **Einstellknopf** die gewünschte Kategorie (Siehe die Tabelle auf der Seite).

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

Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

- Nach dem Ende der Garzeit gibt das Gerät einen Piepton ab und „End“ (Ende) blinkt viermal. Das Gerät gibt daraufhin einen Piepton pro Minute ab.

Verwenden des Mikrowellengeräts

In der folgenden Tabelle werden die 15 Automatikprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet. Diese umfassen Gemüse und Getreide sowie Geflügel und Fisch.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie beim Herausnehmen von Speisen Ofenhandschuhe.

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1	Gefrorene Pommes Frites	400	Legen Sie gefrorene Pommes Frites mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
2	Gefrorenes Schweinekotelett	500	Legen Sie gefrorenes Schweinekotelett mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Bei Erklingen des Signaltons drehen Sie das Essen und drücken dann die Taste Start/+30s um fortzusetzen. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
3	Gefrorene Hühnernuggets	350	Legen Sie gefrorene Hühnernuggets mit dem Gestell auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
4	Gefrorene Kartoffelkroketten	350	Legen Sie gefrorene Kartoffelkroketten mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
5	Gefrorene Mais-Dogs	450-500	Legen Sie gefrorene Mais-Dogs mit dem Gestell auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
6	Gefrorene Fischkoteletts	300	Legen Sie gefrorenes Fischkoteletts mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Bei Erklingen des Signaltons drehen Sie das Essen und drücken dann die Taste Start/+30s um fortzusetzen. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
7	Gefrorene Buffalo Wings	500	Legen Sie die gefrorenen Buffalo Wings mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
8	Gefrorene Käsekoteletts	400	Legen Sie die gefrorenen Käsekoteletts mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
9	Gefrorene Käse-Sticks	300	Legen Sie die gefrorenen Käse-Sticks mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
10	Gefrorene Frühlingsrollen	300	Die gefrorenen Frühlingsrollen auf der Oberfläche leicht einölen. Legen Sie die gefrorenen Frühlingsrollen mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Bei Erklängen des Signaltons drehen Sie das Essen und drücken dann die Taste Start/+30s um fortzusetzen. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

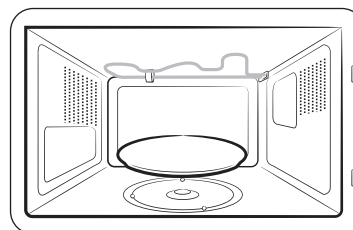
Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
11	Gefrorene panierte Garnelen	300	Die gefrorenen panierten Garnelen auf der Oberfläche leicht einölen. Legen Sie die gefrorenen panierten Garnelen mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Bei Erklängen des Signaltons drehen Sie das Essen und drücken dann die Taste Start/+30s um fortzusetzen. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
12	Gefrorene Zwiebelringe	300	Legen Sie die gefrorenen Zwiebelringe mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
13	Gefrorene Bratkartoffeln	350	Legen Sie die gefrorenen Bratkartoffeln mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

Verwenden des Mikrowellengeräts

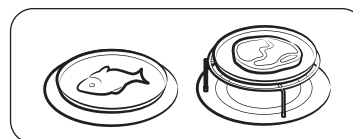
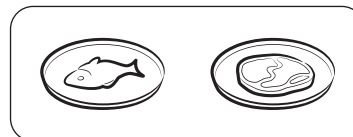
Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
14	Geflügelschlegel	500	Die gefrorenen Geflügelschlegel auf der Oberfläche leicht einölen. Fügen Sie Gewürze nach Ihren Wünschen hinzu. Legen Sie die gefrorenen Geflügelschlegel mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
15	Hühnerflügel	500	Die Hühnerflügel auf der Oberfläche leicht einölen. Fügen Sie Gewürze nach Ihren Wünschen hinzu. Legen Sie die Hühnerflügel mit dem Rost auf den Krustenteller. Stellen Sie es in das Mikrowellengerät. Wählen Sie das Auto-Garprogramm und drücken Sie die Taste Start/+30s . Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

Verwenden des Krustentellers

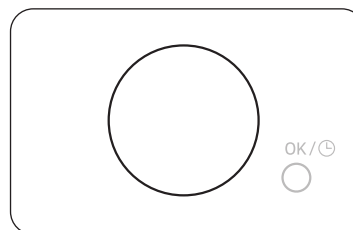
Mit diesem Krustenteller können Sie nicht nur die Oberseite des Grills bräunen, sondern auch die Unterseite der Speisen wird aufgrund der hohen Temperatur des Krustentellers knusprig und braun. Einige Gegenstände, die Sie auf dem Krustenteller vorbereiten können, finden Sie in der Tabelle (siehe nächste Seite). Der Krustenteller kann auch für Speck, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.



1. Legen Sie den Krustenteller direkt auf den Plattenteller und heizen Sie sie mit der höchsten Mikrowellen-Grill-Kombination [600 W + Grill] vor, indem Sie die Zeiten und Anweisungen in der Tabelle befolgen.
2. Bürsten Sie den Teller mit Öl, wenn Sie Speisen wie Speck und Eier kochen, um die Speisen schön zu bräunen.
3. Legen Sie das Essen auf den Krustenteller.



4. Legen Sie den Krustenteller auf das Metallgestell (oder den Drehteller) im Mikrowellengerät.



5. Wählen Sie die entsprechende Garzeit und Leistung. (Siehe Tabelle auf der Seite)

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um den Krustenteller herauszunehmen, da dieser sehr heiß wird.
- Legen Sie keine Gegenstände auf den Krustenteller, die nicht hitzebeständig sind.
- Stellen Sie den Krustenteller niemals ohne Drehteller in den Ofen.
- Bitte beachten Sie, dass der Krustenteller nicht spülmaschinenfest ist.

📖 HINWEIS

- Bitte beachten Sie, dass der Krustenteller eine Teflon-Schicht aufweist, die nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände wie ein Messer, um auf den Krustenteller zu schneiden.
- Reinigen Sie den Krustenteller mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie ihn mit sauberem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine Bürste oder einen harten Schwamm, da sonst die oberste Schicht beschädigt wird.

Wir empfehlen, den Krustenteller direkt auf dem Drehteller vorzuwärmen.

Krustenteller mit 600 W + Grillfunktion 3-4 Minuten vorheizen.

Befolgen Sie die Zeiten und Anweisungen in der Tabelle.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (min.)
Speck	4 Scheiben (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Legen Sie die Scheiben nebeneinander auf den Krustenteller. Krustenteller auf Rost legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.)	450 W + Grill	2½-3
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. In einem Kreis auf dem Krustenteller anordnen. Krustenteller auf Rost legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

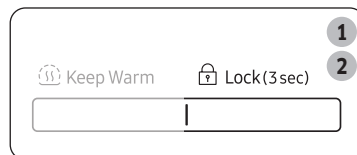
Gericht	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (min.)
Burger (Gefroren)	2 Stück (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Den gefrorenen Burger auf den Krustenteller legen. Krustenteller auf Rost legen. Nach 3-4 min wenden. 3 Minuten stehen lassen.		
Baguettes (Gefroren)	200-250 g (2 Stk.)	450 W + Grill	6-7
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Legen Sie Baguettes mit Belag (z. B. Tomatenkäse) nebeneinander auf den Teller. Krustenteller auf Rost legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pizza (Gefroren)	300-350 g	450 W + Grill	11-12
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Legen Sie die gefrorene Pizza auf den Krustenteller. Den Krustenteller direkt auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.		
Mini Pizza-Snack (Gefroren)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Verteilen Sie die Pizzasnacks gleichmäßig auf dem Krustenteller. Den Teller auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pizza (Gekühlt)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Anleitung Krustenteller 5 Minuten vorheizen. Legen Sie die gekühlte Pizza auf den Krustenteller. Den Krustenteller direkt auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Verwenden des Mikrowellengeräts

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (min.)
Fischstäbchen (Gefroren)	150 g (5 Stk.)	600 W + Grill	6-7
	300 g (10 Stk.)		8-9
	Anleitung Krustenteller 4 Minuten vorheizen. Pinselplatte mit 1 EL. Öl. Legen Sie die Fischstäbchen in einem Kreis auf den Teller. Nach 3 min (5 Stk.) oder nach 5 min umdrehen. (10 Stk.). Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Hühnernuggets (Gefroren)	125 g	600 W + Grill	4-5
	250 g		6-7
	Anleitung Krustenteller 4 Minuten vorheizen. Pinselplatte mit 1 EL. Öl. Legen Sie Hühnernuggets auf den Teller. Krustenteller auf Rost legen. Nach 2 min (125 g) oder 4 min wenden. (250 g). Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Ofenkartoffeln	250 g	600 W + Grill	4-5
	500 g		7-8
	Anleitung Krustenteller 3 Minuten vorheizen. Die Kartoffeln halbieren. Legen Sie sie mit der Schnittseite nach unten auf den Krustenteller. Im Kreis anordnen. Den Teller auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Verwendung der Sperrfunktionen

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



1. Halten Sie die Taste **Lock (3 sec) (Sperr (3 s))** 3 Sekunden lang gedrückt.

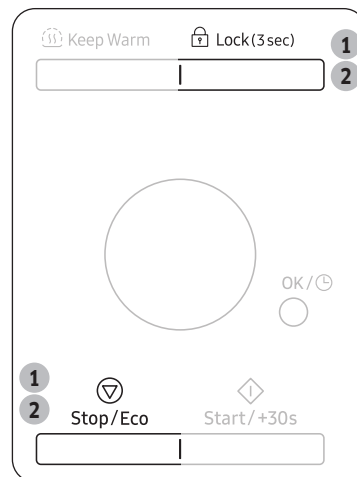
- Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
- Im Display wird „L“ angezeigt.



2. Um das Gerät wieder zu entsperren, halten Sie die Taste **Lock (3 sec) (Sperr (3 s))** erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

Piepser ausschalten

Sie können den Piepser jederzeit ausschalten.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten für **Lock (3 sec) (Sperr (3 s))** und **Stop/Eco (Stopp/Öko)**.

Ergebnis: Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.

2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, halten Sie erneut gleichzeitig die Tasten für **Lock (3 sec) (Sperr (3 s))** und **Stop/Eco (Stopp/Öko)** gedrückt.

Ergebnis: Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

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 ohne Bedenken verwenden.

In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgeräte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	X	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	X	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtengeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. 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 Tiefkühlbeutel	X	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	X	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓X	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfohlen

✓X : Mit Vorsicht

X : Nicht sicher

Zubereitungshinweise

Mikrowellen

Mikrowellen durchdringen die Lebensmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Lebensmittel führt.

Garen

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

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

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:

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

Abdecken während des Garvorgangs

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

Ruhezeit

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

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Spinat	150	600	4½-5½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Brokkoli	300	600	9-10
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Erbsen	300	600	7½-8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Grüne Bohnen	300	600	8-9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7½-8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (Chinesisch)	300	600	8-9
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

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

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250	800	4-4½
	500		7-7½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Rosenkohl	250	800	5½-6½
	Anleitung 60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Möhren	250	800	4½-5
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Blumenkohl	250	800	5-5½
	500		8½-9
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Zucchini	250	800	3½-4
			Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
Auberginen	250	800	3½-4
			Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
Lauch	250	800	4½-5
			Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
Pilze	125	800	1½-2
	250		3-3½
			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. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
Zwiebeln	250	800	5½-6
			Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
Paprika	250	800	4½-5
			Anleitung Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Kartoffeln	250	800	4-5
	500		7½-8½
	Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kohlrabi	250	800	5-5½
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

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

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250	800	16-17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Brauner Reis (Parboiled)	250	800	21-22
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	800	17-18
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	800	18-19
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln	250	800	11-12
	Anleitung 1 L heißes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.		

Aufwärmen

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

Portionierung und Abdeckung

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

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Speisen können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen die Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Gerichte dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).

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

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

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

Aufwärm- und Ruhezeit

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

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

Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann.

Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2-4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.

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

Aufwärmen von Flüssigkeiten

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

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung:

In einen tiefen Keramikeller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren!

Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen.

Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.

Babymilch:

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

Hinweis:

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

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse)	800	1-1½
	250 ml (1 Becher)		1½-2
	Anleitung In eine Tasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Suppe (Gekühlt)	250 g	800	3-3½
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (Gekühlt)	350 g	600	5½-6½
	Anleitung Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln mit Sauce (Gekühlt)	350 g	600	4½-5½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gefüllte Nudeln mit Sauce (Gekühlt)	350 g	600	5-6
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tellergericht (Gekühlt)	350 g	600	5½-6½
	Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

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

Manuelles Auftauen

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

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

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

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.

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

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

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

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

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Fleisch			
Hackfleisch	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Schweinesteaks	250 g	180	7½-8½
	Anleitung Das Fleisch auf einen flachen Keramiksteller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5-25 Minuten lang ruhen lassen.		

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180	14½-15½
Ganzes Hähnchen	900 g	180	28-30
	Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramiksteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 15-40 Minuten lang ruhen lassen.		
Fisch			
Fischfilets	250 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	180	6-7 12-13
	Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramikstellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5-15 Minuten lang ruhen lassen.		
Obst			
Beeren	250 g	180	6-7
	Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Vor dem Verzehr 5-10 Minuten lang ruhen lassen.		
Brot			
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	180	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180	4½-5
Roggen- und Weizenbrot	500 g	180	8-10
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5-20 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise

Grill

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

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

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

Zum Grillen geeignete Lebensmittel:

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

Wichtiger Hinweis:

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

Mikrowelle + Grill

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

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus

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

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

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

Wichtiger Hinweis:

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

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

Anleitungen zum Grillen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

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

Tiefgefrorene Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Nur Grill 1-2 1-2
	Anleitung Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Die zweite Seite der Brötchen auf die gewünschte Bräune grillen. Vor dem Verzehr 2-5 Minuten lang ruhen lassen.			
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250-300 g (2 Stk.)	450 W + Grill	8-9	-
	Anleitung Zwei gefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Anleitung Das gefrorene Gratin in eine kleine, runde, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Pasta (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Nur Grill 1-2
	Anleitung Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfeste Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Anleitung Die Chicken Nuggets auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen.			

Tiefgefrorene Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Backofen-Pommes	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Anleitung Die Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den Rost stellen.			

Anleitungen zum Grillen von frischen Lebensmitteln

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

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

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je ca. 25 g)	Nur Grill	6-8	4-5½
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den Rost legen.			
Brötchen (Vorgebacken)	2-4 Stücke	Nur Grill	2-3	2-3
	Anleitung Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.			
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Nur Grill 2-3
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.			

Zubereitungshinweise

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	2 Stück (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei Toasts nebeneinander direkt auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Rost legen.			
Hähnchenteile	450-500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Lammkotelett/ Rindersteaks (Medium)	400 g (4 Stk.)	Nur Grill	12-15	9-12
	Anleitung Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Schweinesteaks		MW + Grill	300 W + Grill	Nur Grill
	250 g (2 Stk.)		7-8	6-7
	Anleitung Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Backäpfel	1 Apfel (ca. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 Äpfel (ca. 400 g)		6-7	
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen.			
Brathähnchen		MW + Grill	450 W + Grill	300 W + Grill
	1200 g		22-24	23-25
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben direkt auf einen ofenfesten Teller legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			

Tipps und Tricks

Kristallisierten Honig auflösen

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig 20-30 Sekunden bei 300 W 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.
Nach dem Schmelzen umrühren.

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

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

Marmelade kochen

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

Pudding/Eiercreme kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen
und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei 900 W
6½ bis 7½ Minuten abgedeckt erhitzen.
Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen.
Beim Rösten (3½ bis 4½ Minuten) mit 600 W mehrmals umrühren.
Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang im Garraum stehen lassen. Ziehen Sie beim Entnehmen
stets Ofenhandschuhe an!

Problembehebung und Informationscodes

Problembehebung

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

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

Problembehebung und Informationscodes

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht ordnungsgemäß erhitzt oder aufgewärmt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
	Die verwendete Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „Abbrechen“.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Garprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen auffordert wird.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
1. Es tritt Wasser aus. 2. Durch einen Riss in der Tür tritt Dampf aus. 3. Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 3 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Geräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach 2- bis 3-maliger Verwendung des Geräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

Problembehebung und Informationscodes

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Gerät		
Das Gerät erhitzt nicht.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Geräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach 2- bis 3-maliger Verwendung des Geräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrtile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Gerät tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in das Gerät und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse des Geräts sind unzureichend.	Die Tür des Geräts wird im Betrieb häufig geöffnet.	Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen des Geräts programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen des Geräts 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 Geschirr mit flachem Boden.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Dampf		
Ich kann während des Dampfgarens Wasser kochen hören	Wasser wird mit dem Dampferhitzer erhitzt.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Wenn ich das Dampfgaren beende, gibt es ein ungewöhnliches Geräusch.	Nachdem das Dampfgaren beendet ist, wird das Wasser aus dem Dampferhitzer entfernt.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Es tritt kein Dampf aus.	Der Wasserzufuhrbehälter ist nicht installiert.	Stellen Sie sicher, dass der Wasserzufuhrbehälter ordnungsgemäß installiert ist.
	Im Wasserzufuhrbehälter befindet sich kein Wasser.	Befüllen Sie den Behälter mit Wasser und versuchen Sie es erneut.

Informationscodes

Informationscodes	URSACHE	Abhilfemaßnahme
C-d0	Bedienelemente wurden länger als 10 Sekunden lang gedrückt.	Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Mikrowellengerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

HINWEIS

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

Technische Daten

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

Modell	MG23DG4524C***
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme Maximale Leistung Mikrowelle Grill (Heizelement)	2400 W 1250 W 1150 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	489 x 275 x 394 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	ca. 13,0 kg

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

Notizen

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
UK	0333 000 0333	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

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	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 a microonde

Manuale dell'utente

MG23DG4524C***



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 di gruppo di prodotti	7
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	8

Installazione 8

Accessori	8
Posizione di installazione	9
Piatto girevole	9

Manutenzione 9

Pulizia	9
Sostituzione (riparazione)	10
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	10

Funzioni del forno a microonde 10

Forno a microonde	10
Pannello di controllo	11

Uso del forno a microonde 11

Funzionamento del forno a microonde	11
Controllo del regolare funzionamento del forno	12
Impostazione dell'ora	12
Cottura/Riscaldamento	13
Livelli di potenza e variazioni del tempo	13
Regolazione del tempo di cottura	14
Interruzione della cottura	14
Impostazione della modalità di risparmio energetico	14
Uso della funzione Scongelo automatico	15
Uso della funzione Cottura automatica	16
Uso della funzione Mantieni caldo	22
Grigliatura	22
Uso combinato di microonde e grill	23
Uso delle funzioni Frittura con Grill	23
Uso del piatto doratore	26
Uso delle funzioni di blocco	28
Disattivazione dei segnali acustici	28

Guida alle stoviglie 29

Guida alla cottura 30

Risoluzione dei problemi e codici informativi 39

Risoluzione dei problemi	39
Codice informativo	42

Specifiche tecniche 42

Istruzioni di sicurezza

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 eruttiva ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore.

Istruzioni di sicurezza

Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo.

Il forno a microonde è progettato solo 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 un'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. L'elettrodomestico si scalda durante l'utilizzo. 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. 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 fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 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, prolunghie 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:

1. Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.

2. Coprire con un panno pulito e asciutto.

3. Non applicare creme, olio o lozioni.

Al fine di evitare di danneggiare il vassoio o la griglia, non mettere il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo la cottura.

Non utilizzare il forno per friggere in quanto la temperatura dell'olio non è controllabile. Ciò può portare ad una improvvisa fuoriuscita di olio bollente.

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

Usare solo utensili idonei alla cottura a microonde. Non usare contenitori metallici, spiedi o posate argentate o placcate in oro, ecc.

Sciogliere eventuali nodi al cavo di alimentazione. Può innescarsi un arco elettrico.

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

Usare tempi di utilizzo brevi per piccole quantità di cibo al fine di prevenire eventuali surriscaldamenti o bruciature.

Mantenere il cavo e la spina di alimentazione lontano da acqua e fonti di calore.

Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte.

Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocciole, pomodori, ecc.

Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Pericolo di incendio. Il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente, rimanendo così fino ad avvenuto sufficiente raffreddamento.

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.

Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Si consiglia di lasciare un recipiente con acqua all'interno del forno per assorbire l'energia proveniente dalle microonde qualora venga azionato accidentalmente.

Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)

Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

Precauzioni per l'uso delle microonde

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
- Non posizionare 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 il forno 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 il forno con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di dubbi o domande rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona o visitare il sito www.samsung.com 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.

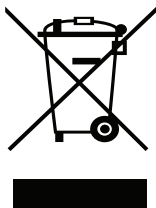
Al fine di evitare un deterioramento della superficie del forno e conseguenti situazioni pericolose, mantenere sempre il forno pulito e ben conservato.

Definizione di 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.

Istruzioni di sicurezza

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali. Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

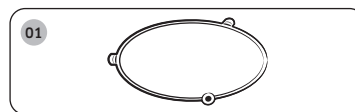
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

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

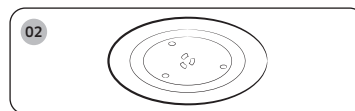
Accessori

A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



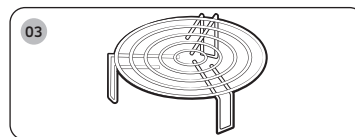
01 Anello girevole, da posizionare al centro del forno a microonde.

Scopo: L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



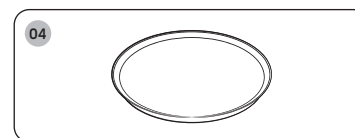
02 Piatto girevole, da posizionare sull'anello girevole con l'elemento di montaggio centrale sull'accoppiatore.

Scopo: Il piatto girevole è la superficie di cottura principale; può essere facilmente smontata per la pulizia.



03 Griglia, da posizionare sul piatto girevole.

Scopo: La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.



04 Piatto doratore, vedere le pagine da 26 a 28.

Il piatto doratore viene utilizzato per dorare meglio il cibo nelle modalità di cottura combinate microonde o grill. Consente di mantenere croccanti l'impasto della pasta sfoglia e della pizza.

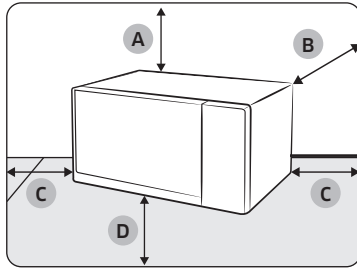


NOTA

NON utilizzare il forno a microonde senza l'anello ed il piatto girevole.

Manutenzione

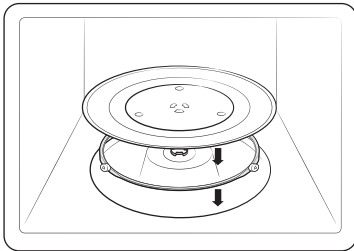
Posizione di installazione



- A. 20 cm sopra
- B. 0 cm dietro
- C. 10 cm di lato
- D. 85 cm dal pavimento

- Scegliere una superficie piana e livellata, a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie d'appoggio deve essere in grado di supportare il peso del forno a microonde.
- Si consiglia di installare il prodotto in modo che il retro sia a filo del muro lasciando un minimo di 10 cm di spazio su ambo i lati e 20 cm sopra il prodotto per garantire una corretta ventilazione.
- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino ad altri forni a microonde o caloriferi.
- Usare secondo quanto previsto dalle specifiche elettriche del paese di utilizzo del forno a microonde. In caso di necessità usare solo cavi di prolunga certificati adatti allo scopo.
- Pulire l'interno e la guarnizione dello sportello con un panno umido prima di usare il forno a microonde per la prima volta.

Piatto girevole



Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello e il piatto girevole. Controllare che il piatto girevole ruoti liberamente.

Pulizia

Pulire il forno a microonde regolarmente in modo da prevenire l'accumulo di sporcizia sopra lo stesso o al suo interno. 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. Usare un panno morbido e acqua saponata per pulire l'interno e l'esterno del forno a microonde. Sciugare e asciugare.

Per rimuovere eventuale sporcizia ed i conseguenti cattivi odori dall'interno del forno a microonde

1. A forno a microonde vuoto, posizionare una tazza di succo di limone diluito al centro del piatto girevole.
2. Riscaldare il forno a microonde alla massima potenza per 10 minuti.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno a microonde si raffreddi. Quindi, aprire lo sportello e pulire il vano cottura.

⚠ ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nelle aperture di ventilazione del forno a microonde.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Al termine di ogni uso del forno a microonde, usare un detersivo leggero per pulire il vano di cottura una volta che il forno a microonde si sia raffreddato.

Manutenzione

Sostituzione (riparazione)

⚠ AVVERTENZA

Questo forno a microonde non contiene al suo interno parti rimovibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno a microonde autonomamente.

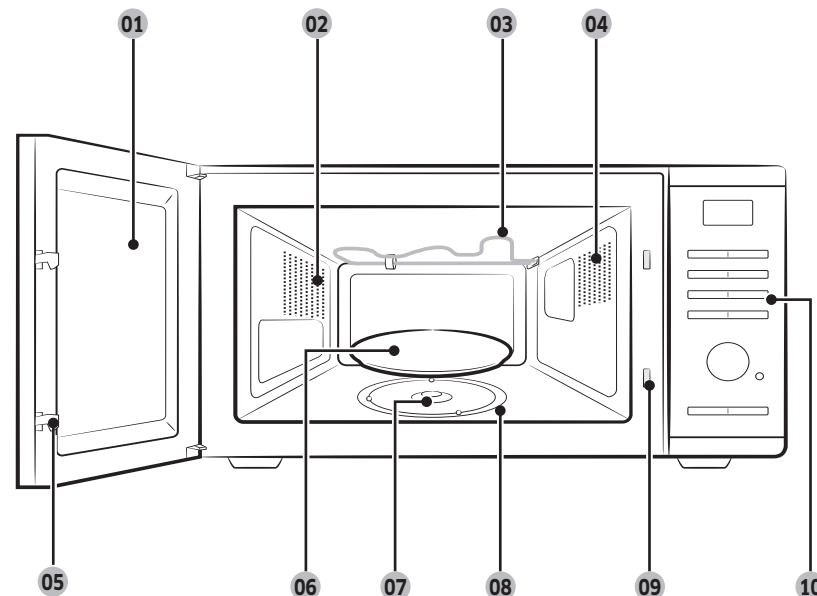
- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.
- In caso di problemi all'involucro esterno del forno a microonde, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato Samsung di zona.

Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

- Qualora il forno a microonde non sia stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica e portare il forno in una zona senza polvere ed asciutta. La polvere e l'umidità accumulatisi all'interno del forno a microonde possono influenzarne le prestazioni.

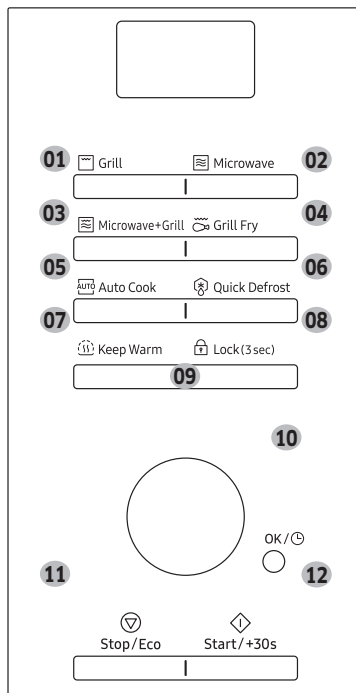
Funzioni del forno a microonde

Forno a microonde



- | | | |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| 01 Sportello | 02 Fori di ventilazione | 03 Elemento riscaldante |
| 04 Light (Luce) | 05 Chiusure dello sportello | 06 Piatto girevole |
| 07 Accoppiatore | 08 Anello girevole | 09 Fori dei circuiti di sicurezza |
| 10 Pannello di controllo | | |

Pannello di controllo



- 01 Grill
- 02 Microwave (Microonde)
- 03 Microwave+Grill (Microonde+Grill)
- 04 Grill Fry (Frittura con Grill)
- 05 Auto Cook (Cottura automatica)
- 06 Quick Defrost (Scongelo automatico)
- 07 Keep Warm (Mantieni caldo)
- 08 Lock (3 sec) (Blocco (3 sec.))
- 09 Manopola di selezione (Peso/Porzione/Tempo)
- 10 OK/Clock (OK/Orologio)
- 11 Stop/Eco
- 12 Start/+30s (Avvio/+30s)

Uso del forno a microonde

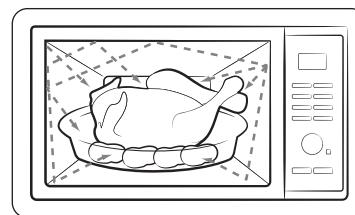
Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Defrost (Scongelo)
- Riscaldamento
- Cottura

Principio di cottura.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, mentre gli alimenti ruotano sul piatto girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
 - Quantità e densità
 - Contenuto di acqua
 - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

NOTA

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno a microonde. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale.
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento.

Uso del forno a microonde

Controllo del regolare funzionamento del forno

La seguente procedura di esempio permette di verificare il regolare funzionamento del forno in ogni momento. In caso di dubbi, fare riferimento alla sezione intitolata **"Risoluzione dei problemi"** a pagina 39-42.

NOTA

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere inserito nel forno. Qualora venga impostato un livello di potenza inferiore al massimo (100 % - 800 W), l'acqua impiegherà un maggiore tempo per bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia sul lato superiore inferiore dello sportello. Posizionare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** e impostare il tempo su 4-5 minuti, premendo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per il numero di volte adeguato.

Risultato: Il forno riscalda l'acqua per 4-5 minuti. L'acqua dovrebbe quindi bollire.

Impostazione dell'ora

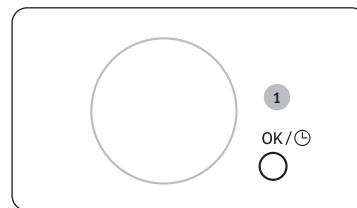
Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00".

Impostare l'ora corrente. L'orario può essere visualizzato nel formato 24 ore o 12 ore. È necessario impostare l'orologio:

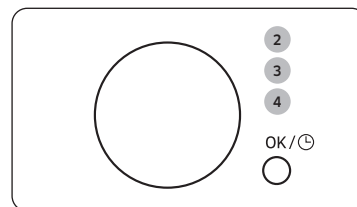
- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

NOTA

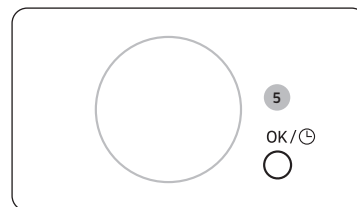
Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.



1. Premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.



2. Impostare il formato 24 ore o 12 ore ruotando la **Manopola di selezione**. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.
3. Ruotare la **Manopola di selezione** per impostare l'ora. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.
4. Ruotare la **Manopola di selezione** per impostare i minuti.



5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)** per avviare l'orologio.
- Risultato:** Quando il forno a microonde non è in uso viene visualizzata l'ora.

Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

NOTA

- Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.
- Il tempo di **Microwave (Microonde)** massimo è 99 minuti.

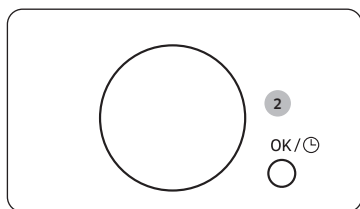
Aprire lo sportello. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello. Non accendere il forno a microonde quando è vuoto.



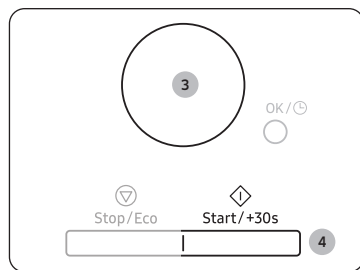
1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.

Risultato: Vengono visualizzate le indicazioni 800 W (potenza di cottura massima):

 (modalità Microwave (Microonde))



2. Selezionare il livello di potenza adeguato ruotando la **Manopola di selezione**. (Fare riferimento alla tabella del livello di potenza.) Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **Manopola di selezione**.

Risultato: Viene visualizzato il tempo di cottura.

4. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. La cottura si avvia e, quando termina,

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici;
- 2) il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto);
- 3) viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

Livelli di potenza e variazioni del tempo

La funzione livelli di potenza permette di adattare la quantità di energia erogata e quindi il tempo necessario per la cottura o il riscaldamento del cibo, in base alla tipologia ed alla quantità. È possibile scegliere uno dei sei livelli di potenza indicati sotto.

Livello di potenza	Percentuale (%)	Audio (W)
HIGH (ALTO)	100	800
MEDIUM HIGH (MEDIO ALTO)	75	600
MEDIUM (MEDIO)	56	450
MEDIUM LOW (MEDIO BASSO)	38	300
DEFROST (SCONGELAMENTO)	23	180
LOW (BASSO)	13	100

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona un...	Il tempo di cottura deve essere...
livello di potenza più alto	diminuito
livello di potenza più basso	aumentato

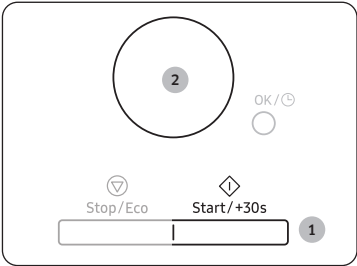
Uso del forno a microonde

Regolazione del tempo di cottura

È possibile aumentare il tempo di cottura premendo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per ogni 30 secondi da aggiungere.

In modalità Microonde, Grill o Microonde + Grill, premendo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** si aumenta il tempo di cottura.

- Controllare in ogni momento come procede la cottura semplicemente aprendo lo sportello
- Aumentare il tempo di cottura rimanente



Metodo 1

Per aumentare il tempo di cottura dei cibi durante la cottura stessa, premere una volta il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

- Esempio: Per aggiungere tre minuti, premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** sei volte.

Metodo 2

Ruotando la **Manopola di selezione** per regolare il tempo di cottura.

- Per aumentare il tempo di cottura ruotare a destra, per diminuirlo ruotare a sinistra.

Interruzione della cottura

È possibile interrompere in qualsiasi momento la cottura per:

- Controllare la cottura del cibo
- Girare o mescolare il cibo
- Lasciarlo riposare

Per arrestare la cottura...	Operazione da eseguire...
Temporaneamente	Aprire lo sportello o premere una volta il tasto Stop/Eco . Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) .
Completamente	Premere una volta il tasto Stop/Eco . Risultato: La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere di nuovo il tasto Stop/Eco .

Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno a microonde è dotato di una modalità di risparmio energetico.



- Premere il tasto **Stop/Eco**.
Risultato: Display spento.
- Per uscire dalla modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto **Stop/Eco** in modo che sul display venga visualizzata l'ora attuale. Il forno è pronto per l'uso.

NOTA

Funzione automatica di risparmio energetico

Se non si seleziona alcuna funzione durante l'impostazione dell'apparecchio o se funziona con una condizione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio viene visualizzato dopo 25 minuti.

La luce del forno si spegne dopo 5 minuti con lo sportello aperto.

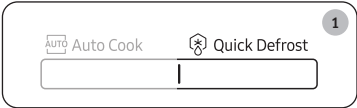
Uso della funzione Scongelamento automatico

La funzione **Quick Defrost (Scongelamento automatico)** consente di scongelare carni, pollame, pesce, verdura e pane congelati. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

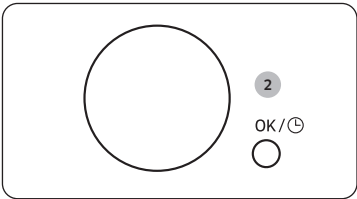
NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

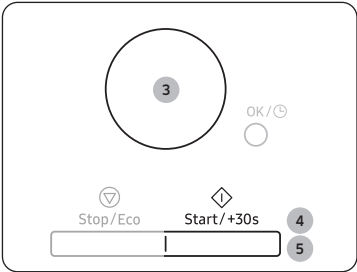
Aprire lo sportello. Posizionare il cibo congelato al centro del piatto girevole.
Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Quick Defrost (Scongelamento automatico)**.



2. Selezionare il tipo di cibo che si intende cucinare ruotando la **Manopola di selezione**. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.



3. Selezionare la dimensione della porzione ruotando la **Manopola di selezione**. (Fare riferimento alla tabella a lato).
4. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
Risultato:
- Inizia lo scongelamento.
 - Il forno emette un segnale acustico durante lo scongelamento per ricordare di girare il cibo.
5. Premere di nuovo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per iniziare lo scongelamento.
Risultato:
- 1) Il forno emette 4 segnali acustici;
 - 2) il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto);
 - 3) viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Quick Defrost (Scongelamento automatico)**, con quantità, tempi di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame, il pesce, la verdura o il pane su un piatto piano in vetro o ceramica.

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1 Carne	200-1500	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questa programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
2 Pollame	200-1500	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere l'intero pollo così come per cuocere le porzioni di pollo. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
3 Pesce	200-1500	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere un pesce intero così come per cuocere filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
4 Verdure congelate	200-1500	Distribuire la verdura congelata uniformemente su un piatto piano in vetro. Girare o mischiare la verdura congelata quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per ogni tipo di verdura congelata. Lasciare riposare per 5-20 minuti.
5 Pane	200-1500	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Disporre il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto a tutti i tipi di pane, sia in fette che intero, così come panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto a tutti i tipi di torte lievitate, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 10-30 minuti.

Uso del forno a microonde

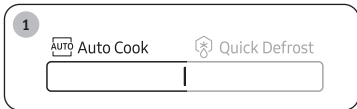
Uso della funzione Cottura automatica

La funzione **Auto Cook (Cottura automatica)** ha 43 programmi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. Scegliere la porzione ruotando la **Manopola di selezione**.

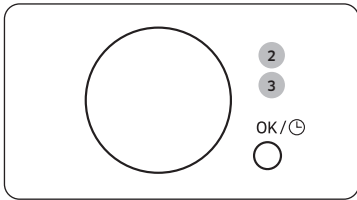
NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

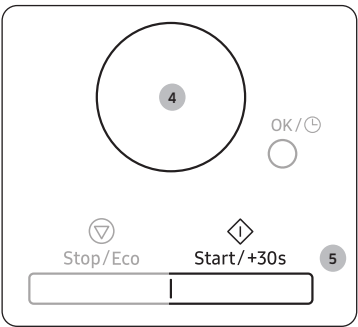
In primo luogo, collocare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Auto Cook (Cottura automatica)**.



2. Ruotare il tasto **Manopola di selezione** per selezionare la categoria desiderata. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.
- Per maggiori informazioni, vedere "Descrizione della funzione Cottura automatica" alle pagine da 16 a 21
3. Selezionare il tipo di cibo che si intende cucinare ruotando la **Manopola di selezione**. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.



4. Selezionare la dimensione della porzione ruotando la **Manopola di selezione**
- In base al menu selezionato, è possibile che si disponga di una sola opzione del peso da selezionare.
 - Non è necessario selezionare il peso per **Dessert casalingo**.
5. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
- Risultato:** Il cibo viene cotto in base alle impostazioni del programma selezionato.
- 1) Il forno emette 4 segnali acustici;
 - 2) il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto);
 - 3) viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 43 opzioni di cottura pre-programmate. È costituito da Dessert casalingo, Cottura salutare e Scongelo pane.

ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Descrizione della funzione Cottura automatica

1. Healthy Cooking (Cottura salutare)

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1-1	Cibi pronti (surgelati)	350 450	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1-2	Cibi pronti vegetariani (surgelati)	350 450	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 2 alimenti (ad esempio spaghetti con salsa o riso con verdure). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-3	Fiori di broccoli	250	Sciacquare e pulire i broccoli freschi, quindi preparare le cimette. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-4	Carote a fette	250	Sciacquare e pulire le carote e tagliarle a rondelle della stessa dimensione. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-5	Fagiolini	250	Sciacquare e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (1 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1-6	Spinaci	150	Lavare e pulire gli spinaci. Disporli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-7	Pannocchie di granoturco	250	Sciacquare e pulire le pannocchie e disporle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-8	Patate pelate	250	Lavare e pulire le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml d'acqua (3-4 cucchiaini). Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-9	Riso integrale	125	Utilizzare un recipiente grosso in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere coperto. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
1-10	Maccheroni integrali	125	Utilizzare un recipiente grosso in vetro con coperchio. Aggiungere 1 L di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e poi scolare bene. Lasciare riposare per 1 minuti.

Uso del forno a microonde

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1-11	Quinoa	125	Utilizzare un recipiente grosso in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere coperto. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
1-12	Bulgur	125	Utilizzare un recipiente grosso in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (500 ml). Cuocere coperto. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
1-13	Verdure gratinate	500	Versare le verdure, come ad esempio patate precotte a fette, zucchine a fette e pomodori a fette e la salsa in una pirofila di vetro di dimensioni adeguate. Ricoprire di formaggio grattugiato. Disporre il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
1-14	Pomodori grigliati	400	Sciacquare e pulire i pomodori, tagliarli a metà e disporli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Disporre il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-15	Petti di pollo	300	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1-16	Petti di tacchino	300	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
1-17	Filetti di pesce fresco	300	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-18	Filetti di salmone fresco	300	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-19	Gamberi freschi	250	Lavare i gamberi, collocarli su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
1-20	Trota fresca	200	Disporre 1-2 pesci interi su un piatto per microonde. Aggiungere un pizzico di sale, 1 cucchiaino di succo di limone e aromi. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1-21	Filetti di pesce grigliati	300	Spennellare la pelle del pesce (trota o orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Disporre i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.
1-22	Tranci di salmone	400	Disporre uniformemente i tranci di pesce sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.

2. Home Dessert (Dessert casalingo)

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-1	Torta Walnut Pound	1 porzione	Ingredienti Farina 120 g, Burro 150 g, Zucchero nero 100 g, 2 uova, Noce (tritata) 50 g, Lievito in polvere 4 g
			- Mescolare burro e zucchero nero in una ciotola. - Aggiungere le uova e amalgamare bene. - Aggiungere farina, lievito e continuare a mescolare. - Aggiungere la noce e mescolare bene. - Versare il composto in un piatto in Pirex unto (tipo rettangolare L22 x P12 x A7 cm). - Inserire la ciotola nel forno a microonde ed impostare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-1]. - Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-2	Pane di banane	1 porzione (6 pezzi)	Ingredienti Banana 3, preparato per pancake 120 g, latte 120 g, Uova 1, sciroppo al malto 2 cucchiaini.
			- Tagliare le banane in pezzi. - Mescolare l'impasto per pancake, il latte, l'uovo e lo sciroppo di malto in una ciotola. - Aggiungere le banane e amalgamare bene. - Versare l'impasto in 6 coppette di carta. - Inserire le coppette nel forno a microonde ed impostare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-2]. - Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
2-3	Pan di spagna	1 porzione	Ingredienti Farina 170 g, Burro 50 g, Zucchero 150 g, 3 uova, Lievito in polvere 10 g
			- Mescolare burro e zucchero in una ciotola. - Aggiungere le uova e amalgamare bene. - Aggiungere farina, lievito e continuare a mescolare. - Versare l'impasto in un piatto in vetro unto (tipo circolare). - Inserire la ciotola nel forno a microonde ed impostare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-3]. - Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
2-4	Brownie	1 porzione	Ingredienti Farina 90 g, Burro (fuso) mezza tazza, Zucchero 230 g, 2 uova, Cacao in polvere 40 g
			- Mescolare burro, uova sbattute e zucchero in una ciotola. - Aggiungere farina, cacao in polvere e continuare a mescolare. - Versare il composto in un piatto in Pirex unto (tipo rettangolare L22 x P12 x A7 cm). - Inserire la ciotola nel forno a microonde ed impostare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-4]. - Al termine della cottura, lasciare riposare 20-30 minuti.

Uso del forno a microonde

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-5	Budino all'uovo	1 porzione (3 pezzi)	Ingredienti Latte 250 g, Zucchero 40 g, 2 uova.
			1. Rompere le due uova in una ciotola. Sbattere leggermente le uova con una frusta. Non sollevare la frusta dal fondo per evitare di creare eccessiva schiuma. 2. Mescolare latte, zucchero in un'altra ciotola. 3. Aggiungere il latte alle uova sbattute mentre le mescolate con la frusta. 4. Setacciare il composto di uova con un colino a maglie fini. Raschiare il fondo del colino con una spatola. Rimuovere eventuale schiuma dalla superficie con un cucchiaino. 5. Versare l'impasto nelle coppette per crema pasticcera 6. Inserire le coppette nel forno a microonde ed impostare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-5]. 7. Al termine della cottura, lasciare raffreddare e servire.
2-6	Mug cake al cioccolato	1 porzione	Ingredienti Burro 30 g, Zucchero 60 g, 1 uovo, Panna 40 g, Farina 25 g, Cacao in polvere 15 g, Vaniglia 1,5 g, Scaglie di cioccolato semi-dolce 50 g
			1. Mescolare il burro, l'uovo e la panna in una tazza fino ad avere un impasto omogeneo. 2. Aggiungere farina, zucchero e continuare a mescolare. 3. Aggiungere il cacao in polvere, la vaniglia e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. 4. Versare le scaglie di cioccolato nell'impasto. 5. Inserire la tazza (Pyrex 500 ml) nel forno a microonde e selezionare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-6]. 6. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-7	Mug Cake	1 porzione	Ingredienti Burro 30 g, Zucchero 60 g, 1 Uovo, Farina 50 g, Latte 30 g, Vaniglia 6 g, Mandorle in polvere 3 g, Lievito in polvere 1,5 g
			1. Mescolare il burro, l'uovo e il latte in una tazza (Pyrex 500 ml) fino ad avere un impasto omogeneo. 2. Aggiungere farina, zucchero, lievito e continuare a mescolare. 3. Aggiungere le mandorle in polvere, la vaniglia e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. 4. Inserire la tazza (Pyrex 500 ml) nel forno a microonde e selezionare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-7]. 5. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
2-8	Café Latte	1 porzione	Ingredienti Caffè istantaneo in polvere 2 g, Acqua 50 g, Latte 125 g
			1. Mescolare il caffè in polvere e l'acqua in una tazza. 2. Versare il latte in un'altra tazza. 3. Inserire il latte nel forno a microonde e selezionare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-8]. 4. Al segnale acustico estrarre la tazza. 5. Inserire l'impasto con il caffè nel forno a microonde e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s). 6. Al termine della cottura mescolare bene e servire.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
2-9	Te verde con latte	1 porzione	Ingredienti Te verde in polvere 6 g, Zucchero 15 g, Latte 250 g
			- Mescolare tutti gli ingredienti in una tazza. - Inserire il mug nel forno a microonde ed impostare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-9]. - Al termine della cottura mescolare bene e servire.
2-10	Te con latte	1 porzione	Ingredienti 2 Bustine di te verde, Acqua 60 g, Latte 125 g
			- Mescolare la bustina di te nero acqua in una tazza. - Versare il latte in un'altra tazza. - Inserire l'impasto con il tè nel forno a microonde e selezionare la funzione Auto Cook (Cottura automatica) [2-10]. - Al segnale acustico estrarre la tazza. - Inserire il latte nel forno a microonde e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s). - Al termine della cottura mescolare bene e servire.

3. Bread Defrost (Scongellamento pane)

Questa funzione scongela e riscalda il pane congelato. Il pane congelato risulterà croccante all'esterno come il pane fresco. Questo programma è adatto per baguette, croissant, panini e così via.

ATTENZIONE

- Questo programma è adatto per il pane congelato cotto. Non è adatto per impasto congelato.
- Il piatto doratore deve essere preriscaldato. Attenersi alle istruzioni.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
3-1	Bread Defrost (Scongellamento pane)	100	Disporre il piatto doratore sul piatto girevole. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Sul display viene visualizzato "HEAT (CALORE)" per preriscaldare il piatto doratore. Quando viene emesso un segnale acustico, il preriscaldamento è terminato. Disporre il pane congelato sul piatto doratore e inserirlo nel forno a microonde. Premere di nuovo il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
3-2	Bread Defrost (Scongellamento pane)	150	
3-3	Bread Defrost (Scongellamento pane)	200	
3-4	Bread Defrost (Scongellamento pane)	250	
3-5	Bread Defrost (Scongellamento pane)	300	
3-6	Bread Defrost (Scongellamento pane)	350	
3-7	Bread Defrost (Scongellamento pane)	400	
3-8	Bread Defrost (Scongellamento pane)	450	
3-9	Bread Defrost (Scongellamento pane)	500	
3-10	Bread Defrost (Scongellamento pane)	550	
3-11	Bread Defrost (Scongellamento pane)	600	

Uso del forno a microonde

Uso della funzione Mantieni caldo

La funzione **Keep Warm (Mantieni caldo)** mantiene i cibi caldi fino al momento di servirli. Usare questa funzione per mantenere i cibi caldi fino al momento di portarli in tavola. È possibile selezionare due temperature di riscaldamento - molto caldo o tiepido - ruotando la **Manopola di selezione**.

NOTA

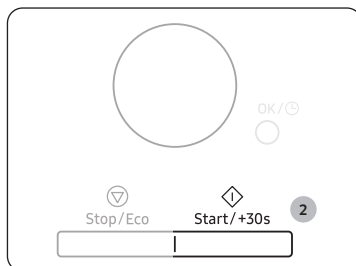
Il tempo di **Keep Warm (Mantieni caldo)** è stato specificato su 99 minuti.

NOTA

Il tempo massimo di utilizzo della funzione **Keep Warm (Mantieni caldo)** è 99 minuti.



1. Premere il tasto **Keep Warm (Mantieni caldo)**.



2. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: Vengono visualizzati 99 minuti.

- Per interrompere il riscaldamento del cibo, aprire lo sportello o premere il tasto **Stop/Eco**.

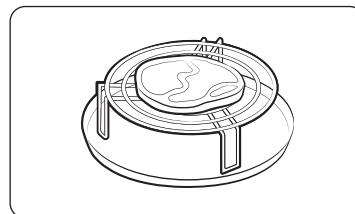
NOTA

- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
- Non è consigliabile tenere il cibo in caldo troppo a lungo (più di 1 ora), poiché continuerà a cuocere. Il cibo caldo si deteriora più rapidamente.
- Non coprire con coperchio né con pellicola.
- Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Grigliatura

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti rapidamente senza utilizzare il microonde.

- Per toccare i recipienti nel forno, che sono bollenti, usare sempre i guanti da forno.
- È possibile ottenere risultati di cottura e grill migliori disponendo il cibo sulla griglia alta.



1. Aprire lo sportello e posizionare il cibo sulla griglia, quindi chiudere lo sportello.

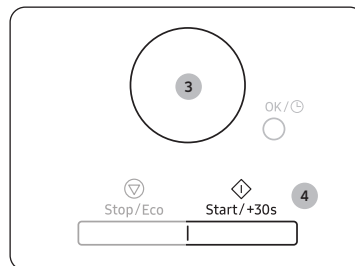


2. Premere il tasto **Grill**.

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

 (modalità Grill)

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Impostare il tempo della cottura alla griglia ruotando la **Manopola di selezione**

- Il tempo di grill massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato: La cottura alla griglia si avvia.

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici;
- 2) il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto);
- 3) viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

Uso combinato di microonde e grill

È anche possibile combinare la cottura a microonde con il grill, in modo da cuocere rapidamente e dorare allo stesso tempo.

NOTA

Utilizzare SEMPRE materiali adatti alla cottura a microonde e nel forno. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

NOTA

Per toccare i recipienti nel forno, che sono bollenti, usare SEMPRE i guanti da forno. È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia alta.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo sulla griglia più adatta al tipo di cibo da cucinare. Posizionare la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.

