

# Horno microondas

---

## Manual del usuario

MS22M8274A\*

---



**SAMSUNG**

## Tabla de contenidos

<b>Instrucciones de seguridad</b>	<b>3</b>		
Instrucciones importantes de seguridad	3	Uso de las funciones de cocción automática	16
Seguridad general	5	Uso de las funciones de descongelación rápida	19
Precauciones para el funcionamiento del microondas	6	Uso de las funciones de Mantener caliente	20
Garantía limitada	7	Uso de las funciones de desodorización	21
Definición del grupo del producto	7	Uso de las funciones favoritas	21
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	7	Uso de las funciones bloqueo para niños	22
		Desconexión de la alarma	22
<b>Instalación</b>	<b>8</b>	<b>Guía de utensilios de cocina</b>	<b>23</b>
Accesorios	8		
Plato giratorio	8	<b>Guía de cocción</b>	<b>24</b>
<b>Mantenimiento</b>	<b>9</b>	Microondas	24
Limpieza	9	Cocción	24
Sustitución (reparación)	9	<b>Solución de problemas</b>	<b>25</b>
Cuidados para períodos largos de no utilización	9	Solución de problemas	25
<b>Funciones del horno</b>	<b>10</b>	Precauciones para la instalación	27
Horno	10	Código de información	27
Panel de control	10	<b>Especificaciones técnicas</b>	<b>28</b>
<b>Uso del horno</b>	<b>11</b>		
Cómo funciona un horno microondas	11		
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente	11		
Cocción/recalentamiento	12		
Configuración de la hora	12		
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	13		
Inicio rápido	13		
Ajuste del tiempo de cocción	13		
Cómo detener la cocción	14		
Configuración del modo de ahorro de energía	14		
Uso de las funciones de cocción de sensor	14		
Instrucciones de cocción con sensor automático	16		

## 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.

Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.

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.

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.

## Instrucciones de seguridad

Este aparato solo debe usarse empotrado. Este aparato no debe instalarse 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.

Tras la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. La desconexión puede facilitarse dejando el enchufe accesible o montando un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

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.

## 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.), ventíle 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.

## Instrucciones de seguridad

### Precauciones para el horno microondas

Utilice solo utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, etc.

Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.

Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir que se sobrecalienten o se quemen.

Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y las fuentes de calor.

No caliente huevos con cáscara ni huevos cocidos, ya que podrían explotar. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, nueces, tomates, etc.

No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Hay riesgo de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.

Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.

Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.

Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.

No ponga en marcha el horno si está vacío. El horno se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior del horno para absorber la energía microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.

Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)

Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

### Precauciones para el funcionamiento del microondas

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

- No ponga en marcha el horno con la puerta abierta. No altere los bloqueos de seguridad (pestillos de la puerta). No introduzca nada en los orificios de los bloqueos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre. Mantenga limpias la puerta y las superficies de cierre de la puerta pasando primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
- No utilice el horno si está estropeado. No lo ponga en funcionamiento hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado.  
**Importante:** la puerta del horno debe cerrar correctamente. La puerta no debe estar curvada; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni flojas; los cierres de la puerta y las superficies de cierre no deben estar dañados.
- Todos los ajustes y reparaciones debe realizarlos un técnico cualificado.

## Garantía limitada

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o al accesorio ha sido causado por el usuario. Elementos que cubre esta estipulación:

- Puerta, tiradores, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

Utilice este horno solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno. Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con un centro de servicio Samsung local o solicitar ayuda e información en línea en [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Utilice este horno únicamente para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este horno.

Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

## Definición del grupo del producto

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.

Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

## Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)



(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y reciclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

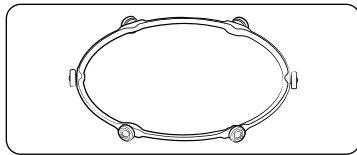
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, baterías visite: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

# Instalación

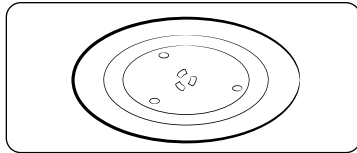
## Accesorios

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.

El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



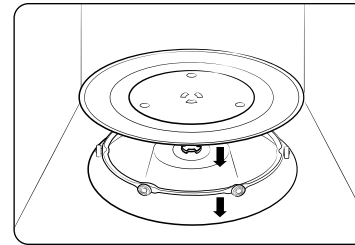
**02 Plato giratorio**, que se debe colocar en el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.

**⚠ PRECAUCIÓN**

**NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

## 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

## Limpeza

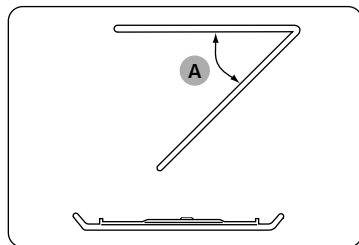
Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables).

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.

### Limpeza del interior de los modelos con calentador giratorio



Para limpiar la parte superior de la cámara de cocción, baje la resistencia superior unos 45° (A) como se muestra en la ilustración. Esto facilitará la limpieza de la parte superior. Después de limpiar, vuelva a colocar la resistencia en su lugar.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- Mantenga la puerta y los cierres de la puerta limpios y asegúrese de que la puerta se abre y se cierra suavemente. De lo contrario, puede acortarse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno.
- No limpie con sustancias químicas o abrasivas.
- Después de cada uso del horno, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.

## Sustitución (reparación)

### ⚠ ADVERTENCIA

Este horno no contiene piezas que pueda sustituir el usuario. No intente sustituir ni reparar el horno usted mismo.

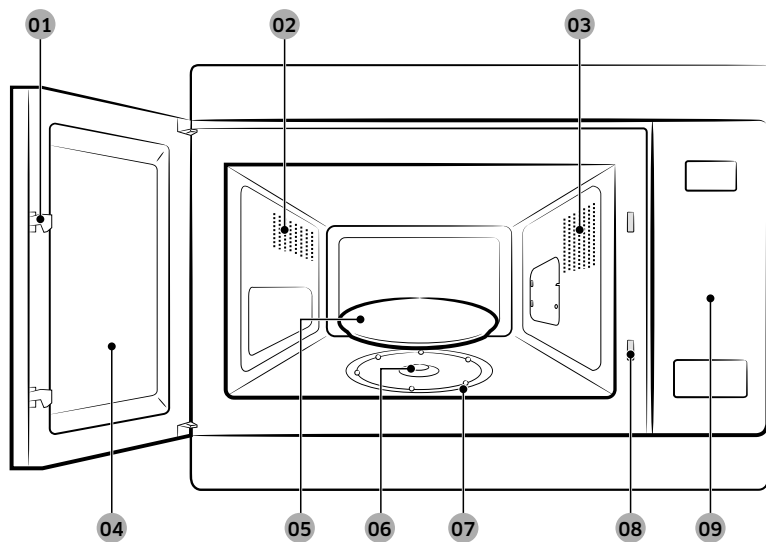
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted 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.

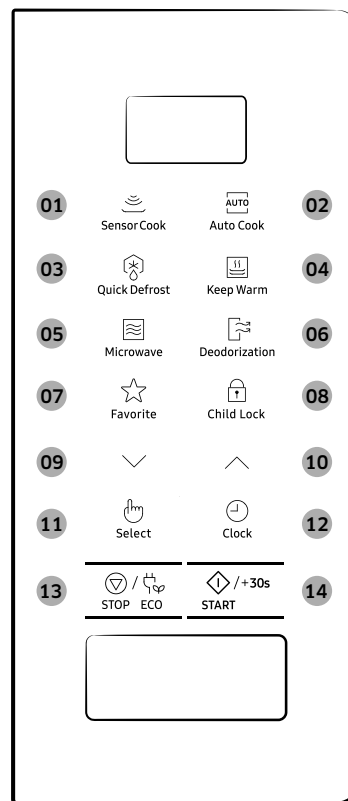
# Funciones del horno

## Horno



- 01 Pestillos de la puerta
- 02 Orificios de ventilación
- 03 Luz
- 04 Puerta
- 05 Plato giratorio
- 06 Acoplador
- 07 Anillo giratorio
- 08 Orificios de las trabas de seguridad
- 09 Panel de control

## Panel de control



- 01 Sensor Cook (Cocción de sensor)
- 02 Auto Cook (Cocción automática)
- 03 Quick Defrost (Descongelación rápida)
- 04 Keep Warm (Mantener caliente)
- 05 Microwave (Microondas)
- 06 Deodorization (Desodorización)
- 07 Favorite (Favoritos)
- 08 Child Lock (Bloqueo para niños)
- 09 Abajo
- 10 Arriba
- 11 Select (Seleccionar)
- 12 Clock (Reloj)
- 13 STOP/ECO (PARADA/ECO)
- 14 START/+30s (INICIO/+30 s)

## Uso del horno

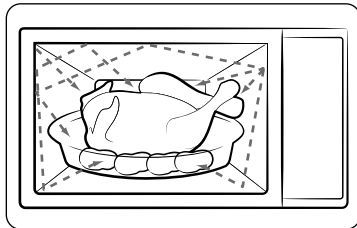
### Cómo funciona un horno microondas

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)

#### PRECAUCIÓN

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.

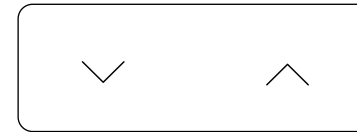
### Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte la sección denominada “Solución de problemas” en la página 25.

#### 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 % - 850 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno. Ponga un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



Ajuste la hora a 4 o 5 minutos, pulsando el botón **Arriba** o **Abajo** el número apropiado de veces. El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empieza a hervir.

# Uso del horno

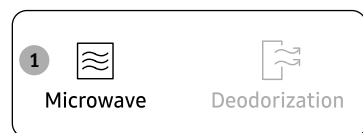
## Cocción/recalentamiento


El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

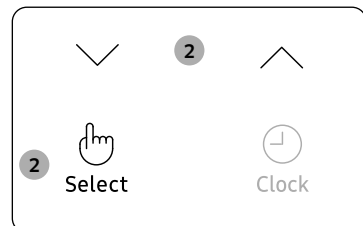
### ⚠ PRECAUCIÓN

- Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
- El tiempo máximo de microondas es de 99 minutos.

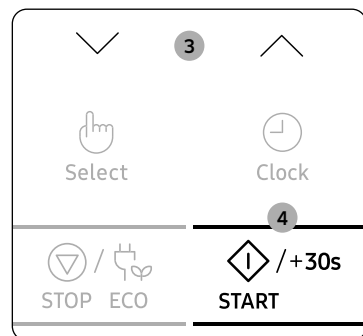
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca active el horno microondas cuando esté vacío.



1. Pulse el botón del **Microwave (Microondas)**. Aparecen las indicaciones de 850 W (máximo poder de cocción):  
 (modo microondas)



2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla de niveles de potencia.) A continuación pulse el botón **Select (Seleccionar)**.



3. Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. Se visualiza el tiempo de cocción.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. 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.

## 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:

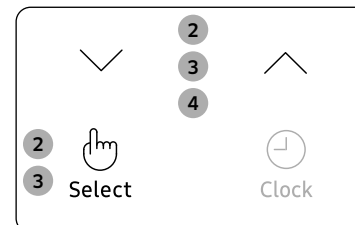
- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

### 📖 NOTA

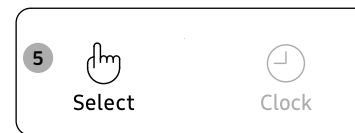
No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



1. Pulse el botón del **Clock (Reloj)**.



2. Establezca el formato de 24 horas o 12 horas pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. A continuación pulse el botón **Select (Seleccionar)**.
3. Pulse el botón **Arriba** o **Abajo** para ajustar la hora. A continuación pulse el botón **Select (Seleccionar)**.
4. Pulse el botón **Arriba** o **Abajo** para ajustar los minutos.



5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **Select (Seleccionar)** para activar el reloj. La hora aparece siempre que no utiliza el horno microondas.

## Niveles de potencia y variaciones de tiempo

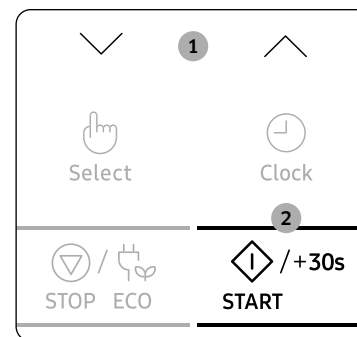
La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	850 W
MEDIO ALTO	71 %	600 W
MEDIO	53 %	450 W
MEDIO BAJO	35 %	300 W
DESCONGELAR	21 %	180 W
BAJO	12 %	100 W

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

## Inicio rápido



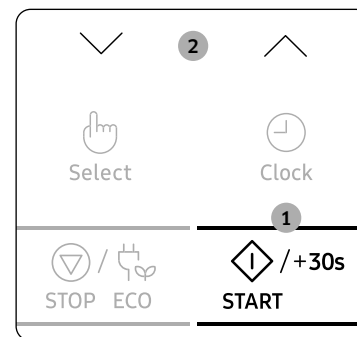
1. Coloque los alimentos en el horno. A continuación, seleccione el tiempo de cocción con los botones **Arriba** y **Abajo**. Se visualiza el tiempo de cocción.
2. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Se inicia el modo **Microondas** (850 W). Cuando haya acabado.
  - 1) El horno emite 4 pitidos.
  - 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
  - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

## 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, 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

Pulse simplemente el botón **Arriba** o **Abajo** para ajustar el tiempo de cocción.