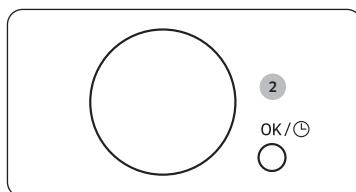


1. Premere il tasto

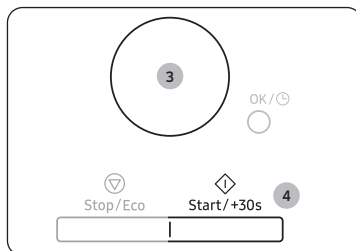
Microwave+Grill (Microonde+Grill).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

(modalità Microwave (Microonde) e Grill Combi (Grill / Combinata))
600 W (potenza emessa)



2. Selezionare il livello di potenza adeguato ruotando la **Manopola di selezione** (600 W, 450 W, 300 W) Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.
 - Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **Manopola di selezione**.
 - Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
4. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Risultato:

 - La cottura combinata si avvia.
 - 1) Il forno emette 4 segnali acustici;
 - 2) il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto);
 - 3) viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

Uso delle funzioni Frittura con Grill

La funzione **Grill Fry (Frittura con Grill)** ha 15 programmi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare le dimensioni della porzione ruotando **Manopola di selezione**.

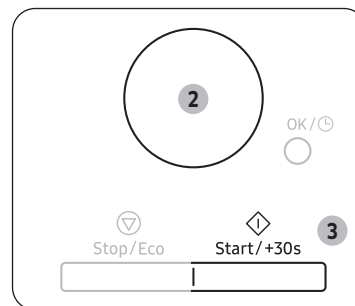
ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Grill Fry (Frittura con Grill)**.



2. Ruotare il tasto **Manopola di selezione** per selezionare la categoria desiderata (fare riferimento alla tabella a lato).
3. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.

Il cibo viene cotto in base alle impostazioni del programma selezionato.

 - Al termine della cottura, il forno emette un segnale acustico e lampeggia "End" (Fine) 4 volte. Il forno emette quindi un segnale acustico al minuto.

Uso del forno a microonde

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 15 opzioni di cottura pre-programmate. È composto da Verdure e cereali e Pollame e pesce.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1	Frozen French Fries (Patatine fritte congelate)	400	Disporre le patatine fritte congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
2	Frozen Pork Cutlet (Cotoletta di maiale congelata)	500	Disporre la cotoletta di maiale congelata sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al segnale acustico, girare il cibo, quindi premere Start/+30s (Avvio/+30s) per continuare. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
3	Bocconcini di pollo congelati	350	Disporre i bocconcini di pollo congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
4	Frozen Potato Croquettes (Crocchette di patate congelate)	350	Disporre le crocchette di patate congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
5	Frozen Corn Dogs (Hot-dog congelati)	450-500	Disporre gli hot-dog congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
6	Frozen Fish Cutlets (Cotolette di pesce congelate)	300	Disporre le cotolette di pesce congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al segnale acustico, girare il cibo, quindi premere Start/+30s (Avvio/+30s) per continuare. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
7	Frozen Buffalo Wings (Alette di pollo congelate)	500	Disporre le alette di pollo congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
8	Frozen Cheese Cutlets (Cotolette di formaggio congelate)	400	Disporre le cotolette di formaggio congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
9	Frozen Cheese Sticks (Bastoncini di formaggio congelati)	300	Disporre i bastoncini di formaggio congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
10	Frozen Spring Rolls (Involtini primavera congelati)	300	Ungere leggermente gli involtini primavera congelati in superficie. Disporre gli involtini primavera congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al segnale acustico, girare il cibo, quindi premere Start/+30s (Avvio/+30s) per continuare. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

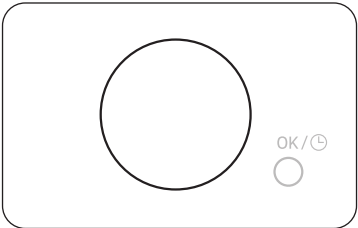
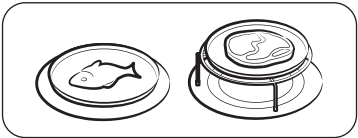
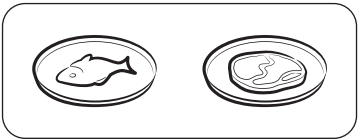
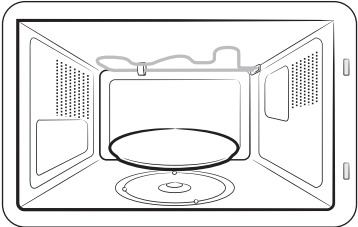
Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
11	Frozen Breaded Shrimps (Gamberetti impanati congelati)	300	Ungere leggermente i gamberetti impanati congelati in superficie. Disporre i gamberetti impanati congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al segnale acustico, girare il cibo, quindi premere Start/+30s (Avvio/+30s) per continuare. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
12	Anelli di cipolla congelati	300	Disporre gli anelli di cipolla congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
13	Frozen Wedge Potatoes (Patate a spicchi congelate)	350	Disporre le patate a spicchi congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Uso del forno a microonde

Codice	Alimento	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
14	Chicken Drum Sticks (Coscette di pollo)	500	Ungere leggermente le coscette di pollo in superficie. Condirle in base alle proprie preferenze. Disporre le coscette di pollo sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
15	Chicken Wings (Alette di pollo)	500	Ungere leggermente le alette di pollo in superficie. Condirle in base alle proprie preferenze. Disporre le alette di pollo sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Uso del piatto doratore

Questo piatto doratore consente di dorare il cibo non solo sulla parte superiore con il grill, ma anche il fondo del cibo diventa croccante e dorato grazie all'alta temperatura del piatto doratore. Nella tabella sono disponibili diversi cibi che è possibile preparare sul piatto doratore (vedere la pagina successiva). Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.



1. Disporre il piatto doratore direttamente sul piatto girevole e preriscaldarlo con la combinazione microonde-grill più alta [600 W + Grill] seguendo i tempi e le istruzioni nella tabella.
2. Spennellare la piastra con olio se si stanno cuocendo cibi, come uova e pancetta, per dorare bene il cibo.
3. Disporre il cibo sul piatto doratore.
4. Disporre il piatto doratore sulla griglia metallica (o piatto girevole) nel microonde.
5. Selezionare il tempo e la potenza di cottura appropriati. (Fare riferimento alla tabella a lato)

⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre il piatto doratore, poiché diventa molto caldo.
- Non posizionare oggetti non resistenti al calore sul piatto doratore.
- Non inserire mai il piatto doratore nel forno senza piatto girevole.
- Il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

📖 NOTA

- Il piatto doratore ha uno strato di teflon che non è resistente ai graffi. Non utilizzare oggetti appuntiti, come un coltello, per tagliare sul piatto doratore.
- Pulire il piatto doratore con acqua calda e detersivo e risciacquare con acqua pulita.
- Non utilizzare una spazzola o una spugna dura, altrimenti lo strato superiore si danneggia.

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sul piatto girevole.

Preriscaldare il piatto doratore con la funzione 600 W + Grill per 3-4 minuti.

Seguire i tempi e le istruzioni nella tabella.

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Bacon (Pancetta)	4 fette (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	450 W + Grill	2½-3
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporre in cerchio sul piatto doratore. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Burger (Frozen) (Hamburger) (congelato)	2 pezzi (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre l'hamburger congelato sul piatto doratore. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 3-4 min. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Baguettes (Frozen) (Baguette) (Congelate)	200-250 g (2 pezzi)	450 W + Grill	6-7
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre le baguette con la farcitura (ad esempio, pomodoro e formaggio) una accanto all'altra sul piatto. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pizza (Frozen) (Pizza) (Congelata)	300-350 g	450 W + Grill	11-12
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre la pizza congelata sul piatto doratore. Disporre il piatto doratore sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Mini Pizza-Snack (Frozen) Mini Pizza-Snack (Congelata)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Distribuire in modo uniforme i pizza snack sul piatto doratore. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pizza (Chilled) (Pizza) (Surgelata)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 5 minuti. Disporre la pizza surgelata sul piatto. Disporre il piatto doratore sul piatto girevole. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Fish Fingers (Frozen) (Bastoncini di pesce) (Congelati)	150 g (5 pezzi) 300 g (10 pezzi)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 4 minuti. Spennellare il piatto con 1 cucchiaio di olio. Disporre i bastoncini di pesce in cerchio sul piatto. Girare dopo 3 min (5 pezzi) o 5 min. (10 pezzi). Lasciare riposare per 3 minuti.		

Uso del forno a microonde

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Chicken Nuggets (Frozen) (Bocconcini di pollo) (Congelati)	125 g	600 W + Grill	4-5
	250 g		6-7
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 4 minuti. Spennellare il piatto con 1 cucchiaio di olio. Collocare i bocconcini di pollo sul piatto. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 2 min (125 g) o 4 min. (250 g). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Patate al forno	250 g	600 W + Grill	4-5
	500 g		7-8
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Tagliare le patate a metà. Disporle sul piatto doratore con il lato tagliato rivolto verso il basso. Disporre in cerchio. Collocare il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Uso delle funzioni di blocco

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma di sicurezza rivolto ai bambini che permette di "bloccare" il forno a microonde per evitarne l'accensione accidentale da parte dei bambini o di una persona poco esperta delle sue funzioni.



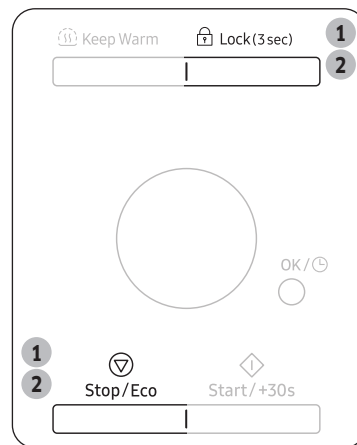
1. Premere il tasto **Lock (3 sec) (Blocco (3 sec.))** per 3 secondi.
 - Il forno viene bloccato (non è possibile selezionare alcuna funzione).
 - Sul display viene visualizzato "L".



2. Per sbloccare il forno, premere il tasto **Lock (3 sec) (Blocco (3 sec.))** per 3 secondi. Il forno può essere usato normalmente.

Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



1. Premere contemporaneamente i tasti **Lock (3 sec) (Blocco (3 sec.))** e **Stop/Eco**.
Risultato: Il forno non emette segnali acustici per indicare la fine di una funzione.
2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **Lock (3 sec) (Blocco (3 sec.))** e **Stop/Eco**.
Risultato: Il forno funziona normalmente.

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
Foglio di alluminio	✓X	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio di alluminio è troppo vicino alla parete del forno o se la quantità usata è troppo elevata può innescare un arco elettrico.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana pregiata e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta smaltata e porcellana pregiata sono materiali adatti, purché non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone-poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni per fast-food	✓	possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Bicchieri in polistirolo	✓	
• Sacchetti di carta o carta di giornale	X	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	X	Possono innescare un arco elettrico.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Bicchieri di vetro pregiato	✓	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.
• Laccetti 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	Possono innescare un arco elettrico.
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. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

Cottura

Stoviglie per cottura a microonde:

Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Cibi 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 congelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere coperto per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta al termine. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Spinaci	150	600	4½-5½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Broccoli	300	600	9-10
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Piselli	300	600	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Fagiolini	300	600	8-9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Verdure miste (Carote/Piselli/Mais)	300	600	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Verdure miste (Alla cinese)	300	600	8-9
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

Guida alla cottura delle verdure fresche

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiaini) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata una diversa quantità d'acqua - vedere la tabella. Cuocere coperto per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati. Mescolare una volta durante la cottura e una volta al termine. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Coprire durante il tempo di riposo di 3 minuti.

Suggerimento: Tagliare le verdure fresche in pezzi di uguale grandezza. Minore è la dimensione dei pezzi tagliati, più veloce risulterà la cottura.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Broccoli	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavoletti di Bruxelles	250	800	5½-6½
	Istruzioni Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiaini). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Carote	250	800	4½-5
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolfiore	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Zucchine	250	800	3½-4
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Melanzane	250	800	3½-4
	Istruzioni Tagliare le melanzane a fette sottili e cospargerle con 1 cucchiaino di succo di limone. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Porri	250	800	4½-5
	Istruzioni Tagliare i porri a fette spesse. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Funghi	125 250	800	1½-2 3-3½
	Istruzioni Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere sale e pepe. Scolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cipolle	250	800	5½-6
	Istruzioni Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Peperoni	250	800	4½-5
	Istruzioni Tagliare i peperoni a fette. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Patate	250 500	800	4-5 7½-8½
	Istruzioni Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolo rapa	250	800	5-5½
	Istruzioni Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Guida alla cottura

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 coperto.
Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.
- Pasta:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.
Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e scolare bene al termine.

Alimento	Dimensione della porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Riso bianco (parboiled)	250	800	16-17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso integrale (parboiled)	250	800	21-22
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250	800	17-18
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Cereali misti (Riso + Cereali)	250	800	18-19
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Pasta	250	800	11-12
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Lasciare riposare per 5 minuti.		

Riscaldamento

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.
Usare i livelli di potenza ed i tempi di riscaldamento indicati nella tabella che segue come guida. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare grandi quantità di cibo come parti intere di carne - esse tendono a cuocersi eccessivamente e ad asciugarsi prima che il centro diventi bollente. Il riscaldamento di piccole porzioni darà risultati migliori.

Livelli di potenza e mescolamento

Alcuni cibi possono essere riscaldati alla massima potenza di 800 W, mentre altri devono utilizzare la potenza di 600 W, 450 W o perfino 300 W.
Consultare la tabella per avere indicazioni. In generale, è meglio riscaldare il cibo usando livelli di potenza inferiori, se il cibo è delicato, in grandi quantità o se si riscalda rapidamente (i tortini ad esempio).
Mescolare bene o girare il cibo durante il riscaldamento per ottenere risultati ottimali. Laddove possibile, mescolare nuovamente prima di servire.
Prestare molta attenzione nel riscaldare liquidi e alimenti per bambini. Al fine di prevenire la bollitura dei liquidi con fuoriuscita e possibili ustioni, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Tenerli nel microonde durante la fase di riposo. Si consiglia di inserire nei liquidi un cucchiaino di plastica o un bastoncino di vetro. Evitare il surriscaldamento (e conseguentemente il guastarsi) del cibo.
È preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Riscaldamento e tempi di riposo

Nel riscaldare il cibo la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato - per futuri riferimenti. Assicurarsi sempre che il cibo riscaldato sia bollente in tutte le zone interne.
Lasciare riposare brevemente il cibo dopo ogni riscaldamento in modo che la temperatura si distribuisca uniformemente.
Il tempo di riposo consigliato dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo sulle precauzioni di sicurezza.

Riscaldamento di liquidi

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento se necessario, e mescolare SEMPRE dopo il riscaldamento. Al fine di prevenire la fuoriuscita a seguito di bollitura e conseguenti possibili ustioni, inserire nella bevanda un cucchiaino o un bastoncino in vetro e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Riscaldamento di alimenti per bambini

Alimenti per bambini:

Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo averla riscaldata!
Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura.
Temperatura di somministrazione consigliata: 30-40 °C.

Latte per bambini:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Riscaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella montata poiché potrebbe esplodere se surriscaldato. Agitare bene prima di lasciar riposare e nuovamente prima di servire ! Controllare sempre con cura la temperatura del latte o il cibo per neonati prima di somministrarlo. Temperatura di somministrazione consigliata: 37 °C.

Nota:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento dei liquidi e dei cibi

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza)	800	1-1½
	250 ml (1 tazza)		1½-2
Istruzioni Versare nella tazza e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazza/la scodella al centro del piatto girevole. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Minestra (congelata)	250 g	800	3-3½
	Istruzioni Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Stufato (congelato)	350 g	600	5½-6½
	Istruzioni Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600	4½-5½
	Istruzioni Disporre la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600	5-6
	Istruzioni Disporre la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo (min.)
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600	5½-6½
	Istruzioni Disporre il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo
Cibo per neonati (verdure + carne)	190 g	600	30 sec.
	Istruzioni Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600	20 sec.
	Istruzioni Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Latte per bambini	100 ml	300	30-40 sec.
	200 ml		Da 50 sec. a 1 min.
	Istruzioni Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, scuotere bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

Scongelamento manuale

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Le microonde scongelano delicatamente i cibi congelati in un breve periodo di tempo. Questo rappresenta un grande vantaggio in caso di ospiti a cena inaspettati.

Il pollame congelato deve essere completamente scongelato prima di cuocere. Rimuovere eventuali fascette metalliche e rimuovere eventuali confezioni per consentire il drenaggio dei liquidi di scongelamento.

Posizionare il cibo congelato su un piatto senza coperchio. A metà cottura girare, drenare eventuali liquidi e rimuovere eventuali frattaglie il prima possibile.

Controllare la cottura di tanto in tanto per verificare che non diventi caldo.

Se le parti più sottili e piccole del cibo congelato iniziano a scaldarsi, possono essere schermate avvolgendole in piccole strisce di carta di alluminio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per il completamento dello scongelamento varia in base alla quantità da scongelare. Vedere la tabella sotto.

Suggerimento: I cibi piatti scongelano meglio dei cibi più spessi e minori quantità di cibo necessitano di minore tempo rispetto alle quantità maggiori. Ricordare questo suggerimento durante il congelamento o lo scongelamento dei cibi.

Per scongelare cibi surgelati ad una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo (min.)
Carne Carne macinata	250 g	180	6½-7½
	500 g		10-12
Braciole di maiale	250 g	180	7½-8½
	Istruzioni Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-25 minuti.		

Alimento	Dimensione della porzione	Potenza (W)	Tempo (min.)
Pollame Pezzi di pollo Pollo intero	500 g (2 pezzi)	180	14½-15½
	900 g	180	28-30
	Istruzioni Disporre 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 piano di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15-40 minuti.		
Pesce Filetti di pesce	250 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	180	6-7 12-13
	Istruzioni Posizionare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità vicine con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-15 minuti.		
Frutta Bacche	250 g	180	6-7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande). Lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Pane Panini (circa 50 g cad.) Toast/Sandwich Pane tedesco (farina di frumento + segale)	2 pezzi 4 pezzi	180	½-1 2-2½
	250 g	180	4½-5
	500 g	180	8-10
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-20 minuti.		

Grill

Gli elementi riscaldanti del grill sono posizionati al di sotto del cielo del vano di cottura. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. La rotazione del piatto girevole permette la doratura uniforme del cibo. Preriscaldare il grill per 3-5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:

Devono essere ignifughe e possono essere anche in metallo. Non usare alcun tipo di stoviglia in plastica poiché potrebbe sciogliersi.

Cibo idoneo alla cottura con grill:

Bracioline, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di prosciutto, porzioni sottili di pesce, sandwich e tutti i tipi di toast farciti.

Importante osservazione:

In caso di uso della sola modalità grill, il cibo deve essere posizionato sulla griglia superiore, a meno che non sia consigliato diversamente.

Guida alla cottura

Microonde + Grill

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità di cottura a microonde. Si attiva solo quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. Grazie alla rotazione del piatto girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. In questo modello sono disponibili tre modalità combinate: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Stoviglie per la cottura con microonde + grill

Usare stoviglie in grado di essere penetrate dalle microonde del forno. Le stoviglie devono essere ignifughe. Non utilizzare stoviglie in metallo in caso di uso delle modalità combinate. Non usare alcun tipo di stoviglia in plastica poiché potrebbe sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:

Tra i cibi adatti alla cottura combinata vi sono tutti i tipi di cibi cotti che necessitano di essere riscaldati e dorati (es. pasta al forno), così come anche i cibi che richiedono un breve tempo di cottura per essere dorati sulla superficie. Inoltre, questa modalità può anche essere usata per porzioni di cibo spesse che migliorano se raggiungono un buon livello di doratura e croccantezza sulla superficie (es. pollo in pezzi, da rigirare a metà cottura). Consultare la tabella grill per maggiori informazioni.

Importante osservazione:

In caso di uso della modalità combinata (microonde + grill), il cibo deve essere posizionato sulla griglia superiore, a meno che non sia consigliato diversamente. Vedere le istruzioni riportate nella tabella seguente.

Il cibo deve essere girato qualora debba essere dorato su entrambi i lati.

Guida alla grigliatura del cibo congelato

Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Cibo congelato	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio sulla griglia. Grigliare l'altro lato dei panini a piacere. Lasciare riposare per 2-5 minuti.			
Baguette + farcitura (pomodori, formaggio, prosciutto, funghi)	250-300 g (2 pezzi)	450 W + Grill	8-9	-
	Istruzioni Disporre 2 baguette surgelate una accanto all'altra sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Gratin (di verdure o patate)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Istruzioni Disporre il gratin congelato su un piatto in Pyrex rotondo. Collocare il piatto sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Solo grill 1-2
	Istruzioni Disporre la pasta congelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Bocconcini di pollo	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Istruzioni Collocare i bocconcini di pollo sulla griglia. Girare trascorso il tempo del primo lato.			

Cibo congelato	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Patatine al forno	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Istruzioni Disporre le patatine direttamente su carta da forno e collocarle sulla griglia.			

Guida alla grigliatura del cibo fresco

Preriscaldare il grill per 3-4 minuti con la funzione grill.

Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Cibo fresco	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	6-8	4-5½
	Istruzioni Disporre le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.			
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2-3	2-3
	Istruzioni Posizionare i panini sul piatto girevole disponendoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.			
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	MW + Grill	300 W + Grill	Solo grill
	400 g (4 pezzi)		4½-5½ 7-8	2-3
	Istruzioni Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto piano in vetro pyrex. Collocare il piatto sulla griglia.			

Cibo fresco	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	2 pezzi (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Istruzioni Tostare prima le fette di pane. Disporre il toast farcito sulla griglia. Disporre 2 toast uno di fronte all'altro direttamente sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Patate al forno	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Istruzioni Tagliare le patate a metà. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.			
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Istruzioni Preparare il pollo aggiungendo olio e spezie. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Posizionare un pezzo di pollo non al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Costolette di agnello/Bistecche di manzo (medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	12-15	9-12
	Istruzioni Spennellare le costolette con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Braciole di maiale		MW + Grill	300 W + Grill	Solo grill
	250 g (2 pezzi)		7-8	6-7
	Istruzioni Spennellare le braciole con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			

Guida alla cottura

Cibo fresco	Dimensione della porzione	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Mele al forno	1 mela (ca. 200 gr)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 mele (ca. 400 gr)		6-7	
	Istruzioni Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Disporre le mele su un piatto piano in pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole.			
Pollo arrosto	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill	300 W + Grill
			22-24	23-25
Istruzioni Spennellare il pollo con olio e spezie. In un piatto in pyrex, disporre il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la grigliatura.				

Trucchi e consigli

Fondere il miele cristallizzato

Inserire 20 g di miele cristallizzato su un piattino profondo in vetro. Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

Per fondere la gelatina

Immergere 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. Mescolarlo dopo averlo fuso.

Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere senza coperchio in un recipiente in vetro per 3½-4½ minuti a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

Per cuocere la marmellata

Inserire 600 g di frutta (ad esempio bacche miste) in un recipiente in pyrex idoneo con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero gelificante e mescolare bene. Cuocere coperto 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 coperto per 5 minuti.

Per cuocere il budino

Mescolare farina per budini con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore e mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex idoneo con coperchio. Cuocere coperto per 6½-7½ minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

Per dorare mandorle affettate

Spargere 30 g di mandorle affettate uniformemente su un piatto in ceramica dalle dimensioni opportune. Mescolare diverse volte durante la doratura per 3½-4½ minuti ad una potenza di 600 W. Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Risoluzione dei problemi

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
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 il cibo, premere nuovamente il tasto Start (Avvio) per attivare il forno.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno a microonde ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno a microonde si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di azionare il forno a microonde a vuoto.	Inserire del cibo nel forno a microonde.
	Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde 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.	Destinare una sola presa elettrica per il collegamento del forno a microonde.
Durante il funzionamento si avverte uno scoppietto ed il forno a microonde 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 a microonde è troppo caldo durante il funzionamento.	Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sopra il forno a microonde.	Rimuovere tutti gli oggetti da sopra il forno a microonde.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno a microonde.	Pulire il forno a microonde quindi aprire lo sportello.

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Problema	Causa	Azione
Il riscaldamento compresa la funzione Mantieni caldo non funziona correttamente.	Il forno a microonde 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 stata inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto Cancel (Annulla).
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno a microonde e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato il cibo, premere nuovamente il tasto Start (Avvio) per riattivare il forno.
Il forno a microonde non è livellato.	Il forno a microonde è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno a microonde sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongellare nel forno a microonde.	Non utilizzare contenitori metallici.

Problema	Causa	Azione
Quando l'alimentazione è collegata, il forno a microonde inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e ricontrrollare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno a microonde.	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.
1. Gocciolamenti. 2. Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello. 3. All'interno del forno a microonde rimane dell'acqua residua.	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.	Lasciar raffreddare il forno a microonde quindi asciugarlo con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno a microonde 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 a microonde.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno a microonde, la ventola rimane in funzione per circa 3 minuti dopo il termine della cottura.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.

Problema	Causa	Azione
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.
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 a microonde.	Rimuovere eventuali residui di cibo sul fondo del forno a microonde.
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Posizionare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.

Problema	Causa	Azione
Forno		
Il forno a microonde non riscalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno a microonde.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno a microonde 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 posizionare all'interno del forno a microonde delle fette di limone.
Il forno a microonde non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno a microonde viene aperto spesso.	Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno a microonde non sono impostati correttamente.	Impostare correttamente i controlli del forno a microonde 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.

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Problema	Causa	Azione
Vapore		
Si sente l'acqua che bolle durante la cottura a vapore	L'acqua viene riscaldata utilizzando il riscaldatore a vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.
Si sente un rumore insolito quando si arresta la cottura a vapore.	L'acqua viene rimossa dall'interno del riscaldatore a vapore al termine della cottura a vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.
Non fuoriesce vapore.	Il serbatoio di alimentazione dell'acqua non è installato.	Assicurarsi che il serbatoio di alimentazione dell'acqua sia installato correttamente.
	Non è presente acqua nel serbatoio dell'acqua.	Riempire il serbatoio con acqua e riprovare.