# Uso del horno

## Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Dejarla reposar

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra la puerta o pulse el botón <b>STOP/ECO (PARADA/ECO)</b> una vez. La cocción se detiene.</li> <li>• Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón <b>START/+30s (INICIO/+30 s)</b>.</li> </ul>
Completamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulse el botón <b>STOP/ECO (PARADA/ECO)</b> una vez. La cocción se detiene.</li> <li>• Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón <b>STOP/ECO (PARADA/ECO)</b>.</li> </ul>

## Configuración del modo de ahorro de energía

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.



- Pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**. 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

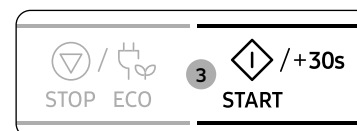
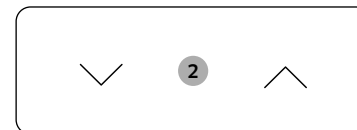
Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj. Si la puerta está abierta, la lámpara del horno se apaga después de 5 minutos.

## Uso de las funciones de cocción de sensor

Las funciones de **Cocción de sensor** tienen 7 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría de **Cocción de sensor** pulsando los botones **Arriba** y **Abajo**.

### NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.



1. Pulse el botón **Sensor Cook (Cocción de sensor)**.
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.)
3. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. La cocción 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.

### PRECAUCIÓN

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.



Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1	Bebida	150-250 g	Vierta el líquido (a temperatura ambiente) en una taza o un vaso de cerámica. Caliente sin tapa. Póngalo en el centro del plato giratorio. Déjelos reposar en el horno. Revolver las bebidas con cuidado antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos). Deje reposar durante 1-2 minutos.
2	Brócoli	200-500 g	Enjuague y limpie las verduras frescas, como el brócoli, y prepare las cabezuelas. Colóquelas uniformemente en un bol de vidrio apto para microondas y añada 30-45 ml de agua (2-3 cucharadas). Cubra con una envoltura de plástico ventilada (2-3 cm). Deje reposar durante 1-2 minutos.
3	Zanahorias	200-500 g	Enjuague y limpie las verduras frescas, como las zanahorias, y córtelas en rodajas redondas de manera uniforme. Colóquelas uniformemente en un bol de vidrio apto para microondas y añada 30-45 ml de agua (2-3 cucharadas). Cubra con una envoltura de plástico ventilada (2-3 cm). Deje reposar durante 1-2 minutos.
4	Patatas asadas con piel	200-1000 g	Enjuague y limpie las patatas, cada una de 200 g. Pinche cada patata varias veces con un tenedor. Colóquelas en forma de círculo en el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
5	Sopa refrigerada	250-500 g	Coloque la sopa fría en un recipiente de vidrio apto para microondas. Cubra con una envoltura de plástico ventilada (2-3 cm). Deje reposar durante 2-3 minutos. Revuelva la comida una vez antes de servirla.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
6	Cocción de la pasta	100-300 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 4 veces la cantidad de pasta de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva antes de dejar en reposo y escurra bien. Deje reposar durante 1-3 minutos.
7	Comida preparada congelada	250-600 g	Coloque la comida preparada congelada en el plato giratorio. Pinche el film de comida preparada congelada. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos. Este programa es adecuado para comidas preparadas congeladas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).

**⚠ PRECAUCIÓN**

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.



# Uso del horno

## Instrucciones de cocción con sensor automático

El sensor automático le permite cocinar sus alimentos automáticamente mediante la detección de la cantidad de gases generados por los alimentos durante la cocción.

- Al cocinar los alimentos, se generan muchos tipos de gases. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados detectando estos gases de los alimentos, eliminando la necesidad de ajustar el tiempo de cocción y el nivel de potencia.
- Cuando cubra un recipiente con su tapa o con una envoltura de plástico durante la Cocción de sensor, el sensor automático detectará los gases generados después de que el recipiente se haya saturado de vapor. Si utiliza un film transparente o una envoltura de plástico, asegúrese de dejar una pequeña abertura cerca del borde del plato para que se ventile o asegúrese de pincharlos en varias ocasiones.
- Poco antes de finalizar la cocción, el tiempo de cocción restante comenzará su cuenta atrás. Este será un buen momento para que gire o remueva los alimentos para una cocción uniforme si es necesario.
- Antes de la cocción con sensor automático, los alimentos pueden condimentarse con hierbas, especias o salsas para dorar. Sin embargo, hay que tener en cuenta que la sal o el azúcar pueden provocar quemaduras en los alimentos, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.
- Para obtener buenos resultados de cocción con esta función, siga las indicaciones para seleccionar los recipientes y las tapas adecuadas que aparecen en las tablas de este libro.
- Utilice siempre recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapas o con una envoltura de plástico. Si utiliza envoltura de plástico, gire una esquina hacia atrás para permitir que el vapor salga a la velocidad adecuada.
- Cubra siempre con la tapa prevista para el utensilio que está utilizando. Si el utensilio no tiene su propia tapa, utilice una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes al menos hasta la mitad.
- Los alimentos que requieran ser removidos o girados deben ser removidos o girados hacia el final del ciclo de cocción con sensor, después de que el tiempo haya comenzado a contar en la pantalla.

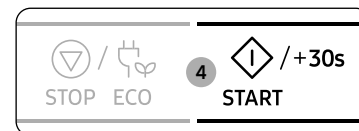
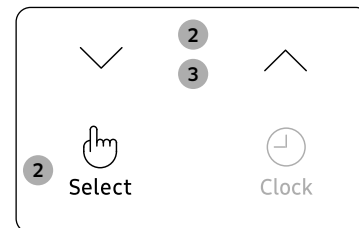
## Uso de las funciones de cocción automática

Las funciones de **Cocción automática** tienen 25 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tipo de ración pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.

### ⚠ PRECAUCIÓN

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. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. A continuación pulse el botón **Select (Seleccionar)**.
  - 1) Plato de comida
  - 2) Verduras y granos
  - 3) Aves y pescados
  - 4) Ablandar/Derretir
3. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla contigua.)
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. 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.



## 1. Plato de comida

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1-1	Comida preparada (refrigerada)	300-350 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar durante 2-3 minutos.
1-2	Comida preparada (refrigerada)	400-450 g	
1-3	Comida vegetariana refrigerada	300-350 g	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.
1-4	Comida vegetariana refrigerada	400-450 g	

## 2. Verduras y granos

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-1	Judías verdes	250 g	Enjuague y limpie las judías verdes. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 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.
2-2	Espinacas	150 g	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.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-3	Mazorca de maíz	250 g	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.
2-4	Arroz integral	125 g	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.
2-5	Macarrones de harina integral	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 500 ml 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.
2-6	Quinoa	125 g	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 1-3 minutos.
2-7	Bulgur	125 g	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 2-5 minutos.

## Uso del horno

### 3. Aves y pescados

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
3-1	Pechugas de pollo	300 g	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.
3-2	Pechugas de pavo	300 g	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.
3-3	Filetes de pescado fresco	300 g	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 durante 1-2 minutos.
3-4	Filetes de salmón fresco	300 g	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 durante 1-2 minutos.
3-5	Langostinos frescos	250 g	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 durante 1-2 minutos.
3-6	Trucha fresca	200 g	Ponga los 1 pescados enteros en un plato resistente al horno. 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.

### 4. Ablandar/Derretir

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
4-1	Fundición de mantequilla	50 g	Corte la mantequilla en 3 o 4 trozos y ponga en un bol pequeño de cristal. Deje derretir sin tapa. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.
4-2	Fundición de mantequilla	100 g	
4-3	Fundición de chocolate negro	50 g	Ralle el chocolate negro y ponga en un bol pequeño de cristal. Deje derretir sin tapa. Remueva una vez fundida. Deje reposar durante 1-2 minutos.
4-4	Fundición de chocolate negro	100 g	
4-5	Fundición de azúcar	25 g	Ponga el azúcar en un bol pequeño de cristal. Añada 10 ml de agua para 25 g y 20 ml de agua para 50 g. Deje derretir sin tapa. Retire con cuidado, use guantes para horno. Con una cuchara o un tenedor, forme elementos decorativos de caramelo sobre papel de hornear. Deje reposar 10 minutos hasta que se seque y separe del papel.
4-6	Fundición de azúcar	50 g	
4-7	Ablandar mantequilla	50 g	Corte la mantequilla en 3 o 4 trozos y ponga en un bol pequeño de cristal. Deje ablandar sin tapa. Deje reposar durante 1-2 minutos.
4-8	Ablandar mantequilla	100 g	

## Uso de las funciones de descongelación rápida

Las funciones de **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.

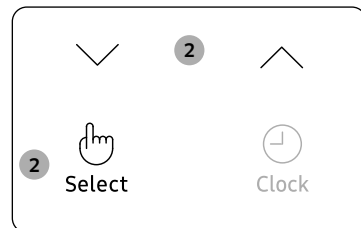
### NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

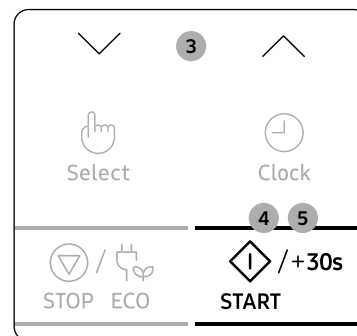
Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Quick Defrost (Descongelación rápida)**.



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba o Abajo**. A continuación pulse el botón **Select (Seleccionar)**.



3. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Arriba o Abajo**. (Consulte la tabla contigua.)
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
  - 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.
  - 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 **Descongelación rápida**, tamaño de las raciones, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves de corral, el pescado, las verduras congeladas y el pan congelado en un plato plano de vidrio o de cerámica.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1	Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. A continuación pulse el botón <b>START/+30s (INICIO/+30 s)</b> . Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar durante 20-60 minutos.
2	Aves	200-1500 g	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. A continuación pulse el botón <b>START/+30s (INICIO/+30 s)</b> . Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones. Deje reposar durante 20-60 minutos.



## Uso del horno

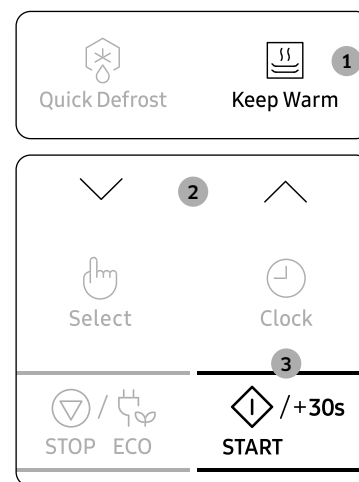
Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
3	Pescado	200-1500 g	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. A continuación pulse el botón <b>START/+30s (INICIO/+30 s)</b> . Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado. Deje reposar durante 20-60 minutos.
4	Verduras	200-1500 g	Extienda uniformemente la verdura congelada en una bandeja de cristal plana. Gire o remueva la verdura congelada cuando el horno emita un pitido. A continuación pulse el botón <b>START/+30s (INICIO/+30 s)</b> . Este programa es adecuado para todo tipo de verduras congeladas. Deje reposar durante 5-20 minutos.
5	Pan	200-1500 g	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. A continuación pulse el botón <b>START/+30s (INICIO/+30 s)</b> . 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 durante 10-30 minutos.

## 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.

### **NOTA**

El ajuste máximo de Mantener caliente es por defecto de 99 minutos.



1. Pulse el botón **Keep Warm (Mantener caliente)**.
2. Pulse el botón **Arriba** o **Abajo** si desea ajustar el tiempo de calentamiento.
3. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
  - Para dejar de calentar la comida, abra la puerta o pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.

### **PRECAUCIÓN**

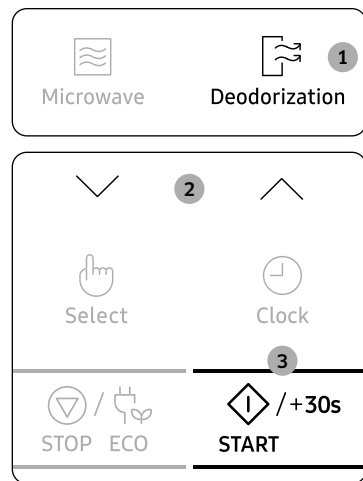
- No utilice esta función para recalentar alimentos fríos. Estos programas sirven para mantener caliente la comida que acaba de cocinar.
- No se recomienda mantener los alimentos calientes durante demasiado tiempo (más de 1 hora), ya que seguirán cocinándose. Los alimentos calientes se echan a perder más rápidamente.
- No cubra con tapas o envoltorios de plástico.
- Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.



## Uso de las funciones de desodorización

Utilice esta función después de cocinar comida con mucho olor o cuando haya mucho humo en el interior del horno.

Limpie primero el interior del horno.



1. Pulse el botón **Deodorization (Desodorización)**.
2. Pulse el botón **Arriba** o **Abajo** si desea ajustar el tiempo de desodorización.
3. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Cuando haya terminado, el horno emite 4 pitidos.