Codice informativo

Codice informativo	CAUSA	Azione
C-d0	I tasti di controllo sono stati premuti per 10 secondi.	Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Qualora si verifichi nuovamente, contattare un Centro di assistenza autorizzato SAMSUNG.

NOTA

Se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	MG23DG4524C***
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo energetico Potenza massima Microwave (Microonde) Grill (elemento riscaldante)	2400 W 1250 W 1150 W
Potenza emessa	100 W / 800 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P) Esterno (maniglia inclusa) Cavità del forno	489 x 275 x 394 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litri
Peso Netto	13,0 kg circa

* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

Promemoria

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
UK	0333 000 0333	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

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.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



Horno microondas

Manual del usuario

MG23DG4524C***



SAMSUNG

Tabla de contenidos

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)	8

Instalación **8**

Accesorios	8
Lugar de instalación	9
Plato giratorio	9

Mantenimiento **9**

Limpieza	9
Sustitución (reparación)	10
Cuidados para períodos largos de no utilización	10

Funciones del horno microondas **10**

Horno microondas	10
Panel de control	11

Uso del horno microondas **11**

Cómo funciona un horno microondas	11
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente	12
Configuración de la hora	12
Cocción/recalentamiento	13
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	13
Ajuste del tiempo de cocción	14
Cómo detener la cocción	14
Configuración del modo de ahorro de energía	14
Uso de las funciones de descongelación rápida	15
Uso de las funciones de cocción automática	16
Uso de las funciones de Mantener caliente	22
Gratinador	22
Combinación de microondas y grill	23
Uso de las funciones de freír gratinar	23
Uso de la placa tostadora	26
Uso de las funciones de bloqueo	28
Desconexión de la alarma	28

Guía de utensilios de cocina **28**

Guía de cocción **29**

Resolución de problemas y códigos de información **38**

Solución de problemas	38
Código de información	41

Especificaciones técnicas **42**

Instrucciones de seguridad

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.

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.

Instrucciones de seguridad

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 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:

1. Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.

2. Cúbrala con una gasa seca y limpia.

3. 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.

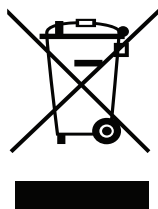
Definición del grupo del producto

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.

Instrucciones de seguridad

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 recícelos 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.

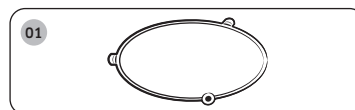
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

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

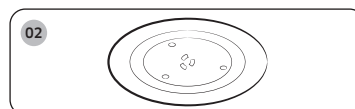
Accesorios

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



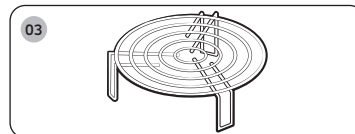
01 Aro giratorio, que se debe colocar en el centro del horno.

Objetivo: El aro giratorio aguenta el plato giratorio.



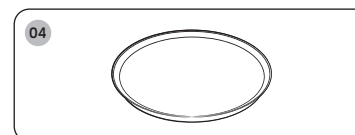
02 Plato giratorio, que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



03 Rejilla para gratinador, que se debe colocar en el plato giratorio.

Objetivo: La rejilla metálica se puede utilizar en el gratinador y en la cocción combinada.



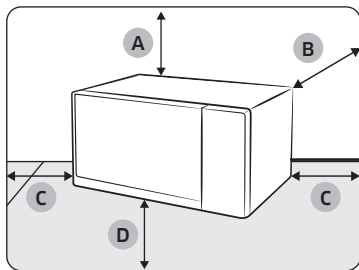
04 Placa tostadora, consulte las páginas 26 a 27. La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en los modos de cocción combinada de gratinador o microondas. Ayuda a que la masa de la repostería y de la pizza queden crujientes.



NOTA

NO ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

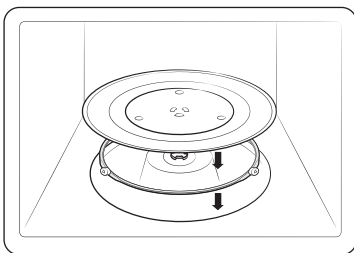
Lugar de instalación



- A. 20 cm arriba
- B. 0 cm detrás
- C. 10 cm por los lados
- D. 85 cm por encima del suelo

- Seleccione una superficie plana y nivelada a una altura aproximada de 85 cm del suelo. La superficie debe soportar el peso del horno microondas.
- Recomendamos instalar el producto de forma que su parte trasera quede a ras de la pared, y dejar un mínimo de 10 cm a ambos lados y 20 cm por encima del producto para su ventilación.
- No instale el horno microondas en entornos húmedos o con temperatura elevada, como las inmediaciones de otro horno microondas o de radiadores.
- Cumpla las especificaciones de suministro eléctrico de este horno microondas. Utilice solo cables de extensión aprobados en caso de necesitarlos.
- Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez..

Plato giratorio



Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio 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 finalizado el ciclo, espere a 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.

Mantenimiento

Sustitución (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

Este horno no contiene piezas que pueda sustituir el usuario. No intente sustituir ni reparar el horno usted mismo.

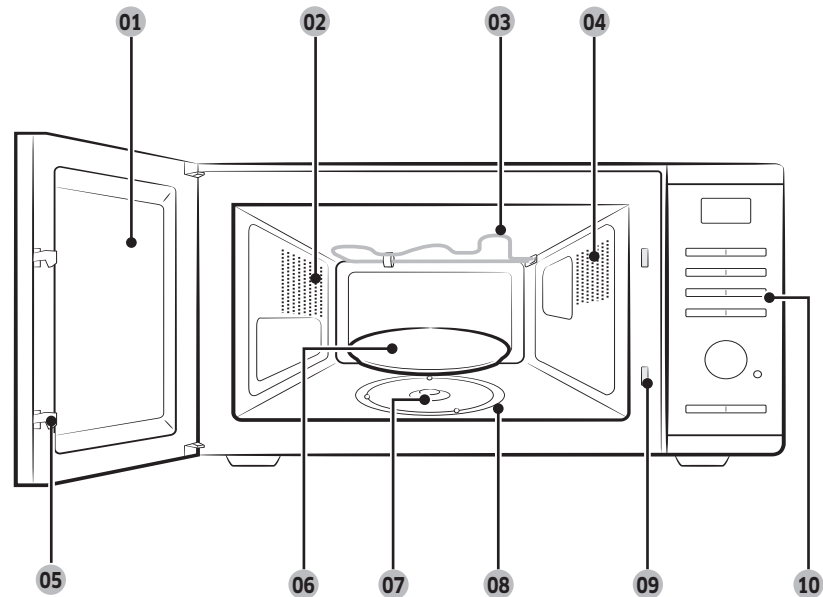
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted mismo.
- Si se produce algún problema con la caja exterior del horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

Cuidados para períodos largos de no utilización

- Si no va a utilizar el 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.

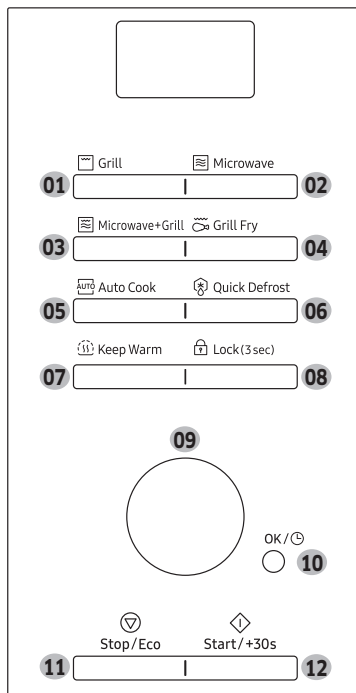
Funciones del horno microondas

Horno microondas



- | | | |
|---------------------|-----------------------------|---|
| 01 Puerta | 02 Orificios de ventilación | 03 Elemento calefactor |
| 04 Luz | 05 Pestillos de la puerta | 06 Plato giratorio |
| 07 Acoplador | 08 Anillo giratorio | 09 Orificios de las trabas de seguridad |
| 10 Panel de control | | |

Panel de control



- 01 Grill (Gratinador)
- 02 Microwave (Microondas)
- 03 Microwave+Grill (Microondas + Gratinador)
- 04 Grill Fry (Freir gratinar)
- 05 Auto Cook (Cocción automática)
- 06 Quick Defrost (Descongelación rápida)
- 07 Keep Warm (Mantener caliente)
- 08 Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])
- 09 Perilla del dial (peso/ración/tiempo)
- 10 OK/Clock (Aceptar/Reloj)
- 11 Stop/Eco (Parada/Eco)
- 12 Start/+30s (Inicio/+30 s)

Uso del horno microondas

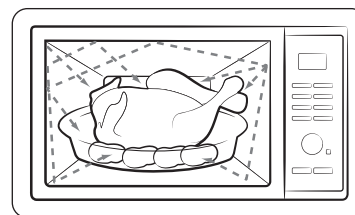
Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.

Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que la comida da vueltas en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm (1 pulgada). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
 - Cantidad y densidad
 - Contenido en agua
 - Temperatura inicial (refrigerado o no)

NOTA

Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Una cocción uniforme hasta la parte central del alimento.
- Que existe la misma temperatura en toda la comida.

Uso del horno microondas

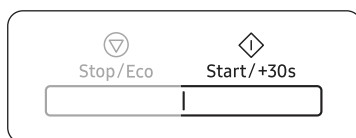
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado “**Solución de problemas**” en las páginas 38 a 41.

NOTA

El horno debe conectarse a una toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar en posición en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 800 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno tirando del tirador situado en la parte superior o inferior de la puerta. Ponga un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos, pulsando el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** el número adecuado de veces.

Resultado: El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empieza a hervir.

Configuración de la hora

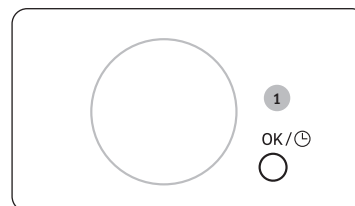
Cuando se enciende, en la pantalla se muestra automáticamente “88:88” y, a continuación, “12:00”.

Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe configurar el reloj:

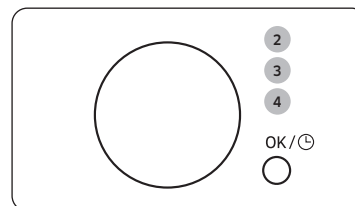
- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

NOTA

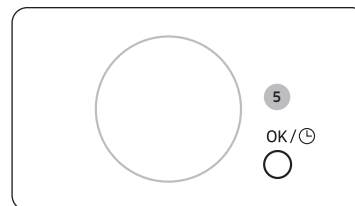
No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



1. Pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.



2. Establezca el formato de 24 horas o 12 horas girando la **Perilla del dial**. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.
3. Gire el **Perilla del dial** para ajustar la hora. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.
4. Gire el **Perilla del dial** para ajustar los minutos.



5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)** para activar el reloj.
Resultado: La hora aparece siempre que no utiliza el horno microondas.

Cocción/recalentamiento

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

NOTA

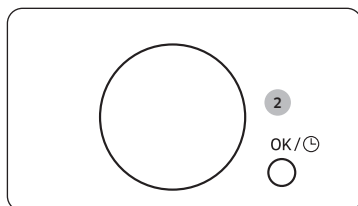
- Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando sin supervisión.
- El tiempo máximo de **microondas** es de 99 minutos.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca active el horno microondas cuando esté vacío.

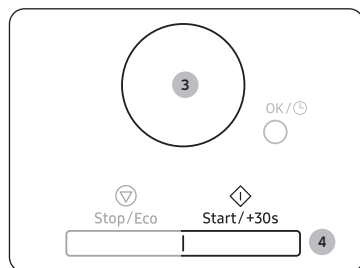


1. Pulse el botón **Microwave (Microondas)**.

Resultado: Aparecen las indicaciones de 800 W (máximo poder de cocción):
 (modo microondas)



2. Seleccione el nivel de potencia apropiado girando la **Perilla del dial**. (Consulte la tabla de niveles de potencia.) A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando la **Perilla del dial**.

Resultado: Se visualiza el tiempo de cocción.

4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.

Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio. La cocción se inicia y cuando ha finalizado:

- 1) El horno emite 4 pitidos.
- 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje (%)	Salida (W)
ALTO	100	800
MEDIO ALTO	75	600
MEDIO	56	450
MEDIO BAJO	38	300
DESCONGELAR	23	180
BAJO	13	100

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

Uso del horno microondas

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

En el modo microondas, gratinador o microondas+gratinador, al pulsar el botón Start/+30S (Inicio/+30 S) se aumenta el tiempo de cocción.

- Compruebe en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente abriendo la puerta
- Aumente el tiempo restante de cocción



Método 1

Para aumentar el tiempo de cocción de la comida durante la cocción, pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

- Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** seis veces.

Método 2

Basta con girar la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción.

- Para aumentar el tiempo de cocción, gire hacia la derecha; para disminuirlo, gire hacia la izquierda.

Cómo detener la cocción

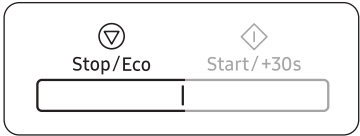
Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Dejarla reposar

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Abra la puerta o pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) una vez. Resultado: La cocción se detiene. Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) .
Completamente	Pulse una vez el botón Stop/Eco (Parada/Eco) . Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón Stop/Eco (Parada/Eco) .

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.



- Pulse el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)**.
Resultado: Pantalla apagada.
- 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 automático de energía

Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj. La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

Uso de las funciones de descongelación rápida

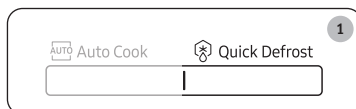
Las funciones de **Quick Defrost (Descongelación rápida)** permiten descongelar carne, aves, pescados, verdura congelada y pan congelado. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

NOTA

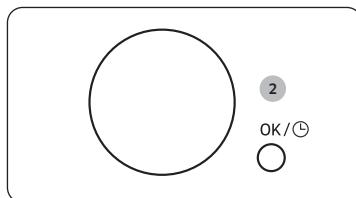
Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio.

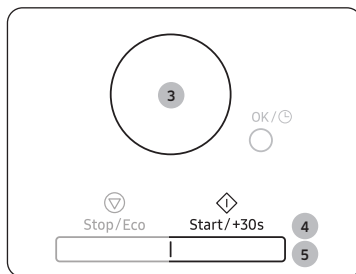
Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Quick Defrost (Descongelación rápida)**.



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar girando la **Perilla del dial**. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando la **Perilla del dial**. (Consulte la tabla contigua.)
4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.
Resultado:
 - Se inicia la descongelación.
 - El horno emite un pitido durante la descongelación para recordarle que dé la vuelta a la comida.
5. Pulse de nuevo el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** para finalizar la descongelación.
Resultado:
 - 1) El horno emite 4 pitidos.
 - 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
 - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de **Quick Defrost (Descongelación rápida)**, tamaño de las raciones, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, aves, pescado, verduras y pan en un plato de cristal o de cerámica.

Código/ Alimento	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1 Carne	200-1500	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
2 Aves	200-1500	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones. Deje reposar durante 20-60 minutos.
3 Pescado	200-1500	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado. Deje reposar durante 20-60 minutos.
4 Verdura congelada	200-1500	Extienda uniformemente la verdura congelada en una bandeja de cristal plana. Gire o remueva la verdura congelada cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para todo tipo de verduras congeladas. Deje reposar durante 5-20 minutos.
5 Pan	200-1500	Coloque el pan horizontalmente sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar 10-30 minutos.

Uso del horno microondas

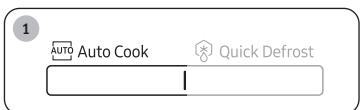
Uso de las funciones de cocción automática

Las funciones de **Auto Cook (Cocción automática)** tienen 43 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tipo de la ración girando la **Perilla del dial**.

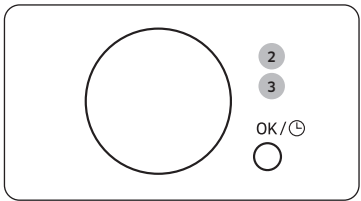
NOTA

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

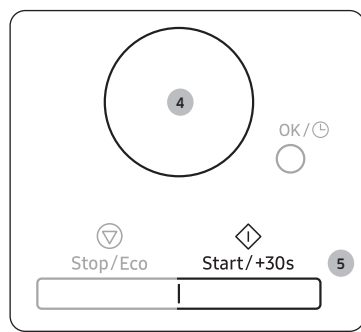
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Auto Cook (Cocción automática)**.



2. Gire el botón **Perilla del dial** para seleccionar la categoría deseada. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.
- Para obtener más información, consulte la "Descripción del programa Cocción automática" en las páginas 16 a 21
3. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar girando la **Perilla del dial**. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.



4. Seleccione el tamaño de la ración girando la **Perilla del dial**.
- Según el menú seleccionado, es posible que solo tenga una opción de peso disponible para seleccionar.
 - No es necesario que seleccione un peso para **Postre casero**.
5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.
- Resultado:** La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
- 1) El horno emite 4 pitidos.
 - 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
 - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 43 opciones de cocción preprogramadas. Se compone de Postre casero, Cocina sana y Descongelación de pan.

PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Descripción del programa Cocción automática

1. Cocina sana

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-1	Plato combinado (refrigerado)	350 450	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-2	Comida vegetariana (refrigerada)	350 450	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espaguetis con salsa o arroz con verduras). Deje reposar durante 2-3 minutos.
1-3	Brócoli en cogollos	250	Enjuague y limpie el brócoli fresco y córtelo en cabezuelas. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.
1-4	Zanahorias en rodajas	250	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.
1-5	Judías verdes	250	Enjuague y limpie las judías verdes. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (1 cucharada) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-6	Espinacas	150	Enjuague y limpie las espinacas. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.
1-7	Mazorca de maíz	250	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perforo el envoltorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
1-8	Patatas peladas	250	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Deje reposar durante 2-3 minutos.
1-9	Arroz integral	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 5-10 minutos.
1-10	Macarrones de harina integral	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva antes de dejar en reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minutos.

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-11	Quinoa	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 1-3 minutos.
1-12	Bulgur	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 2-5 minutos.
1-13	Gratinado de verduras	500	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rallado por encima. Ponga la bandeja en la parrilla para gratinar. Deje reposar durante 2-3 minutos.
1-14	Tomates gratinados	400	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rallado por encima. Ponga la bandeja en la parrilla para gratinar. Deje reposar 1-2 minutos.
1-15	Pechugas de pollo	300	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-16	Pechugas de pavo	300	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
1-17	Filetes de pescado fresco	300	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-18	Filetes de salmón fresco	300	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-19	Langostinos frescos	250	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-20	Trucha fresca	200	Ponga 1-2 pescados enteros en un plato resistente al horno microondas. Añada una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-21	Pescado asado	300	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla para gratinar. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.
1-22	Filetes de salmón	400	Distribuya los filetes en la parrilla para gratinar. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.

2. Postre casero

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-1	Tarta de nueces tipo pound	1 ración	Ingredientes 120 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar moreno, 2 huevos, 50 g de nueces (troceadas), 4 g de levadura en polvo
			1. Mezcle la mantequilla y el azúcar moreno en un bol. 2. Añada un huevo y mezcle bien. 3. Añada la harina, la levadura en polvo y siga removiendo. 4. Añada las nueces y mezcle bien. 5. Vierta la mezcla en un bol de cristal de pyrex untado con grasa (tipo rectangular, ancho 22 x prof. 12 x alto 7 cm). 6. Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-1]. 7. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-2	Pan de plátano	1 ración (6 piezas)	Ingredientes 3 plátanos, 120 g de mezcla para crepes, 120 g de leche, 1 huevo, 2 cucharadas de jarabe de malta
			1. Corte el plátano. 2. Mezcle la mezcla para crepes, la leche, el huevo y el jarabe de malta en un bol. 3. Añada el plátano y mezcle bien. 4. Vierta la mezcla en 6 moldes de papel. 5. Ponga los moldes de papel en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-2]. 6. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
2-3	Bizcocho	1 ración	Ingredientes 170 g de harina, 50 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 huevos, 10 g de levadura en polvo
			1. Mezcle la mantequilla y el azúcar en un bol. 2. Añada un huevo y mezcle bien. 3. Añada la harina, la levadura en polvo y siga removiendo. 4. Vierta la mezcla en un bol de cristal untado con grasa (tipo circular). 5. Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-3]. 6. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-4	Brownie	1 ración	Ingredientes 90 g de harina, ½ taza de mantequilla (derretida), 230 g de azúcar, 2 huevos, 40 g de cacao en polvo
			1. Mezcle la mantequilla, los huevos batidos y el azúcar en un bol. 2. Añada la harina, el cacao en polvo y siga removiendo. 3. Vierta la mezcla en un bol de cristal de pyrex untado con grasa (tipo rectangular, ancho 22 x prof. 12 x alto 7 cm). 4. Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-4]. 5. Después de la cocción, deje reposar durante 20-30 minutos.
2-5	Pudin de huevo	1 ración (3 piezas)	Ingredientes 250 g de leche, 40 g de azúcar, 2 huevos
			1. Rompa los dos huevos en un bol. Bata suavemente el huevo con unas varillas. No permita que la punta de las varillas deje el fondo del bol para evitar crear demasiada espuma. 2. Mezcle la leche y el azúcar en otro bol. 3. Añada la leche al huevo batido mientras bate la mezcla. 4. Cuele la mezcla de huevo con un colador de malla fina. Raspe el fondo del colador con una espátula. Retire la espuma de la superficie con una cuchara. 5. Vierta la mezcla en tazas de postre. 6. Ponga las tazas en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-5]. 7. Cuando finalice la cocción, deje enfriar y sívalo.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-6	Mug cake de chocolate	1 ración	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 40 g de nata para montar, 25 g de harina, 15 g de cacao en polvo, 1,5 g de vainilla, 50 g de virutas de chocolate semidulce
			1. Mezcle la mantequilla, el huevo y la nata en una taza hasta que estén bien mezclados. 2. Añada la harina, el azúcar y siga removiendo. 3. Añada el cacao, la vainilla y remueva hasta que se mezclen bien. 4. Añada las virutas de chocolate. 5. Ponga la taza (pyrex de 500 ml) en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-6]. 6. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
2-7	Mug cake	1 ración	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 50 g de harina, 30 g de leche, 6 g de vainilla, 3 g de almendra triturada, 1,5 g de levadura en polvo
			1. Mezcle la mantequilla, el huevo y la leche en una taza (pyrex de 500 ml) hasta que estén bien mezclados. 2. Añada la harina, el azúcar, la levadura en polvo y siga removiendo. 3. Añada la almendra triturada, la vainilla y remueva hasta que se mezclen bien. 4. Ponga la taza (pyrex de 500 ml) en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-7]. 5. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-8	Café Latte	1 ración	Ingredientes 2 g de café instantáneo, 50 g de agua, 125 g de leche
			1. Mezcle el café y el agua en una taza. 2. Vierta la leche en otra taza. 3. Ponga la leche en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-8]. 4. Cuando emita un pitido, saque la taza. 5. Ponga la mezcla de café en el horno microondas y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s). 6. Una vez cocinado, mezcle todo bien y sírvalo.
2-9	Latte de té verde	1 ración	Ingredientes 6 g de té verde, 15 g de azúcar, 250 g de leche
			1. Mezcle todos los ingredientes en una taza. 2. Ponga la taza en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-9]. 3. Una vez cocinado, mezcle bien y sírvalo.
2-10	Té con leche	1 ración	Ingredientes 2 bolsitas de té negro, 60 g de agua, 125 g de leche
			1. Mezcle la bolsita de té negro y el agua en una taza. 2. Vierta la leche en otra taza. 3. Ponga la mezcla de té en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-10]. 4. Cuando emita un pitido, saque la taza. 5. Ponga la leche en el horno microondas y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s). 6. Una vez cocinado, mezcle todo bien y sírvalo.

3. Descongelación de pan

Esta función sirve para descongelar y recalentar el pan congelado. El exterior del pan congelado quedará crujiente como el pan fresco. Este programa es adecuado para baguettes, cruasanes, bagels, etc.

PRECAUCIÓN

- Este programa es adecuado para el pan congelado que ha sido horneado. No es apropiado para la masa congelada.
- Se debe precalentar la placa tostadora. Siga las instrucciones.

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
3-1	Descongelación de pan	100	Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . La pantalla mostrará "HEAT (CALENTAR)" para precalentar la placa tostadora. Cuando emita un pitido, habrá terminado de precalentar. Coloque el pan congelado en la placa tostadora y póngalos en el horno microondas. Pulse de nuevo el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
3-2	Descongelación de pan	150	
3-3	Descongelación de pan	200	
3-4	Descongelación de pan	250	
3-5	Descongelación de pan	300	
3-6	Descongelación de pan	350	
3-7	Descongelación de pan	400	
3-8	Descongelación de pan	450	
3-9	Descongelación de pan	500	
3-10	Descongelación de pan	550	
3-11	Descongelación de pan	600	

Uso del horno microondas

Uso de las funciones de Mantener caliente

La función **Mantener caliente** mantiene la comida caliente hasta que se sirve. Use esta función para mantener la comida caliente hasta que esté lista para servir. Puede seleccionar la temperatura de calentamiento para que sea caliente o moderada girando la **Perilla del dial**.

NOTA

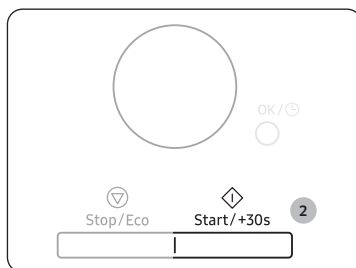
El tiempo para **mantener la comida caliente** se ha especificado en 99 minutos.

NOTA

El tiempo máximo de **Mantener caliente** es de 99 minutos.



1. Pulse el botón **Keep Warm (Mantener caliente)**.



2. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.

Resultado: Se muestra 99 segundos.

- Para dejar de calentar la comida, abra la puerta o pulse el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)**.