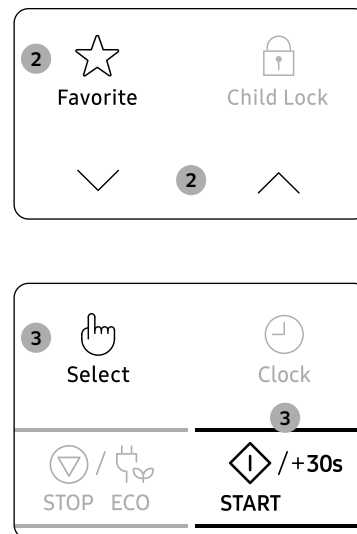
### NOTA

- El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos. Aumenta en 30 segundos cada vez que se pulsa el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
- El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

## Uso de las funciones favoritas

Si suele cocinar o recalentar el mismo tipo de platos, puede guardar los tiempos de cocción y los niveles de potencia en la memoria del horno, de manera que no tenga que establecerlos cada vez.

Puede guardar dos ajustes diferentes.



1. Ajuste el programa de cocción del modo habitual (el tiempo de cocción y el nivel de potencia); consulte la página de Cocción/recalentamiento si es necesario.
2. Pulse el botón **Favorite (Favoritos)** y seleccione el programa que desea guardar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.
  - P1: Primer ajuste
  - P2: Segundo ajuste
3. Pulse el botón **Select (Seleccionar)** para finalizar la configuración. O pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** para iniciar el programa inmediatamente. El ajuste se ha guardado en la memoria del horno.

### NOTA

**Ejemplo:** Si desea guardar el modo Microondas, potencia 600 W y 3 minutos en P1.

1. Pulse el botón del **Microwave (Microondas)**.
2. Ajuste la potencia 600 W pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. A continuación pulse el botón **Select (Seleccionar)**.
3. Ajuste el tiempo de cocción de 3 minutos pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.
4. Pulse el botón **Favorite (Favoritos)** y seleccione el P1.
5. Pulse el botón **Select (Seleccionar)** o **START/+30s (INICIO/+30 s)** para finalizar la configuración.

## Uso del horno

### Para usar el ajuste favorito

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Favorite (Favoritos)** y seleccione el programa pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.

- P1: Primer ajuste
- P2: Segundo ajuste

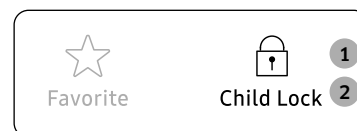


2. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.

El plato se cocinará según los requisitos establecidos.

### Uso de las funciones bloqueo para niños

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 **Child Lock (Bloqueo para niños)** y manténgalo pulsado durante 3 segundos.

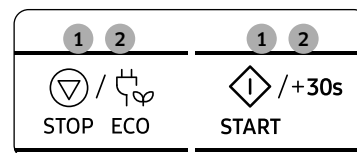
- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla muestra "L".



2. Para desbloquear el horno, pulse el botón **Child Lock (Bloqueo para niños)** 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 **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **START/+30s (INICIO/+30 s)** al mismo tiempo. 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 **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **START/+30s (INICIO/+30 s)** al mismo tiempo. 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.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	X	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	X	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	X	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓X	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas 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

# Guía de cocción

## Microondas

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar. Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

## Cocción

### Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

### Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un 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.

### Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza)	850 W	1-1½
	250 ml (1 tazón)		1½-2
<b>Instrucciones</b> Vierta el líquido en una taza y recaliente sin cubrir. Ponga la taza o el tazón en el centro del plato giratorio. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar durante 1-2 minutos.			
Sopa (Fría)	250 g	850 W	3-3½
	<b>Instrucciones</b> Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instrucciones</b> Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instrucciones</b> Ponga la pasta (por ej., espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	5-6
	<b>Instrucciones</b> Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos.		
Plato combinado (refrigerado)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instrucciones</b> Coloque una comida de 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		
Pasta (congelada) (canelones, macarrones, lasaña)	400 g	Paso 1: 450 W Paso 2: 180 W	15-15½ 2-3
	<b>Instrucciones</b> Coloque la pasta congelada en una pequeña bandeja rectangular y plana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Deje reposar 2-3 minutos.		

# Solución de problemas

## Solución de problemas

Si se encuentra con alguno de los problemas relacionados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Problema	Causa	Acción
<b>General</b>		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
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, pulse el botón <b>START/+30s (INICIO/+30 s)</b> 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.

## Solución de problemas

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 <b>STOP/ECO (PARADA/ECO)</b> .
	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 darle la vuelta, pulse el botón <b>START/+30s (INICIO/+30 s)</b> otra vez 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.
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.

Problema	Causa	Acción
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.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gotea agua.</li> <li>Sale vapor por una rendija de la puerta.</li> <li>Queda agua en el horno.</li> </ol>	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.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Respete el espacio de ventilación especificado en la guía de instalación del producto.
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.
<b>Plato giratorio</b>		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.

Problema	Causa	Acción
El plato giratorio hace ruido cuando gira.	Hay restos de comida en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno.

## Precauciones para la instalación

Durante la instalación del horno microondas, es necesario que haya una abertura de ventilación de 50 mm como mínimo entre la pared trasera y el piso del armario de instalación. Además, los 4 lados del microondas deben estar situados a un mínimo de 3 mm de un armario. Es importante asegurarse de que la instalación de este producto se realiza de conformidad con las instrucciones de este manual y con las instrucciones de instalación del fabricante del horno. (Consulte el manual de instalación)

### PRECAUCIÓN

Si no se respeta este manual, puede producirse vapor en el interior del horno microondas, lo que impide verificar los alimentos durante la cocción. Además, puede provocar un mal funcionamiento del horno microondas.

## Código de información

Código de información	Causa	Acción
C-10	El sensor de cocción es necesario para realizar la comprobación.	Pulse el botón <b>STOP/ECO (PARADA/ECO)</b> y opere nuevamente. 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.
C-F2	La tecla táctil funciona mal.	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.
C-d0		

### 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. En virtud de la normativa común 2/1984 (III.10) BKM-IpM. nosotros, como distribuidores, declaramos que los hornos MS22M8274A\* de Samsung cumplen con los siguientes parámetros tecnológicos.

Modelo		MS22M8274A*
Fuente de alimentación		230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía	Microondas	1250 W
Potencia de salida		100 W / 850 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Exterior	595 x 380 x 306 mm
	Cavidad del horno	330 x 224 x 292 mm
Volumen		22 litros
Peso	Neto	14,5 kg aproximadamente
Nivel de ruido		42 dBA

\* Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética < G >.