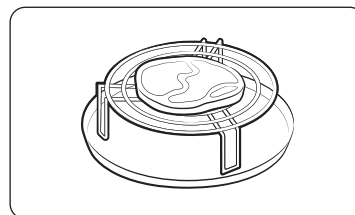
NOTA

- No utilice esta función para recalentar alimentos fríos. Estos programas sirven para mantener caliente la comida que acaba de cocinar.
- No se recomienda mantener los alimentos calientes durante demasiado tiempo (más de 1 hora), ya que seguirán cocinándose. Los alimentos calientes se echan a perder más rápidamente.
- No cubra con tapas o envoltorios de plástico.
- Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Gratinador

El gratinador permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

- Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza el gratinador superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.



1. Abra la puerta, ponga la comida en la rejilla y luego cierre la puerta.

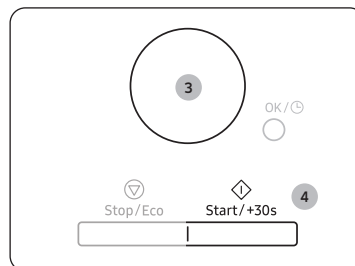


2. Pulse el botón **Grill (Gratinador)**.

Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:

 (modo grill)

- No puede ajustar la temperatura del gratinador.



3. Ajuste el tiempo de gratinador girando la **Perilla del dial**.

- El tiempo de gratinador máximo es 60 minutos.

4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

Resultado: Se inicia el proceso de gratinado.

- 1) El horno emite 4 pitidos.
- 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.

Combinación de microondas y grill

También puede combinar la cocción por microondas con el gratinador para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

NOTA

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son muy adecuadas ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

NOTA

Utilice SIEMPRE manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes. Si utiliza el gratinador superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y gratinados.

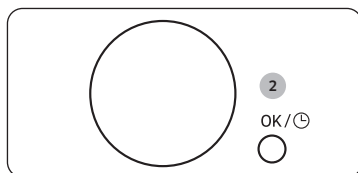
Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Microwave+Grill (Microondas + Gratinador)**.

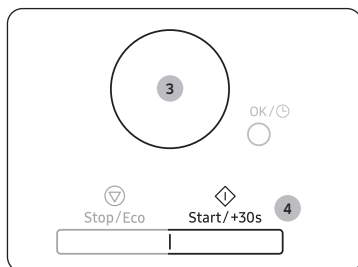
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:

 (modo combinado de microondas y grill)
600 W (potencia de salida)



2. Seleccione el nivel de potencia apropiado girando la **Perilla del dial**. (600 W, 450 W, 300 W.) A continuación, pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.

- No puede ajustar la temperatura del gratinador.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando la **Perilla del dial**.

- El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

Resultado:

- La cocción por combinación dará comienzo.

- 1) El horno emite 4 pitidos.
- 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.

Uso de las funciones de freír gratinar

Las funciones de **Grill Fry (Freír gratinar)** tienen 15 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

Puede ajustar el tamaño de la ración girando la **Perilla del dial**.

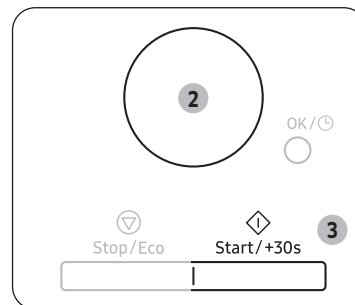
PRECAUCIÓN

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Grill Fry (Freír gratinar)**.



2. Gire el botón **Perilla del dial** para seleccionar la categoría deseada (Consulte la tabla contigua).

3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.

La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y parpadeará "End" (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

Uso del horno microondas

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 15 opciones de cocción preprogramadas. Se compone de Verduras y granos y Aves y pescados.

PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1	Patatas fritas congeladas	400	Coloque las patatas fritas congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
2	Chuleta de cerdo congelada	500	Coloque la chuleta de cerdo congelada en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse Start/+30s (Inicio/+30 s) para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
3	Nuggets de pollo congelados	350	Coloque los nuggets de pollo congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
4	Croquetas de patata congeladas	350	Coloque las croquetas de patata congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
5	Perritos empanados congelados	450-500	Coloque los perritos empanados congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
6	Filetes de pescado congelados empanados	300	Coloque los filetes de pescado congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse Start/+30s (Inicio/+30 s) para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
7	Alitas de pollo congeladas	500	Coloque las alitas de pollo congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

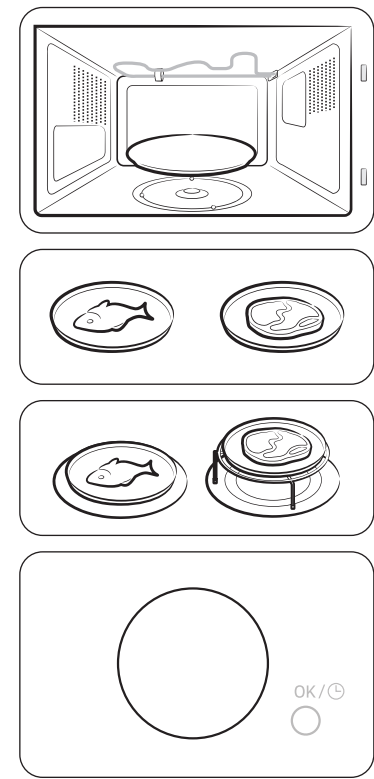
Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
8	Filetes de queso congelados	400	Coloque los filetes de queso congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
9	Palitos de queso congelados	300	Coloque los palitos de queso congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
10	Rollitos de primavera congelados	300	Ponga un poco de aceite sobre los rollitos de primavera congelados. Coloque los rollitos de primavera congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse Start/+30s (Inicio/+30 s) para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
11	Gambas rebozadas congeladas	300	Ponga un poco de aceite sobre las gambas rebozadas congeladas. Coloque las gambas rebozadas congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse Start/+30s (Inicio/+30 s) para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
12	Aros de cebolla congelados	300	Coloque los aros de cebolla congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
13	Gajos de patata congelados	350	Coloque los gajos de patata congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
14	Muslitos de pollo	500 g	Ponga un poco de aceite sobre los muslitos de pollo. Sazónelos a su gusto. Coloque los muslitos de pollo en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
15	Alitas de pollo	500 g	Ponga un poco de aceite sobre las alitas de pollo. Sazónelos a su gusto. Coloque las alitas de pollo en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Uso del horno microondas

Uso de la placa tostadora

Esta placa tostadora permite no solo que se dore la parte superior de la comida con el gratinador, sino que también la parte inferior se vuelva crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. En el diagrama (consulte la página siguiente) encontrará varios platos que se pueden preparar en la placa tostadora. La placa tostadora también se puede utilizar para beicon, huevos, salchichas, etc.



1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntela con la combinación de microondas y gratinador superior [600 W + Gratinador] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como beicon y huevos para que se doren correctamente.
3. Coloque la comida en la placa tostadora.
4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.
5. Seleccione el tiempo y la potencia de cocción adecuados. (Consulte la tabla contigua)

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que esta se calienta mucho.
- No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor.
- No la coloque nunca sin el plato giratorio.
- Tenga en cuenta que la placa tostadora no resiste el lavavajillas.

📖 NOTA

- Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.
- Limpie la placa tostadora con agua tibia y detergente, y aclare con agua limpia.
- No utilice cepillos de fregar ni esponjas duras, ya que podrían dañar la capa superior.

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio. Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + Gratinador durante 3-4 minutos. Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Beicon	4 lonchas (80 g)	600 W + Gratinador	3-3½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Tomates gratinados	200 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	2½-3
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Hamburguesa (Congelada)	2 unidades (125 g)	600 W + Gratinador	6-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la hamburguesa congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Dele la vuelta pasados 3-4 minutos. Deje reposar durante 3 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Baguettes (Congeladas)	200-250 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Disponga las baguettes con la guarnición (por ejemplo, tomate-queso) una junto a otra sobre la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (Congelada)	300-350 g	450 W + Gratinador	11-12
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la pizza congelada. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.		
Snacks de minipizza (Congelados)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Gratinador	9-10
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Distribuya los snacks de pizza uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (Refrigerada)	300-350 g	450 W + Gratinador	5½-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 5 minutos. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Palitos de pescado (Congelados)	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	600 W + Gratinador	6-7 8-9
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Disponga los palitos de pescado en círculo en la placa. Gire pasados 3 minutos (5 piezas) o 5 minutos (10 piezas). Deje reposar 3 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Nuggets de pollo (Congelados)	125 g 250 g	600 W + Gratinador	4-5 6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gire pasados 2 minutos (125 g) o 4 minutos (250 g). Deje reposar 3 minutos.		
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Gratinador	4-5 7-8
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción

Uso de las funciones de bloqueo

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños que permite “bloquear” el horno para impedir que éstos o cualquier persona que no esté familiarizada con el aparato pueda hacerlo funcionar de manera accidental.

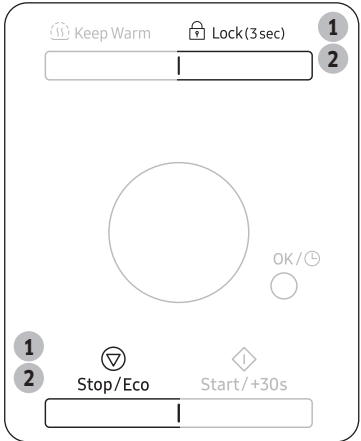


1. Pulse el botón **Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])** y manténgalo pulsado durante 3 segundos.
 - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
 - La pantalla muestra “L”.
2. Para desbloquear el horno, pulse el botón **Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])** durante 3 segundos.
A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.



Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones **Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])** y **Stop/Eco (Parada/Eco)** al mismo tiempo.
Resultado: El horno no emite ningún pitido para indicar el final de una función.
2. Para volver a activar la alarma, pulse de nuevo los botones **Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])** y **Stop/Eco (Parada/Eco)** al mismo tiempo.
Resultado: El horno funciona normalmente.

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 éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá 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. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas 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 estén decoradas con 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 sólo para calentar.

Guía de cocción

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Metal - Platos - Cierres metálicos de las bolsas para congelados	X X	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
Papel - Platos, tazas, servilletas y papel de cocina - Papel reciclado	✓ X	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad. Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico - Recipientes - Film transparente - Bolsas para congelados	✓ ✓ ✓X	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 envoltorio ya que puede escaparse vapor. Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pinchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendaciones ✓X : Usar con precaución X : Inseguro

Microondas

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar. Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

Cocción

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal 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. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera

Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Guía de cocción

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Espinacas	150	600	4½-5½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Brócoli	300	600	9-10
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Guisantes	300	600	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Judías verdes	300	600	8-9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (Zanahorias/ Guisantes/Maíz)	300	600	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (Estilo chino)	300	600	8-9
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos regulares. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Brócoli	250	800	4-4½
	500		7-7½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Coles de Bruselas	250	800	5½-6½
	Instrucciones Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250	800	4½-5
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250	800	5-5½
	500		8½-9
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Calabacines	250	800	3½-4
	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Berenjenas	250	800	3½-4
	Instrucciones Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos.		
Puerros	250	800	4½-5
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos.		
Setas	125	800	1½-2
	250		3-3½
	Instrucciones Prepare enteras si son pequeñas o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escorra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Cebollas	250	800	5½-6
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Pimiento	250	800	4½-5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.		
Patatas	250	800	4-5
	500		7½-8½
	Instrucciones Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Nabos	250	800	5-5½
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción para arroces y pastas

- Arroz:** Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.
- Pasta:** Utilice un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Arroz blanco (Precocido)	250	800	16-17
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz integral (Precocido)	250	800	21-22
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (Arroz normal y arroz salvaje)	250	800	17-18
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Grano mezclado (Arroz + Cereales)	250	800	18-19
	Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250	800	11-12
	Instrucciones Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		

Guía de cocción

Recalentamiento

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar 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 una potencia de 800 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo. Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o deles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir. Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. 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 que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado). Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

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 o comida 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. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Se recomienda servir a una temperatura: 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 dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: 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.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Bebidas (Café, té y agua)	150 ml (1 taza)	800	1-1½
	250 ml (1 tazón)		1½-2
	Instrucciones Vierta el líquido en una taza y recaliente sin cubrir. Ponga la taza o el tazón en el centro del plato giratorio. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar durante 1-2 minutos.		
Sopa (Fría)	250 g	800	3-3½
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2-3 minutos.		
Guisos (Refrigerados)	350 g	600	5½-6½
	Instrucciones Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (Refrigerada)	350 g	600	4½-5½
	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 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (Refrigerada)	350 g	600	5-6
	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 3 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Plato combinado (Refrigerado)	350 g	600	5½-6½
	Instrucciones Coloque una comida de 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Hora
Comida para bebés (Verduras + Carne)	190 g	600	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (Cereales + Leche + Fruta)	190 g	600	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml	300	30-40 s
	200 ml		50 s a 1 minuto
	Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Cocine sin cubrir. Agítelo bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		

Guía de cocción

Descongelación manual

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dele la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.

Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.

Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje el pescado, la carne y las aves reposar 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.

Consejo: 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.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Carne			
Ternera picada	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Filetes de cerdo	250 g	180	7½-8½
	Instrucciones Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 5-25 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Aves			
Trozos de pollo	500 g (2 uds.)	180	14½-15½
Pollo entero	900 g	180	28-30
	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 durante 15-40 minutos.		
Pescado			
Filetes de pescado	250 g (2 uds.) 400 g (4 uds.)	180	6-7 12-13
	Instrucciones Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 5-15 minutos.		
Frutas			
Frutas del bosque	250 g	180	6-7
	Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (de diámetro grande). Deje reposar durante 5-10 minutos.		
Pan			
Panecillos (Unos 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	180	½-1 2-2½
Tostadas/sándwiches	250 g	180	4½-5
Pan alemán (Harina de trigo + Centeno)	500 g	180	8-10
	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 durante 5-20 minutos.		

Gratinador

El elemento calefactor del gratinador 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 gratinador durante 3-5 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para la cocción con grill:

Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:

Siempre que se use solo el modo de gratinado, recuerde que los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo.

Microondas + gratinador

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del gratinador con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación: 600 W + Gratinador, 450 W + Gratinador y 300 W + Gratinador.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina con microondas + gratinador:

Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de gratinador para obtener más detalles.

Observación importante:

Siempre que se use el modo de combinación (microondas + gratinador), los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocción

Guía de cocina al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para gratinar.

Alimentos congelados	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Panecillos (Unos 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador 1-1½ 2-2½	Solo Gratinador 1-2 1-2
	Instrucciones Coloque los panecillos en círculo sobre la rejilla. Gratine la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar durante 2-5 minutos.			
Baguettes + cobertura (Tomates, Queso, Jamón, Champiñones)	250-300 g (2 uds.)	450 W + Gratinador	8-9	-
	Instrucciones Coloque 2 baguettes congeladas una junto a la otra en la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Gratén (Verduras o patatas)	400 g	450 W + Gratinador	13-14	-
	Instrucciones Coloque el gratinado congelado en un plato pequeño redondo de pírex. Coloque el plato en la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Pasta (Canelones, Macarrones, Lasaña)	400 g	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador 18-19	Solo Gratinador 1-2
	Instrucciones Coloque la pasta congelada en una pequeña bandeja rectangular y plana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. A continuación, gratínelas. Deje reposar 2-3 minutos.			
Nuggets de pollo	250 g	450 W + Gratinador	5-5½	3-3½
	Instrucciones Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. Déles la vuelta por primera vez.			

Alimentos congelados	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Patatas panadera	250 g	450 W + Gratinador	9-11	4-5
	Instrucciones Coloque las patatas uniformemente en papel de horno sobre la rejilla.			

Guía de cocina gratinada para alimentos frescos

Precaliente el gratinador con la función de gratinado durante 3-4 minutos.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para gratinar.

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas	4 unid. (25 g cada una)	Solo Gratinador	6-8	4-5½
	Instrucciones Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la rejilla.			
Panecillos (Cocidos)	2-4 uds.	Solo Gratinador	2-3	2-3
	Instrucciones Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.			
Tomates gratinados		Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador	Solo Gratinador
	200 g (2 uds.)		4½-5½	2-3
	400 g (4 uds.)		7-8	
Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla.				

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas Hawai (Jamón, piña, lonchas de queso)	2 uds. (300 g)	450 W + Gratinador	3½-4	-
	Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.			
Patatas asadas	250 g	600 W + Gratinador	4½-5½	-
	500 g		8-9	
	Instrucciones Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el gratinador.			
Trozos de pollo	450-500 g (2 uds.)	300 W + Gratinador	10-12	12-13
	Instrucciones Prepare los trozos de pollo con aceite y especias. Colóquelos en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.			
Chuletas de cordero/ filetes de ternera (al punto)	400 g (4 uds.)	Solo Gratinador	12-15	9-12
	Instrucciones Unte las chuletas con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Filetes de cerdo		Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador	Solo Gratinador
	250 g (2 uds.)		7-8	6-7
	Instrucciones Unte los filetes con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Manzanas al horno	1 manzana (aprox. 200 g)	300 W + Gratinador	4-4½	-
	2 manzanas (aprox. 400 g)		6-7	
	Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.			
Pollo asado		Microondas + Gratinador	450 W + Gratinador	300 W + Gratinador
	1200 g		22-24	23-25
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y añada especias. Colóquelos con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en un plato de pìrex. Después de la cocción a la parrilla deje reposar 5 minutos.			

Consejos y trucos

Fundir miel cristalizada

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

Fundir gelatina

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex. Caliente durante 1 minuto a 300 W. Remueva una vez fundida.

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado esté transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 900 W. Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

Cómo hacer pudín/natillas

Mezcle el pudín en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W. Remueva 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 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deje reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarlas.

Solución de problemas

Si se encuentra con alguno de los problemas relacionados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Problema	Causa	Acción
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 y vuelva a intentarlo.
	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, vuelva a pulsar el botón Start (Inicio) para reanudar el funcionamiento.

Problema	Causa	Acción
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.
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.

Problema	Causa	Acción
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 Cancel (Cancelar).
	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 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 (Inicio) para reanudar el funcionamiento.
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.

Resolución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
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. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	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. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
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.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.

Problema	Causa	Acción
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.
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.
Gratinador		
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 restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
	Los alimentos están demasiado cerca del gratinador.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.

Problema	Causa	Acción
Horno		
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
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 restos de comida en los elementos calefactores.	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.
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 gratinador o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño de utensilio utilizado no es adecuado.	Utilice utensilios adecuados con fondo plano.

Problema	Causa	Acción
Vapor		
Oigo que hierve agua durante la cocción al vapor.	Se está calentando agua con el calentador de vapor.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Se oye un sonido inusual cuando paro la cocción al vapor.	Se está eliminando el agua del interior del calentador de vapor una vez finalizada la cocción al vapor.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
No sale vapor.	No se ha instalado el depósito de suministro de agua.	Asegúrese de que el depósito de suministro de agua esté instalado correctamente.
	No hay agua en el depósito de suministro de agua.	Llene el depósito con agua e inténtelo de nuevo.

Código de información

Código de información	CAUSA	Acción
C-d0	Los botones de control permanecen pulsados durante más de 10 segundos.	Limpie las teclas y compruebe si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno microondas durante más de 30 segundos y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

NOTA

Si la solución sugerida no resuelve el problema, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	MG23DG4524C***
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía	
Potencia máxima	2400 W
Microondas	1250 W
Gratinador (resistencia)	1150 W
Potencia de salida	100 W / 800 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior	489 x 275 x 394 mm
Cavidad del horno	330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 litros
Peso	
Neto	13,0 kg aproximadamente

* Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <G>.

Notas

Notas

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
UK	0333 000 0333	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	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

MG23DG4524C***



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 Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)	8

Instalação 8

Acessórios	8
Local de instalação	9
Prato giratório	9

Manutenção 9

Limpeza	9
Substituição (reparação)	10
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização	10

Funções do forno micro-ondas 10

Forno micro-ondas	10
Painel de controlo	11

Utilização do forno micro-ondas 11

Como funciona um forno micro-ondas	11
Verificação do funcionamento correto do forno	12
Acertar a hora	12
Cozinhar/Reaquecer	13
Níveis de potência e variações de tempo	13
Regulação do tempo de cozedura	14
Interromper a cozedura	14
Programação do modo de poupança de energia	14
Utilização das funcionalidades de descongelação rápida	15
Utilizar as funcionalidades de cozedura automática	16
Usar as funcionalidades para manter quente	22
Grelhar	22
Combinação de micro-ondas e grelhador	23
Utilizar as funcionalidades de grelhar/fritar	23
Utilização do prato de tostar	26
Utilização das funcionalidades de bloqueio	28
Desligar o sinal sonoro	28

Guia de utensílios de cozinha 28

Guia de confeção de alimentos 29

Resolução de problemas e código de informação 38

Resolução de problemas	38
Código de informação	41

Características técnicas 41

Instruções de segurança

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, para 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 microondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada (não encastrado); o forno microondas 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, excepto 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 direcção 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 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 rápida 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, excepto 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 na 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 insecticidas, 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:

1. Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.

2. Cubra com uma ligadura limpa e seca.

3. 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 atilhos 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 microondas 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.

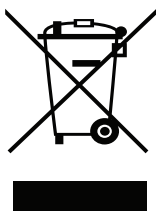
Definição do grupo do produto

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.

Instruções de segurança

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)



(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 electrónicos (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.

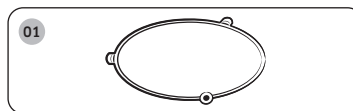
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

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

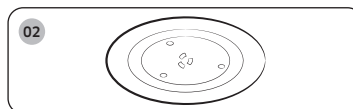
Acessórios

Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



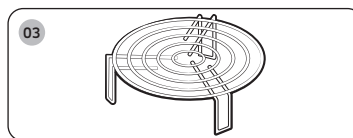
01 Anel de roletes, deve ser colocado no centro do forno.

Objectivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.



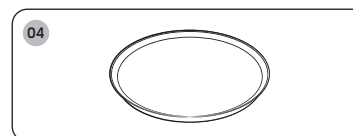
02 Prato giratório, deve ser colocado em cima do anel de roletes, com o centro encaixado no acoplador.

Objectivo: O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



03 Grelha, deve ser colocada sobre o prato giratório.

Objectivo: Pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.



04 Prato de tostar, consulte as páginas 26 a 27.

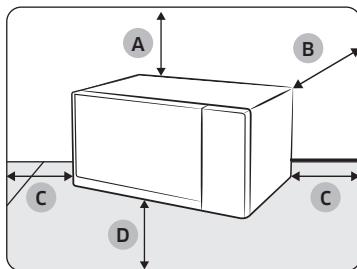
O prato de tostar é utilizado para alourar melhor os alimentos no micro-ondas, para grelhar ou para cozinhar em modos combinados. Ajuda a manter a massa folhada/quebrada e de pizza estaladiça.



NOTA

NÃO utilize o forno microondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

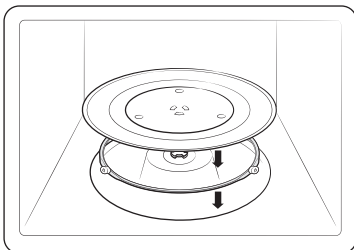
Local de instalação



- A. 20 cm acima
- B. 0 cm atrás
- C. 10 cm de lado
- D. 85 cm do chão

- Escolha uma superfície plana e nivelada, a uma distância de cerca de 85 cm do chão. A superfície tem de suportar o peso do forno micro-ondas.
- Recomendamos a instalação do produto com a parte traseira encostada à parede, deixando, no mínimo, 10 cm em ambos os lados e 20 cm na parte superior do produto para ventilação.
- Não instale o forno micro-ondas num local quente ou húmido, como na proximidade de outros fornos micro-ondas ou radiadores.
- Cumpra as especificações de fornecimento de energia deste forno micro-ondas. Utilize apenas extensões aprovadas, caso seja necessário utilizá-las.
- Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

Prato giratório



Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Certifique-se de que o prato giratório roda livremente.

Manutenção

Limpeza

Limpe o forno regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

Se a porta não abrir e fechar suavemente, verifique primeiro se os vedantes acumularam impurezas. Utilize um pano macio com água e detergente para limpar o interior e o exterior do forno. Enxágüe e seque bem.

Remover impurezas incrustadas com odores desagradáveis do interior do forno

1. Com o forno vazio, coloque um copo de sumo de limão com água no centro do prato giratório.
2. Aqueça o forno durante 10 minutos na potência máxima.
3. Quando o ciclo estiver completo, aguarde que o forno arrefeça. Depois, abra a porta e limpe a câmara de cozedura.

⚠ ATENÇÃO

- Mantenha a porta e o respetivo vedante limpos e certifique-se de que a porta se abre e fecha suavemente. Caso contrário, a vida útil do forno pode diminuir.
- Tenha cuidado para não verter água sobre os orifícios de ventilação do forno.
- Não utilize substâncias químicas ou abrasivas para fazer a limpeza.
- Após cada utilização do forno, utilize um detergente suave para limpar a câmara de cozedura depois de o forno ter arrefecido.

Manutenção

Substituição (reparação)

⚠ AVISO

Este forno não tem peças no interior que possam ser removidas pelo utilizador. Não tente substituir nem reparar o forno.

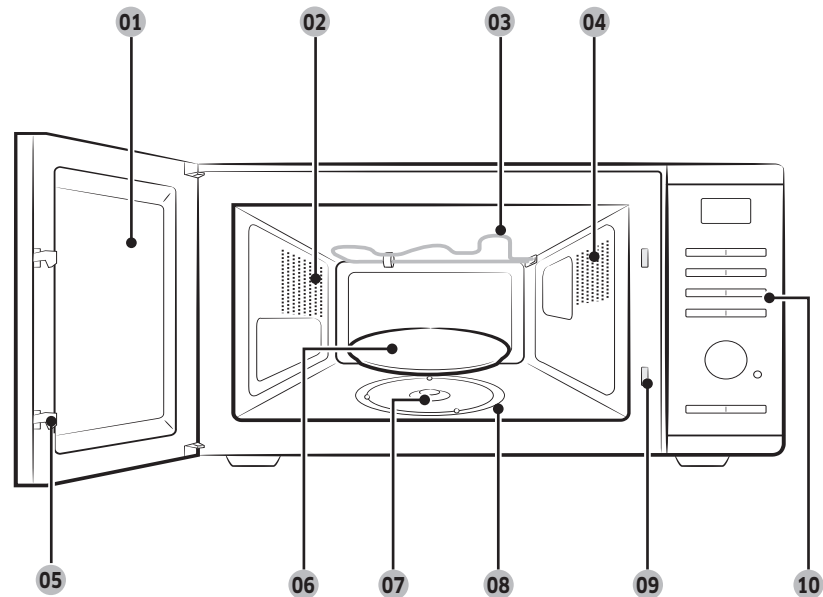
- Se detetar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detectar problemas com a estrutura exterior do forno, primeiro desligue o cabo da fonte de alimentação e, depois, contacte um centro de assistência Samsung local.

Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização

- Se não utilizar o forno durante um período de tempo prolongado, desligue o cabo de alimentação e mova o forno para um local seco e sem pó. O pó e a humidade que se acumulam dentro do forno podem afectar o desempenho do forno.

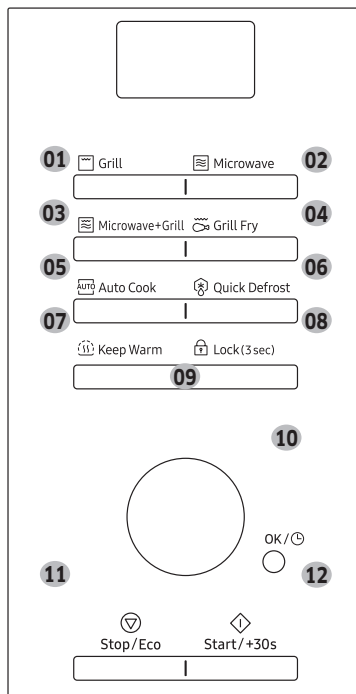
Funções do forno micro-ondas

Forno micro-ondas



- | | | |
|-----------------------|----------------------------|------------------------------------|
| 01 Porta | 02 Orifícios de ventilação | 03 Resistência de aquecimento |
| 04 Luz | 05 Trincos da porta | 06 Prato giratório |
| 07 Acoplador | 08 Anel de roletes | 09 Orifícios do fecho de segurança |
| 10 Painel de controlo | | |

Painel de controlo



- 01 Grill (Grelhador)
- 02 Microwave (Micro-ondas)
- 03 Microwave+Grill (Micro-ondas+grelhador)
- 04 Grill Fry (Grelhar/Fritar)
- 05 Auto Cook (Cozedura automática)
- 06 Quick Defrost (Descongelação rápida)
- 07 Keep Warm (Manter quente)
- 08 Lock (3 sec) (Bloqueio [3 seg])
- 09 Botão rotativo (Peso/Dose/Tempo)
- 10 OK/Clock (OK/Relógio)
- 11 Stop/Eco (Parar/Eco)
- 12 Start/+30s (Iniciar/+30s)

Utilização do forno micro-ondas

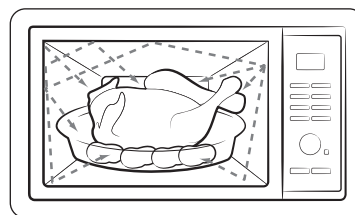
Como funciona um forno micro-ondas

As micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.

Pode utilizar o forno micro-ondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha.



1. As micro-ondas são geradas pelo magnetrão refletido na cavidade e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm. A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
 - Quantidade e densidade
 - Conteúdo de água
 - Temperatura inicial (refrigerada ou não)

NOTA

Uma vez que o centro dos alimentos é cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro.
- Uma temperatura uniforme nos alimentos.

Utilização do forno micro-ondas

Verificação do funcionamento correto do forno

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar corretamente em todos os momentos. Caso tenha dúvidas, consulte a secção “Resolução de problemas” na página 38 a 41.

NOTA

O forno tem de ser ligado a uma tomada apropriada. O prato giratório deve estar na sua devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100% - 800 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno puxando pela pega situada na parte superior ou inferior da porta. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.



Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** e programe o tempo para 4 ou 5 minutos carregando no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** o número de vezes adequado.

Resultado: O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos.

Após esse tempo, a água deve estar a ferver.

Acertar a hora

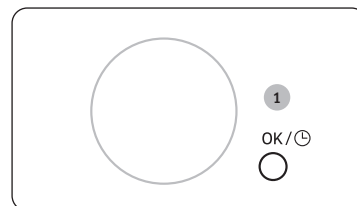
Ao ligar o aparelho, a indicação “88:88” e, em seguida, “12:00” é apresentada automaticamente no visor.

Programe a hora atual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 12 horas ou de 24 horas. Tem de acertar o relógio:

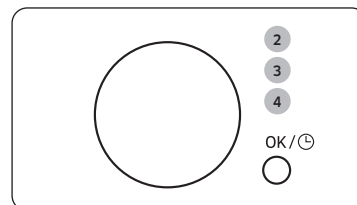
- Quando instalar o forno micro-ondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

NOTA

Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.



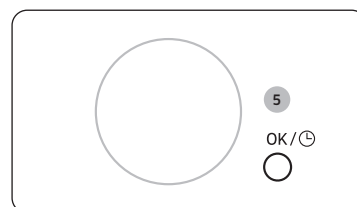
1. Carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)**.



2. Programe o sistema de 12 horas ou de 24 horas rodando o **Botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)**.

3. Rode **Botão rotativo** para acertar a hora. E, depois, carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)**.

4. Rode **Botão rotativo** para acertar os minutos.



5. Quando visualizar a hora certa, carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)** para iniciar o relógio.

Resultado: A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno micro-ondas.

Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

NOTA

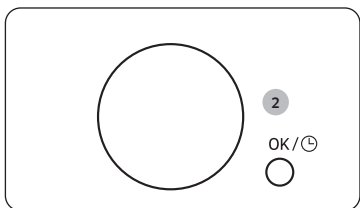
- Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.
- O tempo máximo de **Micro-ondas** é de 99 minutos.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno micro-ondas quando estiver vazio.

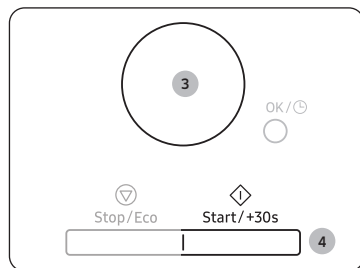


1. Carregue no botão **Microwave (Micro-ondas)**.

Resultado: Aparece a indicação 800 W (Potência máxima de cozedura):
 (modo micro-ondas)



2. Selecione o nível de potência apropriada rodando o **Botão rotativo**. (Consulte a tabela de níveis de potência.) E, depois, carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)**.



3. Configure o tempo de cozedura rodando o **Botão rotativo**.

Resultado: O tempo de cozedura é apresentado.

4. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura é iniciada e quando terminar.

- 1) O forno emite 4 sinais sonoros.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
- 3) A hora actual aparece novamente.

Níveis de potência e variações de tempo

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Percentagem (%)	Potência (W)
ALTA	100	800
MÉDIA ALTA	75	600
MÉDIA	56	450
MÉDIA BAIXA	38	300
DESCONGELAR	23	180
BAIXA	13	100

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se seleccionar um...	O tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência mais elevado	Diminuído
Nível de potência mais baixo	Aumentado

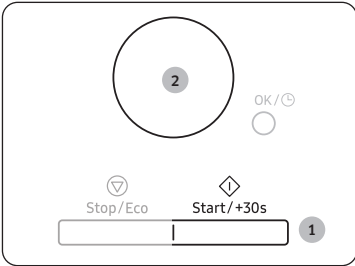
Utilização do forno micro-ondas

Regulação do tempo de cozedura

Pode aumentar o tempo de cozedura carregando uma vez no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** para cada 30 segundos que pretender acrescentar.

No modo Micro-ondas, Grelhador ou Micro-ondas + Grelhador, carregar no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** aumenta o tempo de cozedura.

- Verifique, em qualquer altura, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, abrindo a porta
- Aumente o tempo de cozedura restante



Método 1

Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos durante a cozedura, carregue uma vez no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** para cada 30 segundos que pretende adicionar.

- Exemplo: para adicionar três minutos, carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** seis vezes.

Método 2

Basta rodar **Botão rotativo** para ajustar o tempo de cozedura.

- Rode para a direita para aumentar o tempo de cozedura; e, rode para a esquerda para diminuir o tempo de cozedura.

Interromper a cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	abra a porta ou carregue uma vez no botão Stop/Eco (Parar/Eco) . Resultado: A cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) .
Completamente	Carregue no botão Stop/Eco (Parar/Eco) uma vez. Resultado: A cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão Stop/Eco (Parar/Eco) .

Programação do modo de poupança de energia

O forno tem um modo de poupança de energia.



- Carregue no botão **Stop/Eco (Parar/Eco)**.
Resultado: O visor apaga-se.
- 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 está pronto para ser utilizado.

NOTA

Função de poupança automática de energia

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 apaga-se se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.

Utilização das funcionalidades de descongelação rápida

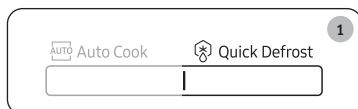
As funcionalidades **Quick Defrost (Descongelação rápida)** permitem descongelar carne, aves, peixe, legumes e pão. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

NOTA

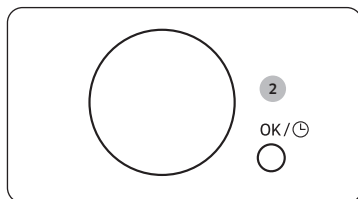
Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório.

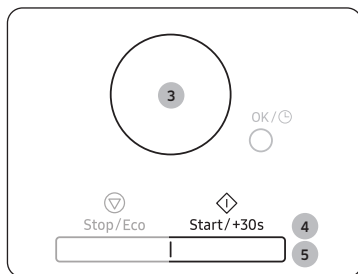
Feche a porta.



1. Carregue no botão **Quick Defrost (Descongelação rápida)**.



2. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar rodando o **Botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)**.



3. Selecione o tamanho da dose rodando o **Botão rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)
4. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado:
 - Inicia-se a descongelação.
 - O forno emite um sinal sonoro durante o descongelamento para não se esquecer de voltar o alimento.
5. Carregue novamente no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** para terminar a descongelação.

Resultado:

- 1) O forno emite 4 sinais sonoros.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
- 3) A hora actual aparece novamente.

A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Quick Defrost (Descongelação rápida)**, o tamanho da dose, os tempos de espera e as instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves, o peixe, os legumes e o pão no prato raso de vidro ou cerâmica.

Código/ Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1 Carne	200-1500	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
2 Aves	200-1500	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire a carne da ave quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
3 Peixe	200-1500	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
4 Legumes congelados	200-1500	Espalhe os legumes congelados uniformemente num prato de vidro raso. Vire ou mexa os legumes congelados, quando o forno apitar. Este programa é ideal para todos os tipos de legumes. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.
5 Pão	200-1500	Coloque o pão na horizontal sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e para quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e baguetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme nem para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 10 a 30 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

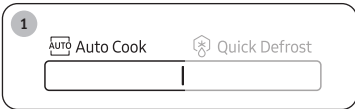
Utilizar as funcionalidades de cozedura automática

As funcionalidades de **Auto Cook (Cozedura automática)** têm 43 tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o tipo da dose rodando o **Botão rotativo**.

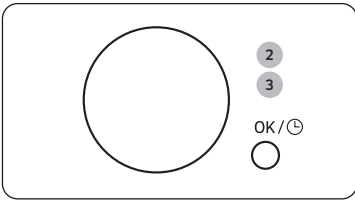
NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

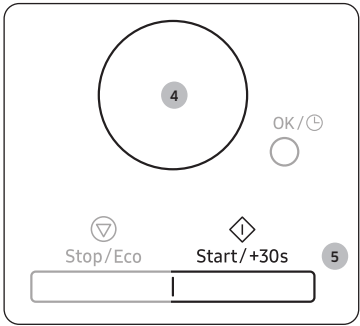
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Carregue no botão **Auto Cook (Cozedura automática)**.



2. Rode o botão **Botão rotativo** para seleccionar a categoria pretendida. E, depois, carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)**.
- Para obter mais informações, consulte "Descrição do programa Cozedura automática" na página 16 a 21
3. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar rodando o **Botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)**.



4. Selecione o tamanho da dose rodando o **Botão rotativo**.
- Dependendo do menu seleccionado, poderá ter apenas uma opção de peso disponível para seleccionar.
 - Não é necessário seleccionar um peso para o modo Sobremesa caseira.
5. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
- Resultado:** Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.

- 1) O forno emite 4 sinais sonoros.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
- 3) A hora actual aparece novamente.

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 43 opções de cozedura pré-programadas. É composta por Sobremesa caseira, Cozinha saudável e Descongelação de pão.

ATENÇÃO

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

Descrição do programa Cozedura automática

1. Cozinha saudável

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1-1	Refeição pré-cozinhada (fria)	350 450	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições compostas por 3 componentes (p. ex., carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1-2	Refeição vegetariana (fria)	350 450	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para refeições de dois componentes (p. ex., esparguete com molho ou arroz de legumes). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-3	Brócolos	250	Lave e prepare os brócolos. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando estiver a cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-4	Cenouras às rodela	250	Lave as cenouras e corte-as em rodela uniformes. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando estiver a cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-5	Feijão-verde	250	Lave o feijão-verde. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (1 colher de sopa) de água ao cozinhar 250 g. Coloque a taça no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1-6	Espinafres	150	Lave os espinafres. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-7	Maçaroca de milho	250	Lave a maçaroca de milho e coloque-a num recipiente de vidro oval. Cubra com película aderente para micro-ondas e pique a película. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-8	Batatas descascadas	250	Lave e descasque as batatas e corte-as em porções semelhantes. Coloque num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 a 60 ml (3 a 4 colheres de sopa) de água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-9	Arroz integral	125	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.
1-10	Macarrão integral	125	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Adicione 1 l de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa antes do tempo de repouso e depois escorra bem o macarrão. Deixe repousar durante 1 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1-11	Quinoa	125	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
1-12	Bulgur	125	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
1-13	Gratinado de legumes	500	Coloque os legumes, tais como rodela de batata pré-cozidas, rodela de curgete, rodela de tomate e o respetivo molho num pirex de vidro de tamanho adequado. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o prato no suporte da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-14	Tomates grelhados	400	Lave os tomates, corte-os ao meio e coloque-os num recipiente para micro-ondas. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o prato no suporte da grelha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-15	Peitos de frango	300	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1-16	Peitos de peru	300 g	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
1-17	Filetes de peixe frescos	300	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-18	Filetes de salmão frescos	300	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-19	Gambas frescas	250	Lave as gambas, coloque-as num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-20	Truta fresca	200	Coloque 1 a 2 peixes inteiros num recipiente próprio para forno micro-ondas. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de sumo de limão e ervas aromáticas. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1-21	Peixe grelhado	300	Tempere o peixe inteiro (truta ou dourada) com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe, lado a lado (em direções alternadas), no suporte da grelha. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 3 minutos.
1-22	Bifes de salmão	400	Coloque os bifes de salmão uniformemente no suporte da grelha. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 2 minutos.

2. Sobremesa caseira

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-1	Bolo de nozes	1 dose	Ingredientes 120 g de farinha, 150 g de manteiga, 100 g de açúcar mascavado, 2 ovos, 50 g de nozes (picadas), 4 g de fermento
			1. Misture a manteiga e o açúcar mascavado numa tigela. 2. Adicione um ovo e misture bem. 3. Adicione a farinha e o fermento, mexendo sempre. 4. Adicione as nozes e misture bem. 5. Coloque a mistura num pirex de vidro untado (Tipo retangular L22 x P12 x A7 cm). 6. Coloque o recipiente no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Auto Cook (Cozedura automática) [2-1]. 7. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-2	Pão de banana	1 dose (6 peças)	Ingredientes 3 bananas, 120 g de preparado para panquecas, 120 g de leite, 1 ovo, 2 colheres de sopa de xarope de açúcar
			1. Corte as bananas. 2. Misture o preparado para panquecas, o leite, o ovo e o xarope de açúcar numa tigela. 3. Adicione as bananas cortadas e misture bem. 4. Coloque a mistura em 6 formas individuais. 5. Coloque as formas no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Auto Cook (Cozedura automática) [2-2]. 6. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-3	Pão-de-ló	1 dose	Ingredientes 170 g de farinha, 50 g de manteiga, 150 g de açúcar, 3 ovos, 10 g de fermento
			1. Misture a manteiga e o açúcar numa tigela. 2. Adicione um ovo e misture bem. 3. Adicione a farinha e o fermento, mexendo sempre. 4. Coloque a mistura num recipiente de vidro untado (Tipo circular). 5. Coloque o recipiente no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Auto Cook (Cozedura automática) [2-3]. 6. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-4	Brownie	1 dose	Ingredientes 90 g de farinha, ½ chávena de manteiga (derretida), 230 g de açúcar, 2 ovos, 40 g de cacau em pó
			1. Misture a manteiga, os ovos batidos e o açúcar numa tigela. 2. Adicione a farinha e o cacau em pó, mexendo sempre. 3. Coloque a mistura num pirex de vidro untado (Tipo retangular L22 x P12 x A7 cm). 4. Coloque o recipiente no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Auto Cook (Cozedura automática) [2-4]. 5. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 20 a 30 minutos.
2-5	Pudim de ovos	1 dose (3 peças)	Ingredientes 250 g de leite, 40 g de açúcar, 2 ovos
			1. Abra os dois ovos para uma tigela. Bata ligeiramente os ovos com um batedor de varas. Mantenha a ponta do batedor junto ao fundo da tigela, para evitar criar demasiada espuma. 2. Numa outra tigela, misture o leite e o açúcar. 3. Junte o leite aos ovos batidos, mexendo sempre. 4. Passe a mistura de ovos por um coador de malha fina. Raspe o fundo do coador com uma espátula. Remova qualquer espuma da superfície com uma colher. 5. Coloque a mistura em formas individuais. 6. Coloque as formas no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Auto Cook (Cozedura automática) [2-5]. 7. Depois de cozinhar, refrigere e sirva.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-6	Bolo de chocolate na caneca	1 dose	Ingredientes 30 g de manteiga, 60 g de açúcar, 1 ovo, 40 g de natas para bater, 25 g de farinha, 15 g de cacau em pó, 1,5 g de extrato de baunilha, 50 g de pepitas de chocolate semi-amargo
			1. Misture a manteiga, o ovo e as natas numa caneca, até obter uma mistura homogénea. 2. Junte a farinha e o açúcar, mexendo sempre. 3. Junte o cacau e a baunilha e misture até obter uma mistura homogénea. 4. Envolve as pepitas de chocolate. 5. Coloque a caneca (Pirex, 500 ml) no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Auto Cook (Cozedura automática) [2-6]. 6. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-7	Bolo de caneca	1 dose	Ingredientes 30 g de manteiga, 60 g de açúcar, 1 ovo, 50 g de farinha, 30 g de leite, 6 g de baunilha, 3 g de farinha de amêndoa, 1,5 g de fermento
			1. Misture a manteiga, o ovo e o leite numa caneca (Pirex, 500 ml), até obter uma mistura homogénea. 2. Adicione a farinha, o açúcar e o fermento, mexendo sempre. 3. Junte a farinha de amêndoa e a baunilha e misture até obter uma mistura homogénea. 4. Coloque a caneca (Pirex, 500 ml) no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Auto Cook (Cozedura automática) [2-7]. 5. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-8	Café com leite	1 dose	Ingredientes 2 g de café solúvel instantâneo, 50 g de água, 125 g de leite
			1. Misture o café solúvel e a água numa caneca. 2. Coloque o leite noutra caneca. 3. Coloque o leite no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Auto Cook (Cozedura automática) [2-8]. 4. Após o sinal sonoro, retire a caneca com o leite. 5. Coloque a mistura de café no forno micro-ondas e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s). 6. Depois de cozinhar, misture bem e sirva.
2-9	Chá verde com leite	1 dose	Ingredientes 6 g de chá verde solúvel, 15 g de água, 250 g de leite
			1. Misture bem todos os ingredientes numa caneca. 2. Coloque a caneca no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Auto Cook (Cozedura automática) [2-9]. 3. Depois de cozinhar, misture bem e sirva.
2-10	Chá com leite	1 dose	Ingredientes 2 saquetas de chá preto, 60 g de água, 125 g de leite
			1. Misture o chá preto e a água numa caneca. 2. Coloque o leite noutra caneca. 3. Coloque a mistura de chá no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Auto Cook (Cozedura automática) [2-10]. 4. Após o sinal sonoro, retire a caneca com o leite. 5. Coloque o leite no forno micro-ondas e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s). 6. Depois de cozinhar, misture bem e sirva.

3. Descongelação de pão

Esta função permite descongelar e reaquecer pão congelado. O pão congelado terá uma cêdea estaladiça, tal como pão fresco. Este programa é adequado para baguetes, croissants e bagels, entre outros.

ATENÇÃO

- Este programa é adequado para pão congelado depois de cozido. Não é adequado para massa de pão congelada.
- É necessário pré-aquecer o prato de tostar. Siga as instruções.

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
3-1	Descongelação de pão	100	Coloque o prato de tostar no prato giratório. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . O visor apresenta "HEAT (AQUECER)" para pré-aquecer o prato de tostar. Após o sinal sonoro, o pré-aquecimento está concluído. Coloque o pão congelado no prato de tostar e coloque o prato no forno micro-ondas. Carregue novamente no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
3-2	Descongelação de pão	150	
3-3	Descongelação de pão	200	
3-4	Descongelação de pão	250	
3-5	Descongelação de pão	300	
3-6	Descongelação de pão	350	
3-7	Descongelação de pão	400	
3-8	Descongelação de pão	450	
3-9	Descongelação de pão	500	
3-10	Descongelação de pão	550	
3-11	Descongelação de pão	600	

Utilização do forno micro-ondas

Usar as funcionalidades para manter quente

A função **Keep Warm (Manter quente)** mantém a comida quente até a servir. Utilize esta função para manter os alimentos quentes até os servir. Pode seleccionar a temperatura de aquecimento, quer quente ou moderada, rodando o **Botão rotativo**.

NOTA

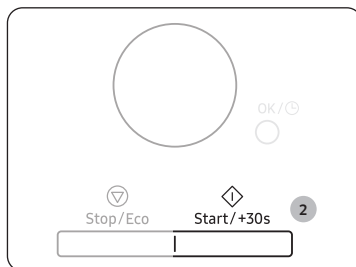
O tempo da função **Keep Warm (Manter quente)** foi especificado para 99 minutos.

NOTA

O tempo máximo da opção **Keep Warm (Manter quente)** é de 99 minutos.



1. Carregue no botão **Keep Warm (Manter quente)**.



2. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado: A indicação de 99 minutos é apresentada no ecrã.
 - Para interromper esta função de aquecimento, abra a porta ou carregue no botão **Stop/Eco (Parar/Eco)**.

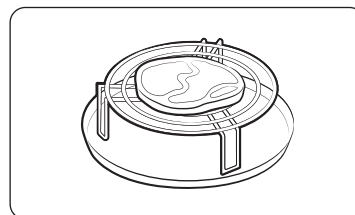
NOTA

- Não utilize esta função para reaquecer alimentos frios. Estes programas destinam-se a manter quentes alimentos que tenham sido cozinhados na hora.
- Não é recomendado que a comida seja mantida quente por muito tempo (mais de 1 hora), pois continua a cozinhar. Os alimentos aquecidos estragam-se mais rapidamente.
- Não cubra com tampas ou película aderente.
- Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

Grelhar

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia das micro-ondas.

- Utilize sempre luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar o suporte superior.



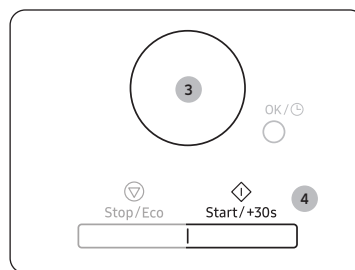
1. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha e, em seguida, feche a porta,



2. Carregue no botão **Grill (Grelhador)**.
Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:

(modo do grelhador)

- Não é possível programar a temperatura do grelhador.



3. Configure o tempo para grelhados rodando o **Botão rotativo**.
 - O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.
4. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado: O grelhador é iniciado.
 - 1) O forno emite 4 sinais sonoros.
 - 2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
 - 3) A hora actual aparece novamente.

Combinação de micro-ondas e grelhador

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

NOTA

Utilize SEMPRE recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.

NOTA

Utilize SEMPRE luvas para manusear os recipientes que estão no forno, pois estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando a grelha superior.

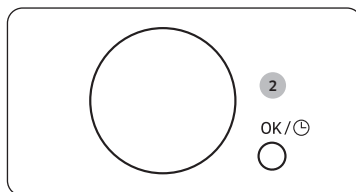
Abra a porta. Coloque o alimento no suporte mais adequado ao tipo de alimento que vai cozinhar. Coloque o suporte no prato giratório. Feche a porta.



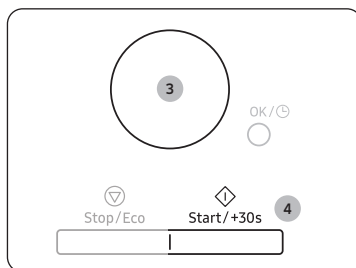
1. Carregue no botão **Microwave+Grill (Micro-ondas+grelhador).**

Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:

(modo combinado micro-ondas e grelhador)
600 W (potência de saída)



2. Selecione o nível de potência apropriada rodando o **Botão rotativo**. (600 W, 450 W, 300 W.) E, depois, carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)**.
 - Não é possível programar a temperatura do grelhador.



3. Configure o tempo de cozedura rodando o **Botão rotativo**.
 - O tempo limite de cozedura é 60 minutos.
4. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s).**

Resultado:

 - Inicia-se a cozedura combinada.
 - 1) O forno emite 4 sinais sonoros.
 - 2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
 - 3) A hora actual aparece novamente.