# Notas

---

# 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
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>



DE68-04704G-00

# Forno micro-ondas

---

## Manual do utilizador

MS22M8274A\*

---



**SAMSUNG**

# Índice

<b>Instruções de segurança</b>	<b>3</b>		
Instruções de segurança importantes	3	Utilizar as funcionalidades de cozedura automática	16
Segurança geral	5	Utilização das funcionalidades de descongelação rápida	19
Precauções com o funcionamento do micro-ondas	6	Usar as funcionalidades keep warm (manter quente)	20
Garantia limitada	7	Utilizar as funcionalidades de eliminação de cheiros	21
Definição do grupo do produto	7	Utilização das funcionalidades de favorito	21
Eliminação Correta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)	7	Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças	22
		Desligar o sinal sonoro	22
<b>Instalação</b>	<b>8</b>	<b>Guia de utensílios de cozinha</b>	<b>23</b>
Acessórios	8		
Prato giratório	8	<b>Guia de confeção de alimentos</b>	<b>24</b>
<b>Manutenção</b>	<b>9</b>	Micro-ondas	24
Limpeza	9	Cozedura	24
Substituição (reparação)	9	<b>Resolução de problemas</b>	<b>25</b>
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização	9	Resolução de problemas	25
		Precauções na instalação	27
<b>Funções do forno</b>	<b>10</b>	Código de informação	27
Forno	10	<b>Características técnicas</b>	<b>28</b>
Painel de controlo	10		
<b>Utilização do forno</b>	<b>11</b>		
Como funciona um forno micro-ondas	11		
Verificação do funcionamento correto do forno	11		
Cozinhar/Reaquecer	12		
Acertar a hora	12		
Níveis de potência e variações de tempo	13		
Quick start (Início rápido)	13		
Regulação do tempo de cozedura	13		
Interromper a cozedura	14		
Programação do modo de poupança de energia	14		
Utilizar as funcionalidades do sensor de cozedura	14		
Instruções de cozedura com Sensor Automático	16		

## 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, de forma a que as crianças possam utilizá-lo de modo seguro e compreendam os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e não a:

- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- quintas;
- clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- hotelaria de alojamento e pequeno-almoço.

Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos micro-ondas.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.

O forno microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas elétricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.

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.

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.

## Instruções de segurança

O aparelho deve apenas ser usado encastrado. O aparelho 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.

A instalação deve ser feita de forma a ser possível desligar o aparelho a qualquer momento. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação eléctrica de acordo com as regras de instalação eléctrica.

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.

## 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 objectos 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.

## Instruções de segurança

### 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 acidental.

Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte Instalar o forno micro-ondas.)

Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos elétricos a tomadas perto do forno.

### Precauções com o funcionamento do micro-ondas

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas:

- Não ligue o forno quando a porta estiver aberta. Não force os fechos de segurança (trincos da porta). Não introduza qualquer objeto nos orifícios do fecho de segurança.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha a porta e as respetivas superfícies isolantes limpas, limpando-as após cada utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio seco.
- Não ligue o forno se este estiver danificado. Ligue-o apenas depois de ter sido reparado por um técnico qualificado.

**Importante:** a porta do forno deve fechar corretamente. A porta não deve ser amolgada; as dobradiças da porta não devem estar partidas ou soltas; os vedantes da porta e as superfícies isolantes não devem estar danificados.

- Todos os ajustes ou reparações devem ser feitos por um técnico qualificado.

## Garantia limitada

A Samsung cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho ou acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

- Porta, pegas, painel exterior ou painel de controlo que estejam amolgados, riscados ou partidos.
- Grelha de arame, prato, anel rotativo de suporte, acoplador partido ou em falta.

Utilize este forno apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções importantes de segurança neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do forno.

Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte um centro de assistência Samsung local ou encontre ajuda e informações online em [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Utilize este forno apenas para aquecer comida. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas com enchimento granulado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorreta do forno. Para evitar a deterioração da superfície do forno e situações de perigo, mantenha sempre o forno limpo e em bom estado.

## Definição do grupo do produto

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação eletromagnética para o tratamento de material, eletroerosão e equipamento de soldadura.

O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos diretamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

## Eliminação Correta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca - apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura - indica que o produto e os seus acessórios eletrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efetuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

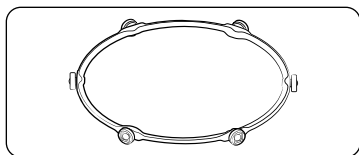
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios eletrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Para obter informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e sobre as obrigações regulamentares específicas de produtos, por exemplo, o regulamento REACH, WEEE, baterias, visite: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

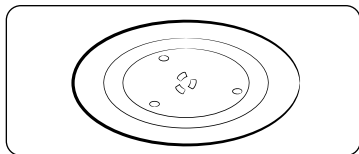
## Instalação

### Acessórios

Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



- 01 Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.  
O anel de roletes suporta o prato giratório.

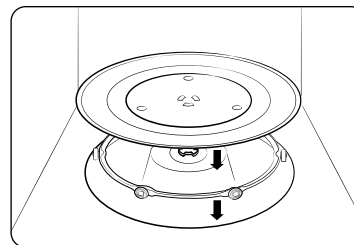


- 02 Prato giratório**, deve ser colocado no anel de roletes com o centro encaixado no acoplador.  
O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.

#### ⚠ ATENÇÃO

**NÃO** utilize o forno microondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

### 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

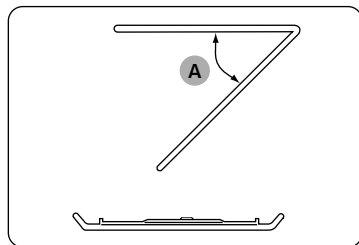
Limpe o forno regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

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. Enxagúe 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.

### Limpar o interior de modelos com resistência oscilante



Para limpar a área superior da câmara de cozedura, baixe a resistência de aquecimento superior para 45° (A) conforme ilustrado. Isto ajudará a limpar a área superior. Após a limpeza, reposicione a resistência de aquecimento superior.

### 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.

## Substituição (reparação)

### AVISO

Este forno não tem peças no interior que possam ser removidas pelo utilizador. Não tente substituir nem reparar o forno.

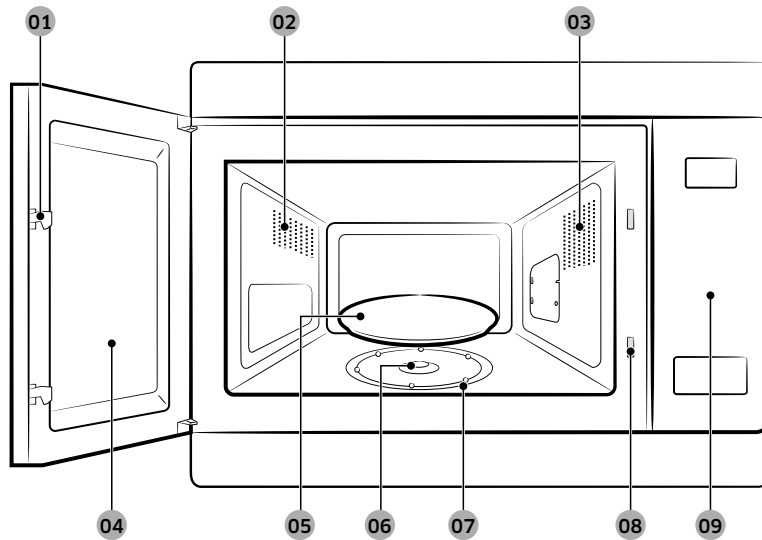
- Se detetar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detectar problemas com 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.