Utilizar as funcionalidades de grelhar/fritar

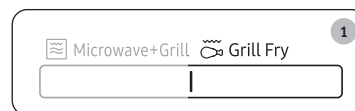
As funcionalidades de **Grill Fry (Grelhar/Fritar)** têm 15 tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

Pode ajustar o tamanho da dose rodando o **Botão rotativo**.

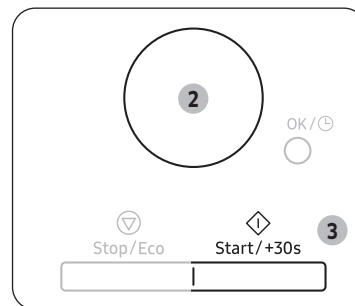
ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.



1. Carregue no botão **Grill Fry (Grelhar/Fritar).**



2. Rode o botão **Botão rotativo** para selecionar a categoria pretendida (Consulte a tabela ao lado.).
3. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**. os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada selecionada.
 - Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Utilização do forno micro-ondas

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 15 opções de cozedura pré-programadas. É composta por Legumes e Cereais e Aves e Peixe.

⚠ ATENÇÃO

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1	Batatas fritas congeladas	400	Coloque batatas fritas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2	Costeletas de porco congeladas	500	Coloque as costeletas de porco congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Após o sinal sonoro, vire os alimentos e carregue novamente no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
3	Nuggets de frango congelados	350	Coloque os nuggets de frango congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
4	Croquetes de batata congelados	350	Coloque os croquetes de batata congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
5	Salsichas panadas	450-500	Coloque as salsichas panadas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
6	Postas de peixe panadas congeladas	300	Coloque as postas de peixe panadas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Após o sinal sonoro, vire os alimentos e carregue novamente no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
7	Asas de frango congeladas	500	Coloque as asas de frango congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
8	Pastéis de queijo panados congelados	400	Coloque os pastéis de queijo panados congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

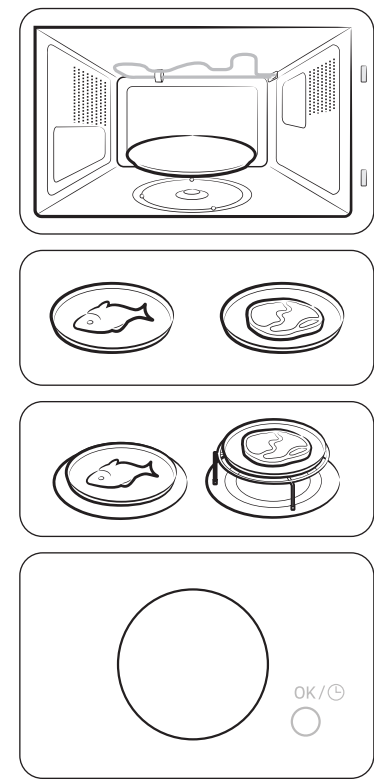
Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
9	Palitos de queijo congelados	300	Coloque os palitos de queijo congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
10	Crepes chineses congelados	300	Pincele a superfície dos crepes chineses congelados com uma fina camada de óleo. Coloque os crepes chineses congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Após o sinal sonoro, vire os alimentos e carregue novamente no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
11	Gambas panadas congeladas	300	Pincele a superfície das gambas panadas congeladas com uma fina camada de óleo. Coloque as gambas panadas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Após o sinal sonoro, vire os alimentos e carregue novamente no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
12	Anéis de cebola congelados	300	Coloque os anéis de cebola congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
13	Batatas em gomos congeladas	350	Coloque as batatas em gomos congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
14	Perninhas de frango	500	Pincele a superfície das perninhas de frango com uma fina camada de óleo. Tempere-as a gosto. Coloque as perninhas de frango no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
15	Asas de frango	500	Pincele a superfície das asas de frango com uma fina camada de óleo. Tempere-as a gosto. Coloque as asas de frango no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

Utilização do prato de tostar

Este prato de tostar permite-lhe não só tostar a parte de cima dos alimentos com o grelhador, mas também tostar e alourar a parte de baixo dos alimentos devido à alta temperatura do prato de tostar. Encontrará vários alimentos que pode preparar no prato de tostar na tabela (consulte a página seguinte). O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.



1. Coloque o prato de tostar diretamente sobre o prato giratório e pré-aqueça com a combinação Micro-ondas-Grelhador-Combinado [600 W + Grelhador], seguindo os tempos e as instruções na tabela.
2. Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.
3. Coloque os alimentos no prato de tostar.
4. Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no micro-ondas.
5. Selecione o tempo de cozedura e o nível de potência adequados. (Consulte a tabela ao lado)

⚠️ ATENÇÃO

- Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica muito quente.
- Não coloque qualquer objeto no prato de tostar que não seja resistente ao calor.
- Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato giratório.
- Tenha em atenção que o prato de tostar não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

📖 NOTA

- Tenha em atenção que o prato de tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objetos afiados, como uma faca, para cortar no prato de tostar.
- Lave o prato de tostar com água morna e detergente e passe-o por água limpa.
- Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.

Recomendamos-lhe que pré-aqueça o prato de tostar diretamente no prato giratório. Pré-aqueça o prato de tostar com a função 600 W + Grelhador durante 3 a 4 minutos. Siga os tempos e as instruções na tabela.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min)
Bacon	4 fatias (80 g)	600 W + Grelhador	3-3½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque as fatias lado a lado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Tomates grelhados	200 g (2 peças)	450 W + Grelhador	2½-3
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min)
Hambúrguer (Congelado)	2 peças (125 g)	600 W + Grelhador	6-6½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque o hambúrguer congelado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire a comida após 3 a 4 minutos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cacetes (Congelados)	200-250 g (2 peças)	450 W + Grelhador	6-7
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque os cacetes com a cobertura (p. ex., tomate, queijo), lado a lado, no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pizza (Congelada)	300-350 g	450 W + Grelhador	11-12
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque a pizza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Mini-pizza (Congelada)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grelhador	9-10
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Distribua as mini-pizzas de forma uniforme no prato de tostar. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pizza (Fria)	300-350 g	450 W + Grelhador	5½-6½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 5 minutos. Coloque a pizza fria no prato. Coloque o prato de tostar no prato giratório. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min)
Douradinhos (Congelados)	150 g (5 peças) 300 g (10 peças)	600 W + Grelhador	6-7 8-9
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 4 minutos. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os "douradinhos" em círculo no prato. Vire-os passados 3 min (5 peças) ou 5 min (10 peças). Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nuggets de frango (Congelados)	125 g 250 g	600 W + Grelhador	4-5 6-7
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 4 minutos. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os nuggets de frango no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire-os passados 2 min (125 g) ou 4 min (250 g). Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador	4-5 7-8
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Corte as batatas ao meio. Coloque-as no prato de tostar com o lado cortado virado para baixo. Coloque em círculo. Coloque o prato na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Utilização do forno micro-ondas

Utilização das funcionalidades de bloqueio

O forno microondas está equipado com um programa especial de bloqueio para crianças, que permite que o forno seja “bloqueado” para que as crianças ou alguém que não saiba utilizá-lo não o possam ligar acidentalmente.

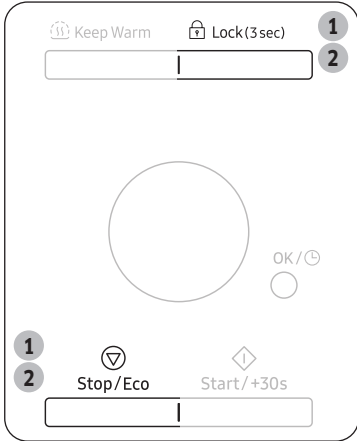


- Carregue no botão **Lock (3 sec) (Bloqueio [3 seg])** durante três segundos.
 - O forno microondas é bloqueado (não é possível selecionar nenhuma função).
 - Aparece a indicação “L” no visor.
- Para desbloquear o forno, carregue no botão **Lock (3 sec) (Bloqueio [3 seg])** durante 3 segundos.
Pode utilizar o forno normalmente.



Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



- Carregue nos botões **Lock (3 sec) (Bloqueio [3 seg])** e **Stop/Eco (Parar/Eco)** simultaneamente.
Resultado: O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.
- Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **Lock (3 sec) (Bloqueio [3 seg])** e **Stop/Eco (Parar/Eco)** simultaneamente.
Resultado: O forno funciona normalmente.

Guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos sem serem refletidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.
Por isso, tem de ter atenção quando escolhe os utensílios. Se os utensílios de cozinha estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.
A tabela a seguir lista vários tipos de utensílios de cozinha, indica se podem ou não ser utilizados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓X	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não aquecer previamente durante mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	X	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	X	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para forno e mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.

Guia de confeção de alimentos

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Metal • Pratos • Atilhos de arame dos sacos para congelador	X X	Podem provocar faíscas ou incêndio.
Papel • Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha • Papel reciclado	✓ X	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso. Pode provocar faíscas.
Plástico • Recipientes • Película aderente • Sacos para congelador	✓ ✓ ✓X	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina. Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente. Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : Recomendado ✓X : Com cuidado X : Não seguro

Micro-ondas

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respetivo teor em água, gordura e açúcar. As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

Cozedura

Utensílios para cozedura no micro-ondas:

Os utensílios têm de permitir que a energia de micro-ondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As micro-ondas são refletidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como através de papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:

Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno micro-ondas. Em geral, pode cozinhar no forno micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: p. ex., com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

Tempos de espera

Quando a confeção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

Guia de confeção de alimentos

Guia de confeção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido.

Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Tamanho das doses (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Espinafres	150	600	4½-5½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Brócolos	300	600	9-10
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Ervilhas	300	600	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Feijão-verde	300	600	8-9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (Cenouras/Ervilhas/ Milho)	300	600	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (Estilo chinês)	300	600	8-9
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Guia de confeção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente – consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Alimento	Tamanho das doses (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Brócolos	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couves de Bruxelas	250	800	5½-6½
	Instruções Adicione 60-75 ml (4-5 colheres de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cenouras	250	800	4½-5
	Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couve-flor	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Curgetes	250	800	3½-4
	Instruções Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Beringelas	250	800	3½-4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Alho francês	250	800	4½-5
	Instruções Corte o alho francês às rodelas grossas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cogumelos	125 250	800	1½-2 3-3½
	Instruções Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cebolas	250	800	5½-6
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pimentos	250	800	4½-5
	Instruções Corte os pimentos às rodelas pequenas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas	250 500	800	4-5 7½-8½
	Instruções Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nabos	250	800	5-5½
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Guia de confecção de arroz e massa

Arroz:

Utilize um pirex de vidro grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa.

Depois de o arroz estar cozido, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.

Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa:

Utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa.

Mexa ocasionalmente durante e após a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Tamanho das doses (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Arroz branco (Pré-cozido)	250	800	16-17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz integral (Pré-cozido)	250	800	21-22
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz misto (Arroz + Arroz selvagem)	250	800	17-18
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Miscelânea de cereais (Arroz + Cereais)	250	800	18-19
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Massa	250	800	11-12
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Deixe repousar durante 5 minutos.		

Guia de confeção de alimentos

Reaquecer

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fração do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.

Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como guia de orientação. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Arranjar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 800 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.

Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.

Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos. É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento para referência futura.

Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.

Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer – para permitir que a temperatura estabilize.

O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

Reaquecimento de líquidos

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

Reaquecimento de alimentos para bebés

Alimentos para bebés:

Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento!

Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura.

Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.

Leite para bebés:

Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37 °C.

Observação:

Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir. Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como guia de orientação para reaquecer.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo (min)
Bebidas (Café, chá e água)	150 ml (1 chávena)	800	1-1½
	250 ml (1 caneca)		1½-2
	Instruções Deite na chávena e reaqueça sem tampa. Coloque a chávena/caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno micro-ondas e mexa bem. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Sopa (Fria)	250 g	800	3-3½
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Guisado (Frio)	350 g	600	5½-6½
	Instruções Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Massa com molho (Fria)	350 g	600	4½-5½
	Instruções Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Massa recheada com molho (Fria)	350 g	600	5-6
	Instruções Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo (min)
Refeição no prato (Fria)	350 g	600	5½-6½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 alimentos frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer os alimentos.

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo
Alimentos para bebés (Legumes + Carne)	190 g	600	30 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Papais de aveia para bebés (Aveia + Leite + Fruta)	190 g	600	20 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Leite para bebés	100 ml	300	30 a 40 seg
	200 ml		50 seg a 1 min
	Instruções Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Guia de confecção de alimentos

Descongelação manual

Os micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o micro-ondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado esorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, esorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.

Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.

Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação.

Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera da descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: Alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo (min)
Carne			
Carne de vaca picada	250 g	180	6½-7½
	500 g		10-12
Costeletas de porco	250 g	180	7½-8½
Instruções Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 5 a 25 minutos.			

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo (min)
Aves			
Pedaços de frango	500 g (2 uds.)	180	14½-15½
Frango inteiro	900 g	180	28-30
Instruções Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 15 a 40 minutos.			
Peixe			
Filetes de peixe	250 g (2 uds.) 400 g (4 uds.)	180	6-7 12-13
Instruções Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 5 a 15 minutos.			
Frutas			
Bagas	250 g	180	6-7
Instruções Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.			
Pão			
Pãezinhos (Cerca de 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	180	½-1 2-2½
Tosta/sanduíche	250 g	180	4½-5
Pão alemão (Farinha de trigo + Centeio)	500 g	180	8-10
Instruções Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.			

Grelhador

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do teto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 3 a 5 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:

Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:

Quando o modo de grelhador é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

Micro-ondas + grelhador

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das micro-ondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:

600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador

Utilize utensílios através dos quais as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador:

Os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (p. ex., massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (p. ex., pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:

Quando utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Consulte as instruções na tabela a seguir.

Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

Guia de confeção de alimentos

Manual do grelhador para alimentos congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos congelados	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Pãezinhos (Aprox. 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 1-1½ 2-2½	Apenas grelhador 1-2 1-2
	Instruções Coloque os pãezinhos em círculo na grelha. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até tostar, se preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.			
Cacetes + cobertura (Tomates, Queijo, Presunto, Cogumelos)	250-300 g (2 uds.)	450 W + Grelhador	8-9	-
	Instruções Coloque 2 cacetes congelados lado a lado na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Gratinar (Legumes ou batatas)	400 g	450 W + Grelhador	13-14	-
	Instruções Coloque os alimentos a gratinar congelados num pirex redondo pequeno. Coloque o pirex na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Massa (Canelones, Macarrão, Lasanha)	400 g	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 18-19	Apenas grelhador 1-2
	Instruções Coloque a massa congelada num pirex pequeno, retangular e raso. Coloque o pirex diretamente no prato giratório. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Nuggets de frango	250 g	450 W + Grelhador	5-5½	3-3½
	Instruções Coloque os nuggets de frango na grelha. Vire a comida depois do primeiro passo.			
Batatas no forno	250 g	450 W + Grelhador	9-11	4-5
	Instruções Coloque as batatas uniformemente no papel vegetal na grelha inferior.			

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função Grelhador durante 3-4 minutos.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	6-8	4-5½
	Instruções Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.			
Pãezinhos (Cozidos)	2-4 peças	Apenas grelhador	2-3	2-3
	Instruções Coloque os pãezinhos, com a parte de baixo virada para cima, em círculo no prato giratório.			
Tomates grelhados		MO + Grelhador	300 W + Grelhador	Apenas grelhador
	200 g (2 uds.)		4½-5½	2-3
	400 g (4 uds.)		7-8	
Instruções Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o prato na grelha.				
Tosta havaiana (Fiambre, ananás e fatias de queijo)	2 uds. (300 g)	450 W + Grelhador	3½-4	-
	Instruções Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Coloque 2 fatias de tosta, lados opostos, diretamente na grelha superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Batatas assadas	250 g	600 W + Grelhador	4½-5½	-
	500 g		8-9	
	Instruções Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador.			

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Pedaços de frango	450-500 g (2 uds.)	300 W + Grelhador	10-12	12-13
	Instruções Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo com os ossos virados para o centro. Coloque 1 pedaço de frango no centro da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Costeletas de borrego/bifes (Médio)	400 g (4 uds.)	Apenas grelhador	12-15	9-12
	Instruções Unte as costeletas de borrego com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Costeletas de porco	250 g (2 uds.)	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 7-8	Apenas grelhador 6-7
	Instruções Unte as costeletas de porco com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Maças assadas	1 maçã (aprox. 200 g)	300 W + Grelhador	4-4½	-
	2 maçãs (aprox. 400 g)		6-7	
	Instruções Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num prato de pirex raso. Coloque o prato diretamente no prato giratório.			
Frango assado	1200 g	MO + Grelhador	450 W + Grelhador 22-24	300 W + Grelhador 23-25
	Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o primeiro peito de frango virado para baixo no pirex e o segundo peito de frango virado para cima. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			

Sugestões e truques

Derreter mel cristalizado

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno. Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

Dissolver gelatina

Coloque folhas de gelatina seca (10 g) em água fria durante 5 minutos. Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno. Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa depois de estar dissolvida.

Cobertura glacé (para bolos)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

Fazer compota

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10-12 minutos a 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque diretamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

Cozinhar pudim/cremes

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W. Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

Torrar amêndoas em lascas

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

Resolução de problemas e código de informação

Resolução de problemas

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Problema	Motivo	Ação
Geral		
Não é possível carregar corretamente nos botões.	Pode haver matéria estranha presa nos botões.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	Para modelos com painel tátil: Existe humidade no exterior.	Limpe a humidade do exterior.
	O bloqueio para crianças está ativado.	Desative o bloqueio para crianças.
As horas não são apresentadas.	A função Eco (de poupança de energia) está ativa.	Desligue a função Eco.
O forno não funciona.	Não é fornecida energia.	Certifique-se de que há fornecimento de energia.
	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
	Os mecanismos de segurança de abertura da porta estão cobertos por matéria estranha.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
O forno pára durante o funcionamento.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, carregue no botão Start (Iniciar) para iniciar o funcionamento.

Problema	Motivo	Ação
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	O forno esteve a cozinhar durante um período de tempo prolongado.	Depois de cozinhar durante um período de tempo prolongado, deixe o forno arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não funciona.	Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Estão a ser utilizadas várias fichas na mesma tomada.	Escolha uma tomada que seja utilizada exclusivamente pelo forno.
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno não funciona.	A cozedura de alimentos fechados ou utilizando um recipiente com tampa pode causar sons semelhantes a estalidos.	Não utilize recipientes fechados porque podem rebentar durante a cozedura devido à expansão do conteúdo.
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem objectos na parte de cima do forno.	Remova todos os objectos da parte superior do forno.
Não é possível abrir a porta corretamente.	Existem resíduos de alimentos presos entre a porta e o interior do forno.	Limpe o forno e, depois, abra a porta.

Problema	Motivo	Ação
O aquecimento, incluindo a função Manter quente, não funciona corretamente.	O forno pode não funcionar, estão a ser cozinhados demasiados alimentos ou estão a ser utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente próprio para micro-ondas e ligue o micro-ondas durante 1 a 2 minutos para verificar se a água é aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função. Utilize um recipiente de confeção com um fundo plano.
A função de descongelação não funciona.	Estão a ser cozinhados demasiados alimentos.	Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função.
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando a função Eco está ligada. Feche e abra novamente a porta e carregue no botão Cancel (Cancelar).
	A luz interior está coberta por matéria estranha.	Limpe o interior do forno e verifique novamente.
É emitido um sinal sonoro durante a cozedura.	Se a função Cozedura automática estiver a ser utilizada, este som significa que deve virar os alimentos que estão a ser descongelados.	Após virar os alimentos, carregue no botão Start (Iniciar) para reiniciar o funcionamento.
O forno não está nivelado.	O forno está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno é instalado numa superfície plana e estável.
Ocorrem faíscas durante a cozedura.	São utilizados recipientes de metal durante as funções de forno/dcongelação.	Não utilize recipientes de metal.

Problema	Motivo	Ação
Quando é ligado, o forno começa a trabalhar imediatamente.	A porta não está fechada corretamente.	Feche a porta e verifique novamente.
O forno está a emitir electricidade.	A fonte de alimentação ou a tomada não têm uma ligação à terra adequada.	Certifique-se de que a fonte de alimentação e a tomada têm uma ligação à terra adequada.
1. Gotas de água. 2. O vapor é expelido por uma fenda na porta. 3. A água fica no forno.	Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno.	Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
A luminosidade no interior do forno varia.	A luminosidade varia dependendo das mudanças de potência de cada função.	As mudanças de potência durante a cozedura não são avarias. Isto não é uma avaria do forno.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	Para ventilar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante cerca de 3 minutos após o término da cozedura.	Isto não é uma avaria do forno.

Resolução de problemas e código de informação

Problema	Motivo	Ação
Prato giratório		
Enquanto gira, o prato giratório sai do sítio ou para de girar.	Não existe anel de roletes ou o anel de roletes não está devidamente colocado.	Instale o anel de roletes e, depois, tente novamente.
O prato giratório arrasta-se enquanto gira.	O anel de roletes não está devidamente colocado, existem demasiados alimentos ou o recipiente é demasiado grande e toca no interior do micro-ondas.	Ajuste a quantidade de alimentos e não utilize recipientes demasiado grandes.
O prato giratório abana enquanto gira e faz ruído.	Existem resíduos de comida no fundo do forno.	Remova os resíduos de comida existentes no fundo do forno.
Grelhador		
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno pela primeira vez.	Isto não é uma avaria e se utilizar o forno 2 a 3 vezes isto deixará de acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
	Os alimentos estão muito próximo do grelhador.	Coloque os alimentos devidamente afastados durante a cozedura.
	Os alimentos não estão devidamente preparados e/ou dispostos.	Certifique-se de que os alimentos estão devidamente preparados e dispostos.

Problema	Motivo	Ação
Forno		
O forno não aquece.	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
Sai fumo durante o pré-aquecimento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno pela primeira vez.	Isto não é uma avaria e se utilizar o forno 2 a 3 vezes isto deixará de acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
Verifica-se um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno.	Estão a utilizar-se utensílios de plástico ou não resistentes ao aquecimento.	Utilize utensílios de vidro adequados para temperaturas elevadas.
O forno tem um cheiro desagradável no interior.	Existem resíduos de alimentos ou de plástico derretido no interior.	Utilize a função de vapor e depois limpe com um pano seco. Pode colocar uma rodela de limão no interior e ligar o forno para remover o odor mais rapidamente.
O forno não confecciona os alimentos correctamente.	A porta do forno é aberta frequentemente durante a cozedura.	Se abrir a porta com frequência, a temperatura interior diminuirá e isto poderá afetar os resultados da cozedura.
	Os controlos do forno não estão definidos correctamente.	Defina correctamente os controlos do forno e tente novamente.
	O grelhador ou outros acessórios não estão inseridos correctamente.	Insira corretamente os acessórios.
	Os utensílios utilizados não são do tipo ou dimensão corretos.	Utilize utensílios de cozinha adequados com fundo plano.

Problema	Motivo	Ação
Vapor		
Consigo ouvir a água a ferver na cozedura a vapor.	A água é aquecida utilizando o aquecedor para vapor.	Isto não é uma avaria do forno.
Há um som invulgar quando a cozedura a vapor é interrompida.	A água está a ser removida do interior do aquecedor para vapor após a conclusão da cozedura a vapor.	Isto não é uma avaria do forno.
O vapor não sai.	O reservatório de água não está instalado.	Certifique-se de que o reservatório de água está instalado corretamente.
	Não há água no reservatório de água.	Encha o reservatório com água e tente novamente.

Código de informação

Código de informação	MOTIVO	Ação
C-d0	Os botões de controlo são carregados durante mais de 10 segundos.	Limpe os botões e verifique se existe água na superfície à volta dos mesmos. Se voltar a ocorrer, desligue o forno micro-ondas durante mais de 30 segundos e tente programar novamente. Se voltar a ser apresentado, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

NOTA

se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente para melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão, por isso, sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	MG23DG4524C***
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia Potência máxima Micro-ondas Grelhador (resistência de aquecimento)	2400 W 1250 W 1150 W
Potência de saída	100 W / 800 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	489 x 275 x 394 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litros
Peso Líquido	13,0 kg aprox.

* Este produto contém uma fonte luminosa de classe de eficiência energética <G>.

Notas

Notas

A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efetuar 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

MG23DG4524C***



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)	8

Installation **8**

Accessories	8
Installation site	9
Turntable	9

Maintenance **9**

Cleaning	9
Replacement (repair)	10
Care against an extended period of disuse	10

Oven features **10**

Oven	10
Control panel	11

Oven use **11**

How a microwave oven works	11
Checking that your oven is operating correctly	12
Setting the time	12
Cooking/Reheating	13
Power levels and time variations	13
Adjusting the cooking time	14
Stopping the cooking	14
Setting the energy save mode	14
Using the quick defrost features	15
Using the auto cook features	16
Using the keep warm features	22
Grilling	23
Combining microwaves and grill	23
Using the grill fry features	24
Using the crusty plate	26
Using the lock features	28
Switching the beeper off	28

Cookware guide **29**

Cooking guide **30**

Troubleshooting and information code **38**

Troubleshooting	38
Information code	41

Technical specifications **42**

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;

- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

Do not use this appliance for other purposes than cooking. Drying of clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

Safety instructions

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

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

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

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.

Safety instructions

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function. Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord. If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord. Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre. Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.

2. Cover with a clean, dry dressing.

3. 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.

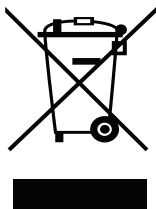
To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

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.