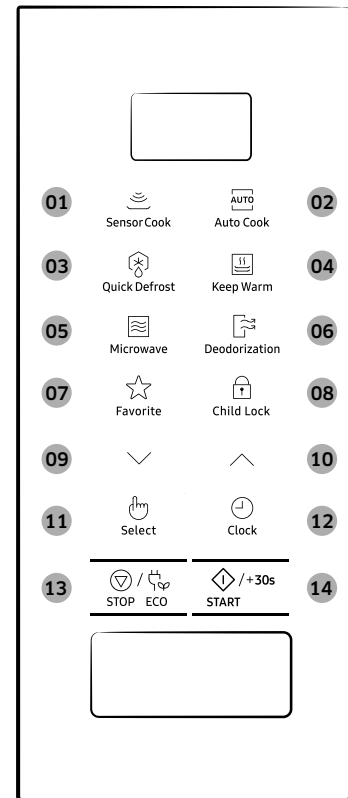
# Funções do forno

## Forno



- 01 Trincos da porta
- 02 Orifícios de ventilação
- 03 Luz
- 04 Porta
- 05 Prato giratório
- 06 Acoplador
- 07 Anel de roletes
- 08 Orifícios do fecho de segurança
- 09 Painel de controlo

## Painel de controlo



- 01 Sensor Cook (Sensor de Cozedura)
- 02 Auto Cook (Cozedura automática)
- 03 Quick Defrost (Descongelação rápida)
- 04 Keep Warm (Manter quente)
- 05 Microwave (Micro-ondas)
- 06 Deodorization (Desodorização)
- 07 Favorite (Favorito)
- 08 Child Lock (Bloqueio para crianças)
- 09 Para baixo
- 10 Para cima
- 11 Select (Seleccionar)
- 12 Clock (Relógio)
- 13 STOP/ECO (PARAR/ECO)
- 14 START/+30s (INICIAR/+30s)

# Utilização do forno

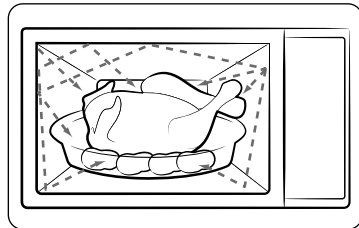
## Como funciona um forno micro-ondas

As micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.

Pode utilizar o forno micro-ondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha.



1. As micro-ondas são geradas pelo magnetrão refletido na cavidade e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm. A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
  - Quantidade e densidade
  - Conteúdo de água
  - Temperatura inicial (refrigerada ou não)

### ⚠ ATENÇÃO

Uma vez que o centro dos alimentos é cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro.
- Uma temperatura uniforme nos alimentos.

## Verificação do funcionamento correto do forno

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar corretamente em todos os momentos. Se tiver dúvidas, consulte a Secção "Resolução de problemas" na página 25.

### 📖 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% - 850 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.



Programa o tempo de 4 ou 5 minutos, carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo** no número adequado de vezes.

O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.

# Utilização do forno

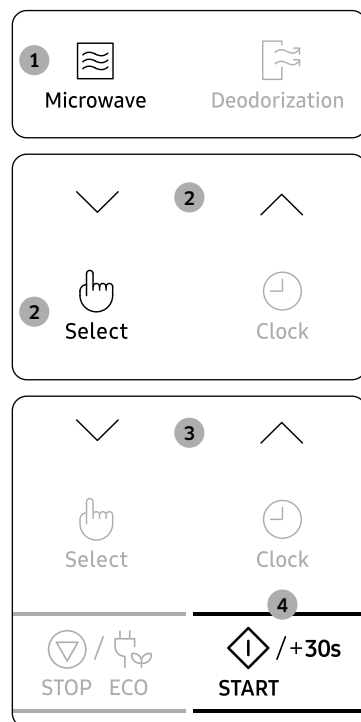
## Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

### ⚠️ ATENÇÃO

- Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.
- 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)**. Aparece a indicação 850 W (Potência máxima de cozedura):  
 (modo microondas)
2. Selecciono o nível de potência apropriado carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (Consulte a tabela de níveis de potência.) E, depois, carregue no botão **Select (Seleccionar)**.
3. Programe o tempo de cozedura carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. O tempo de cozedura é apresentado.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. 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.

## Acertar a hora

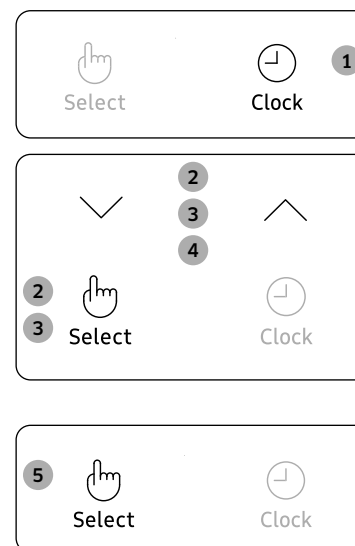
Ao ligar o aparelho, a indicação "88:88" e, em seguida, "12:00" é apresentada automaticamente no visor.

Programe a hora actual. 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 **Clock (Relógio)**.
2. Programe o sistema de 12 horas ou de 24 horas carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. E, depois, carregue no botão **Select (Seleccionar)**.
3. Carregue no botão **Para cima** ou **Para baixo** para acertar as horas. E, depois, carregue no botão **Select (Seleccionar)**.
4. Carregue no botão **Para cima** ou **Para baixo** para acertar os minutos.
5. Quando visualizar a hora certa, carregue no botão **Select (Seleccionar)** para iniciar o relógio. A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno micro-ondas.

## Níveis de potência e variações de tempo

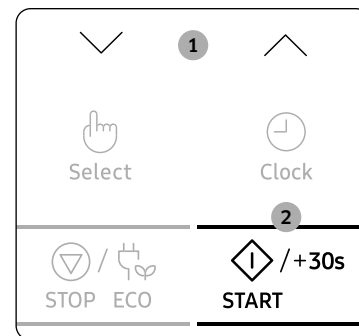
A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Porcentagem	Potência
ALTA	100 %	850 W
MÉDIA ALTA	71 %	600 W
MÉDIA	53 %	450 W
MÉDIA BAIXA	35 %	300 W
DESCONGELAR	21 %	180 W
BAIXA	12 %	100 W

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

## Quick start (Início rápido)



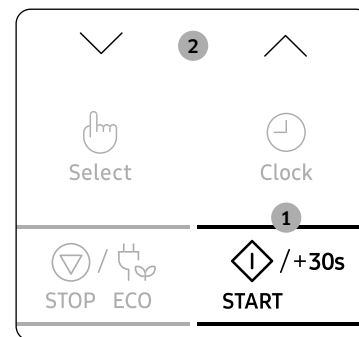
1. Coloque os alimentos no micro-ondas. E depois programe o tempo de cozedura carregando nos botões **Para cima** e **Para baixo**. O tempo de cozedura é apresentado.
2. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Modo **Micro-ondas** (850 W) inicia. Quando terminar.
  - 1) O forno emite 4 sinais sonoros.
  - 2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
  - 3) A hora actual aparece novamente.