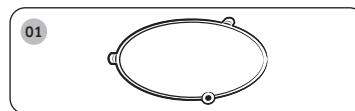
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product regulatory obligations, e.g. REACH, visit our sustainability page available via www.samsung.com

Installation

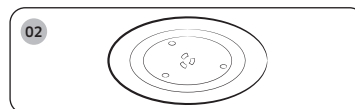
Accessories

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



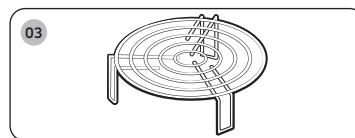
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



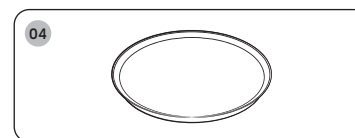
02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

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



03 Grill rack, to be placed on the turntable.

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



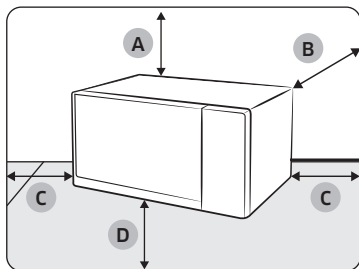
04 Crusty plate, see pages 26 to 28.

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.

NOTE

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

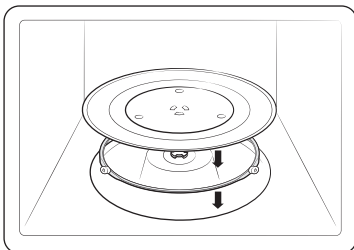
Installation site



- A. 20 cm above
- B. 0 cm behind
- C. 10 cm on the side
- D. 85 cm above the floor

- Select a flat, level surface approximately 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the microwave oven.
- We recommend installing the product so its back is flush with the wall, and leave minimum 10 cm on both sides and 20 cm above the product for ventilation.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this microwave oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Turntable



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

Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the 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 oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

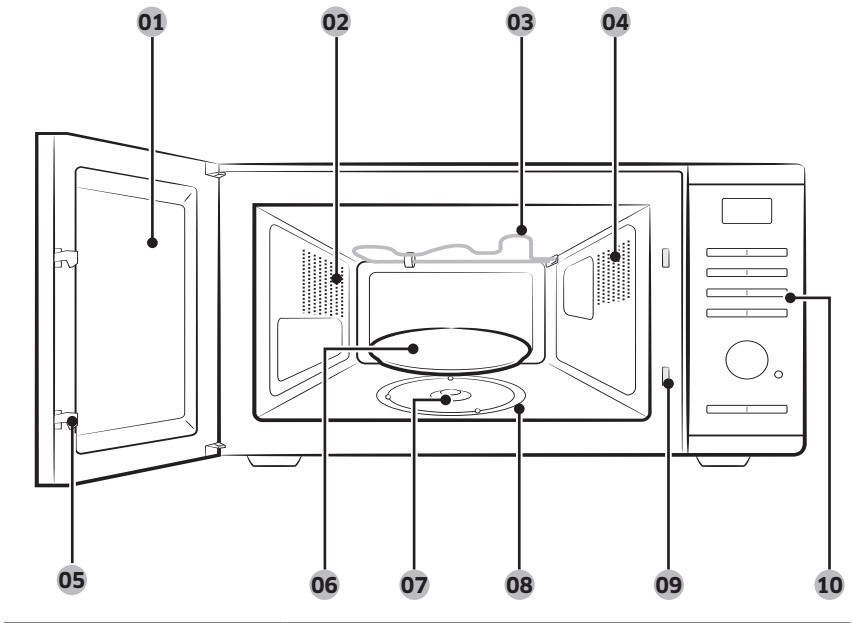
1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Oven features

Oven



- | | | |
|------------------|----------------------|---------------------------|
| 01 Door | 02 Ventilation holes | 03 Heating element |
| 04 Light | 05 Door latches | 06 Turntable |
| 07 Coupler | 08 Roller ring | 09 Safety interlock holes |
| 10 Control panel | | |

Replacement (repair)

⚠ WARNING

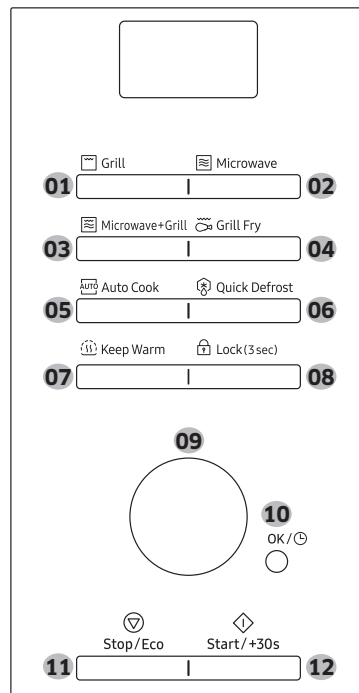
This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- 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 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 oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Control panel



- 01 Grill
- 02 Microwave
- 03 Microwave+Grill
- 04 Grill Fry
- 05 Auto Cook
- 06 Quick Defrost
- 07 Keep Warm
- 08 Lock (3 sec)
- 09 Dial Knob (Weight/Serving/Time)
- 10 OK/Clock
- 11 Stop/Eco
- 12 Start/+30s

Oven use

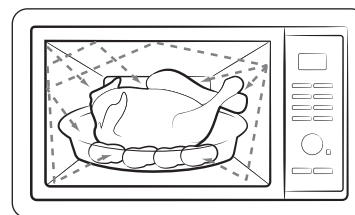
How a microwave oven works

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 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.

Oven use

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 38 to 41.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper or bottom side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



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 oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

Setting the time

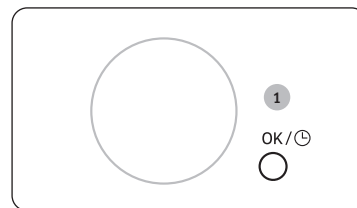
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

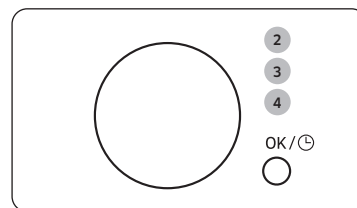
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

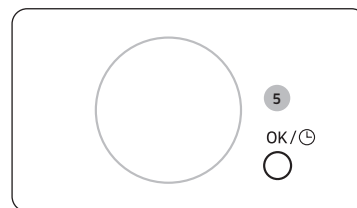
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **OK/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **OK/Clock** button.
3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **OK/Clock** button.
4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **OK/Clock** button 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

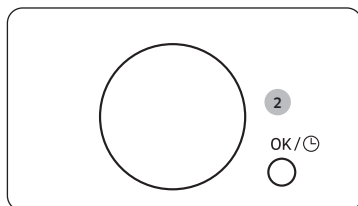
- ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
- The maximum **Microwave** time is 99 minutes.

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.

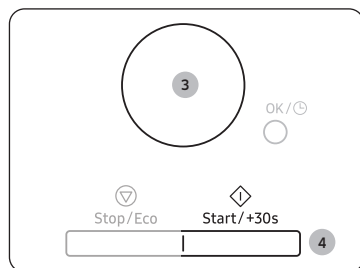


1. Press the **Microwave** button.

Result: The 800 W (Maximum cooking power) indications are displayed:
 (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (Refer to the power level table.) And then press the **OK/Clock** button.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.

Result: The cooking time is displayed.

4. Press the **Start/+30s** button.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

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	800
MEDIUM HIGH	75	600
MEDIUM	56	450
MEDIUM LOW	38	300
DEFROST	23	180
LOW	13	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

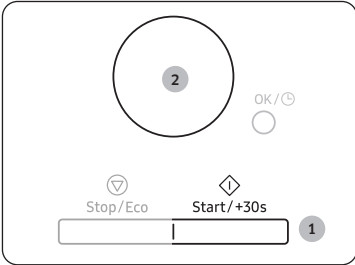
Oven use

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

In Microwave, Grill or Microwave+Grill mode, pressing **Start/+30s** button increases cooking time.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1

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.

Method 2

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	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 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 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.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

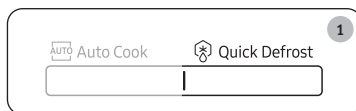
Using the quick defrost features

The **Quick Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, frozen vegetable and frozen bread. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

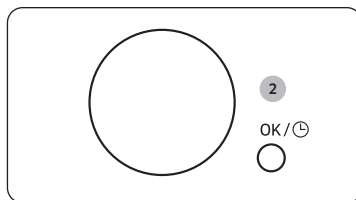
NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

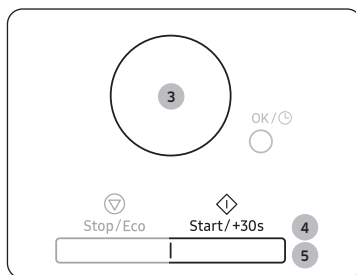
Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Quick Defrost** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **OK/Clock** button.



3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **Start/+30s** button.
Result:
 - Defrosting begins.
 - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **Start/+30s** button again to finish defrosting.
Result:
 - 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

The following table presents the various **Quick Defrost** programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, vegetable and bread on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving size (g)	Instructions
1 Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4 Frozen Vegetable	200-1500	Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes.
5 Bread	200-1500	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (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- 30 minutes.

Oven use

Using the auto cook features

The **Auto Cook** features has 43 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the type of the serving by turning the **Dial Knob**.

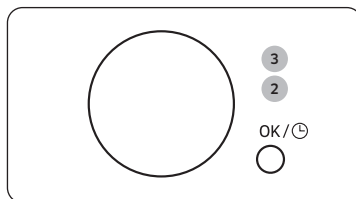
NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

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



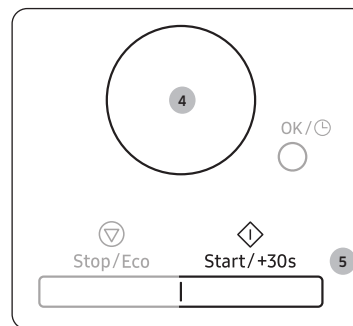
1. Press the **Auto Cook** button.



2. Turning the **Dial Knob** button to select the desired category. And then press **OK/Clock** button.

- For more information, see the "**Auto Cook programme description**" on page **17** to **22**

3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press **OK/Clock** button.



4. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**.

- Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.
- You do not have to select a weight for Home Dessert.

5. Press the **Start/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 43 pre-programmed cooking options. This is composed of Home Dessert, Healthy Cooking and Bread Defrost.

CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Auto Cook programme description

1. Healthy Cooking

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1-1	Ready Meal (chilled)	350 450	Put meal 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	Vegetarian Meal (chilled)	350 450	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.
1-3	Broccoli Florets	250	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1-4	Sliced Carrots	250	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-5	Green Beans	250	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp.) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-6	Spinach	150	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.
1-7	Corn on the Cob	250	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-8	Peeled Potatoes	250	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp.) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.

Oven use

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1-9	Brown Rice	125	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-10	Wholemeal Macaroni	125	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
1-11	Quinoa	125	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-12	Bulgur	125	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1-13	Vegetable Gratin	500	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the grill rack. Stand for 2-3 minutes.
1-14	Grilled Tomatoes	400	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on grill rack. Stand for 1-2 minutes.
1-15	Chicken Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
1-16	Turkey Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
1-17	Fresh Fish Filets	300	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1-18	Fresh Salmon Filets	300	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
1-19	Fresh Prawns	250	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
1-20	Fresh Trout	200	Put 1-2 fresh whole fish into an microwave oven proof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp. lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
1-21	Grilled Fish	300	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 grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
1-22	Salmon Steaks	400	Put fish steaks evenly on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

2. Home Dessert

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-1	Walnut Pound Cake	1 serving	Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g
			1. Combine a butter and black sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Add a walnut and mix well. 5. Pour a mixture in greased glass Pyrex (Rectangle type W22 x D12 x H7 cm) 6. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-1]. 7. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-2	Banana Bread	1 serving (6 pcs.)	Ingredients Banana 3 pcs., Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp.
			1. Chop the banana. 2. Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl. 3. Add banana and mix well. 4. Pour a mixture in 6 paper cups. 5. Put paper cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-2]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-3	Sponge Cake	1 serving	Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g
			1. Combine a butter and sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Pour a mixture in greased glass (Circle type) 5. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-3]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-4	Brownie	1 serving	Ingredients Flour 90 g, Butter(Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa power 40 g
			1. Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl. 2. Add a flour, cocoa powder and keep stirring. 3. Pour a mixture in greased glass Pyrex (Rectangle type W22 x D12 x H7 cm) 4. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-4]. 5. After cooking, stand for 20-30 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-5	Egg Pudding	1 serving (3 pcs.)	Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs.
			1. Crack the two eggs into a bowl. Lightly beat the egg with a balloon whisk. Don't let the tip of the whisk leave the bottom of the bowl to avoid creating too much foam. 2. Combine milk, sugar in other bowl. 3. Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture. 4. Sieve the egg mixture with a fine mesh strainer. Scrape off the bottom of the strainer with a spatula. Remove any foam on the surface with a spoon. 5. Pour the mixture into custard cups. 6. Put the cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-5]. 7. After cooking, refrigerate and serve.
2-6	Chocolate Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Heavy cream 40 g, Flour 25 g, Cocoa powder 15 g, Vanilla 1.5 g, Semi-sweet chocolate chips 50 g
			1. Combine the butter, egg and cream together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar and keep stirring. 3. Add the cocoa, vanilla and stir until just combined. 4. Stir in the chocolate chips. 5. Put the mug (Pyrex 500ml) in the microwave oven and select the Auto Cook [2-6]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-7	Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Flour 50 g, Milk 30 g, Vanilla 6 g, Almond powder 3 g, Baking powder 1.5 g
			1. Combine the butter, egg and milk together in a mug (Pyrex 500ml) until well combined. 2. Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. 3. Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. 4. Put the mug (Pyrex 500ml) in the microwave oven and select the Auto Cook [2-7]. 5. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-8	Café Latte	1 serving	Ingredients Instant coffee powder 2 g, Water 50 g, Milk 125 g
			1. Mix the coffee powder and water in mug. 2. Pour milk in other mug. 3. Put the milk in the microwave oven and select the Auto Cook [2-8]. 4. When the beeps, take mug out. 5. Put the coffee mixture in the microwave oven and press the Start/+30s button. 6. After cooking, mix all well and serve.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-9	Green Tea Latte	1 serving	Ingredients Green tea powder 6 g, Sugar 15 g, Milk 250 g
			1. Mix all ingredients in mug. 2. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-9]. 3. After cooking, mix well and serve.
2-10	Milk Tea	1 serving	Ingredients Black tea bag 2 pcs., Water 60 g, Milk 125 g
			1. Mix the black tea bag and water in mug. 2. Pour milk in other mug. 3. Put the tea mixture in the microwave oven and select the Auto Cook [2-10]. 4. When the beeps, take mug out. 5. Put the milk in the microwave oven and press the Start/+30s button. 6. After cooking, mix all well and serve.

Oven use

3. Bread Defrost

This function is defrosting and reheating for frozen bread. Frozen bread will have crisp outside like fresh bread. This program is suitable for baguettes, croissants, bagels and so on.

⚠ CAUTION

- This program is suitable for frozen bread which is baked. It is Not suitable for frozen dough.
- Crusty plate Must be preheated. Please follow the instructions.

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
3-1	Bread Defrost	100	Put the crusty plate on the turntable. Select auto cook program and press the Start/+30s button. Display will show "HEAT" for preheating the crusty plate. When the beep, preheating is done. Place frozen bread on the crusty plate and put them in the microwave oven. Press the Start/+30s button again. After cooking, stand for 2-3 minutes.
3-2	Bread Defrost	150	
3-3	Bread Defrost	200	
3-4	Bread Defrost	250	
3-5	Bread Defrost	300	
3-6	Bread Defrost	350	
3-7	Bread Defrost	400	
3-8	Bread Defrost	450	
3-9	Bread Defrost	500	
3-10	Bread Defrost	550	
3-11	Bread Defrost	600	

Using the keep warm features

The **Keep Warm** feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve. You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.

📖 NOTE

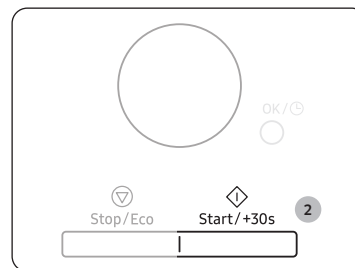
The **Keep Warm** time has been specified as 99 minutes.

📖 NOTE

The maximum **Keep Warm** time is 99 minutes.



1. Press the **Keep Warm** button.



2. Press the **Start/+30s** button.

Result: The 99 minutes is displayed.

- To stop warming the food, open the door or press **Stop/Eco** button.

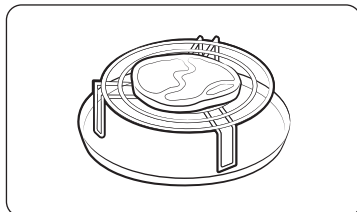
📖 NOTE

- Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.
- Do not cover with lids or plastic wrap.
- Use oven gloves when taking out food.

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.

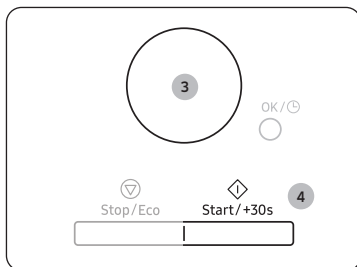


2. Press the **Grill** button.

Result: The following indications are displayed:



- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Dial Knob**.

- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start/+30s** button.

Result: Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Combining microwaves and grill

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

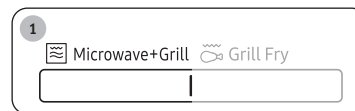
NOTE

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

NOTE

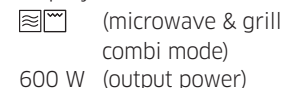
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

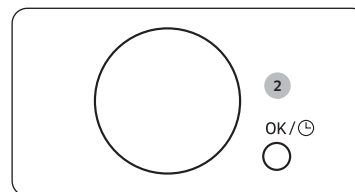


1. Press the **Microwave+Grill** button.

Result: The following indications are displayed:

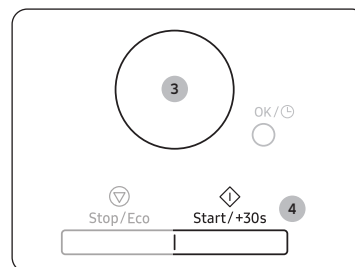


600 W (output power)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (600 W, 450 W, 300 W.) And then press the **OK/Clock** button.

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **Start/+30s** button.

Result:

- Combination cooking starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

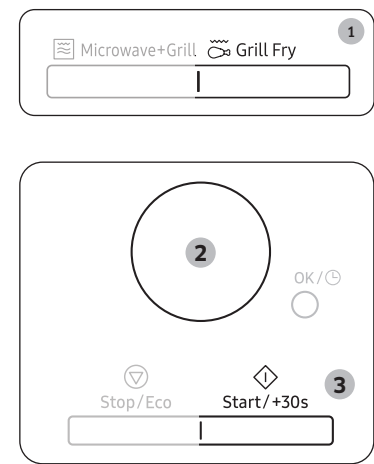
Oven use

Using the grill fry features

The **Grill Fry** features has 15 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 **Dial Knob**.

CAUTION

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 **Grill Fry** button.
2. Turning the **Dial Knob** button to select the desired category (Refer to the table on the side.).
3. Press the **Start/+30s** button.
The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
 - When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 pre-programmed cooking options. This is composed of Vegetable & Grain and Poultry & Fish.

CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Frozen French Fries	400	Place frozen French fries on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2	Frozen Pork Cutlet	500	Place frozen pork cutlet on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the Start/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
3	Frozen Chicken Nuggets	350	Place frozen chicken nuggets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
4	Frozen Potato Croquettes	350	Place frozen potato croquettes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
5	Frozen Corn Dogs	450-500	Place frozen corn dogs on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
6	Frozen Fish Cutlets	300	Place frozen fish cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the Start/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
7	Frozen Buffalo Wings	500	Place frozen buffalo wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

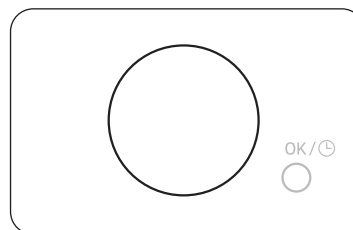
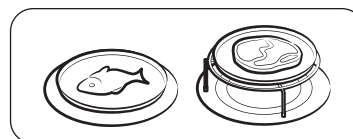
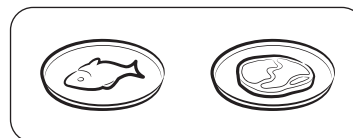
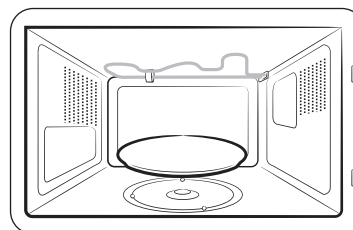
Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
8	Frozen Cheese Cutlets	400	Place frozen cheese cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
9	Frozen Cheese Sticks	300	Place frozen cheese sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
10	Frozen Spring Rolls	300	Slightly oil the frozen spring rolls on the surface. Place frozen spring rolls on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the Start/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
11	Frozen Breaded Shrimps	300	Slightly oil the frozen breaded shrimps on the surface. Place frozen breaded shrimps on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the Start/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Oven use

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
12	Frozen Onion Rings	300	Place frozen onion rings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
13	Frozen Wedge Potatoes	350	Place frozen wedge potatoes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
14	Chicken Drum Sticks	500	Slightly oil the chicken drums sticks on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken drums sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
15	Chicken Wings	500	Slightly oil the chicken wings on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the Start/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

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 oven without turntable.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

📖 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.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.

Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes.

Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs.)	450 W + Grill	2½-3
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Burger (Frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put frozen burger on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3-4 min. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Baguettes (Frozen)	200-250 g (2 pcs.)	450 W + Grill	6-7
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Frozen)	300-350 g	450 W+Grill	11-12
	Instructions Preheat the crust plate for 3 minutes. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on the turntable. Stand for 1-2 minutes.		
Mini Pizza-Snack (Frozen)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Chilled)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Instructions Preheat crust plate for 5 minutes. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Fish Fingers (Frozen)	150 g (5 pcs.) 300 g (10 pcs.)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3 min (5 pcs.) or after 5 min. (10 pcs.). Stand for 3 minutes.		

Oven use

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Chicken Nuggets (Frozen)	125 g	600 W + Grill	4-5
	250 g		6-7
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 2 min (125 g) or 4 min. (250 g). Stand for 3 minutes.		
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4-5
	500 g		7-8
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes.		

Using the lock features

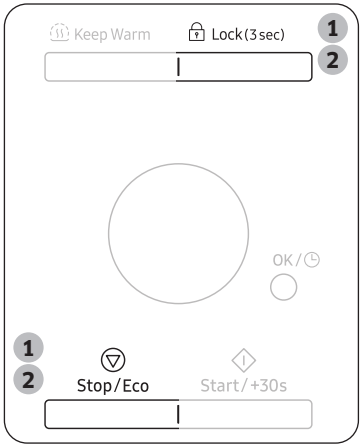
Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **Lock (3 sec)** button for 3 seconds.
 - The oven is locked (no functions can be selected).
 - The display shows “L”.
2. To unlock the oven, press the **Lock (3 sec)** button for 3 seconds.
The oven can be used normally.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Lock (3 sec)** and **Stop/Eco** button at the same time.
Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **Lock (3 sec)** and **Stop/Eco** button again at the same time.
Result: The oven operates normally.

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 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 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	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300	600	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300	600	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300	600	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking Guide for fresh vegetables

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

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

Food	Serving Size (g)	Power (W)	Time (min.)
Broccoli	250	800	4-4½
	500		7-7½
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250	800	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250	800	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250	800	5-5½
	500		8½-9
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250	800	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size (g)	Power (W)	Time (min.)
Egg Plants	250	800	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250	800	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125	800	1½-2
	250		3-3½
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250	800	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250	800	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250	800	4-5
	500		7½-8½
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250	800	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking guide

Cooking Guide for rice and pasta

- Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size (g)	Power (W)	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250	800	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250	800	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250	800	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	800	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250	800	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

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

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

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

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

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

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

Heating and standing times

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

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

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

Reheating liquids

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

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) 250 ml (1 mug)	800	1-1½ 1½-2
	Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	800	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600	5-6
	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. Stand for 3 minutes.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power (W)	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 g	600	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

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. Stand for 2-3 minutes.		
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. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300	30-40 sec.
	200 ml		50 sec. to 1 min.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		

Manual defrosting

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

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

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

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

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting. Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

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

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

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

Food	Serving Size	Power (W)	Time (min.)
Meat			
	Minced Beef		
	250 g	180	6½-7½
	500 g		10-12
Pork Steaks	250 g	180	7½-8½
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.		

Food	Serving Size	Power (W)	Time (min.)
Poultry Chicken Pieces Whole Chicken	500 g (2 pcs)	180	14½-15½
	900 g	180	28-30
	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! Stand for 15-40 minutes.		
Fish Fish Fillets	250 g (2 pcs)	180	6-7
	400 g (4 pcs)		12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.		
Fruits Berries	250 g	180	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread Bread Rolls (Each about 50 g) Toast/Sandwich German Bread (Wheat + Rye Flour)	2 pcs	180	½-1
	4 pcs		2-2½
	250 g	180	4½-5
	500 g	180	8-10
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

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

Food suitable for grilling:

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

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

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

Cooking guide

Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

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

Grill Guide for frozen food

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

Frozen Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	4 pcs		1-1½	1-2
	Instructions Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.			
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instructions Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			

Frozen Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Grill only 1-2
	Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.

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

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	400 g (4 pcs)		4½-5½	2-3
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.			
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Lamb Chops/Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12
	Instructions Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
Baked Apples	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 turntable.			
	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
Roast Chicken	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.			

Tips and tricks

Melting crystallized honey

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

Melting gelatine

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

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ 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/custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ 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 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the 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 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 oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the 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 oven.
There is a popping sound during operation, and the 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 oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The 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 Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the 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 button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the 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 oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
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.
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 oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Problem	Cause	Action
Oven		
The 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 oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the 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 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 oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The 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 oven controls are not correctly set.	Correctly set the 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.

Problem	Cause	Action
Steam		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an 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 oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

Information code

Information code	CAUSE	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

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	MG23DG4524C***
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2400 W
Microwave	1250 W
Grill (heating element)	1150 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 394 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	13.0 kg approx.

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Memo

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	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_fr/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.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