## 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, carregando 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

Carregue no botão **Para cima** ou **Para baixo** para regular o tempo de cozedura.

## Utilização do forno

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra a porta ou carregue uma vez no botão <b>STOP/ECO (PARAR/ECO)</b>. A cozedura é interrompida.</li> <li>• Para retomar a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão <b>START/+30s (INICIAR/+30s)</b>.</li> </ul>
Completamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carregue uma vez no botão <b>STOP/ECO (PARAR/ECO)</b>. a cozedura é interrompida.</li> <li>• Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão <b>STOP/ECO (PARAR/ECO)</b>.</li> </ul>

### Programação do modo de poupança de energia

O forno tem um modo de poupança de energia.



- Carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**. 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.

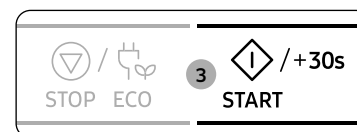
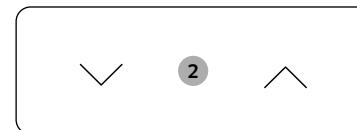
A luz do forno apaga-se se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.

### Utilizar as funcionalidades do sensor de cozedura

As funcionalidades do **Sensor de cozedura** tem 7 tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria do **Sensor de cozedura** carregando no botão **Para cima** e **Para baixo**.

#### NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.



1. Carregue no botão **Sensor Cook (Sensor de Cozedura)**.
2. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.)
3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Inicia-se a cozedura.
  - 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.

#### ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1	Bebidas	150-250 g	Verta o líquido (à temperatura ambiente) para uma chávena ou caneca de cerâmica. Reaqueça sem a tampa. Coloque no centro do prato giratório. Deixe repousar no micro-ondas. Mexa as bebidas antes e depois do tempo de repouso. Quando retirar as chávenas, faça-o cuidadosamente (consulte as instruções de segurança para líquidos). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2	Brócolos	200-500 g	Lave e limpe vegetais frescos, tais como brócolos e prepare floretes. Coloque-os uniformemente numa tigela de vidro segura para micro-ondas e adicione 30-45ml de água (2-3 colheres de sopa). Cubra com película aderente ventilada (2-3 cm). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3	Cenouras	200-500 g	Lave e limpe vegetais frescos, tais como cenouras e corte-as em rodelas uniformes. Coloque-as uniformemente numa tigela de vidro segura para micro-ondas e adicione 30-45ml de água (2-3 colheres de sopa). Cubra com película aderente ventilada (2-3 cm). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4	Batatas com casca	200-1000 g	Lave e limpe batatas, cada uma com 200 g. Fure cada batata várias vezes com um garfo. Coloque-as em círculo no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
5	Sopa fria	250-500 g	Coloque a sopa fria numa tigela segura para micro-ondas. Cubra com película aderente ventilada (2-3 cm). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Mexa os alimentos uma vez antes de servir.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
6	Massa a ferver	100-300 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Adicione o quádruplo da quantidade em 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 a 3 minutos.
7	Refeição pré-cozinhada congelada	250-600 g	Coloque a refeição pré-cozinhada congelada no prato giratório. Fure a película da refeição pré-cozinhada congelada. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Este programa é ideal para refeições pré-cozinhadas congeladas compostas por 3 componentes (por ex., carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).

**⚠️ ATENÇÃO**

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.



# Utilização do forno

## Instruções de cozedura com Sensor Automático

O Sensor Automático permite cozinhar os alimentos automaticamente detetando a quantidade de gases gerados a partir dos alimentos enquanto cozinham.

- Ao cozinhar os alimentos, são gerados muitos tipos de gases. O Sensor Automático determina o tempo e o nível de potência adequados ao detetar estes gases dos alimentos, eliminando a necessidade de programar o tempo de cozedura e o nível de potência.
- Quando se cobre um recipiente com a sua tampa ou película aderente durante a Cozedura com Sensor, o Sensor Automático detetará os gases gerados após o recipiente ter sido saturado com vapor. Se utilizar película aderente, certifique-se de que deixa uma pequena abertura junto à extremidade do prato para ventilação ou certifique-se de que a perfura várias vezes.
- Pouco antes de terminar a cozedura, o tempo de cozedura restante começa a sua contagem decrescente. Este será um bom momento para rodar ou mexer os alimentos para uma cozedura uniforme, se necessário.
- Antes de cozedura com Sensor Automático, os alimentos podem ser temperados com ervas aromáticas, especiarias ou molhos para alourar. No entanto, deve ter especial atenção com o sal ou açúcar que podem causar manchas de queimadura nos alimentos, pelo que estes ingredientes devem ser adicionados após a cozedura.
- Para obter bons resultados de cozedura com esta função, siga as instruções para a seleção de recipientes e coberturas adequadas, nas tabelas deste livro.
- Utilize sempre recipientes seguros para micro-ondas e cubra-os com as suas tampas ou com película aderente. Quando utilizar película aderente, vire um dos cantos para cima para permitir que o vapor saia num ritmo adequado.
- Cubra sempre com a tampa adequada ao utensílio a ser utilizado. Se o utensílio não tiver a sua própria tampa, utilize película aderente.
- Encha os recipientes pelo menos até meio.
- Os alimentos que requerem ser mexidos ou rodados devem ser mexidos ou virados no final do ciclo do Sensor de Cozedura, depois do tempo ter começado a sua contagem decrescente no visor.

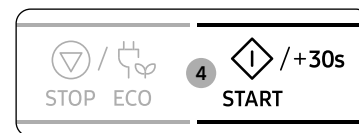
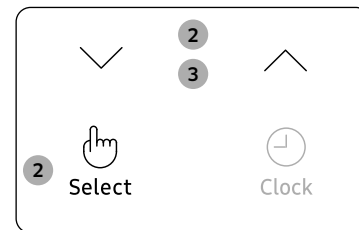
## Utilizar as funcionalidades de cozedura automática

As funcionalidades de **Cozedura automática** têm 25 tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o tamanho da dose carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.

### ⚠ ATENÇÃO

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. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. E, depois, carregue no botão **Select (Seleccionar)**.
  - 1) Refeição de prato
  - 2) Legumes e Cereais
  - 3) Aves e Peixe
  - 4) Amolecer/Derreter
3. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (Consulte a tabela ao lado.)
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. 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.



## 1. Refeição de prato

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-1	Refeição pré-cozinhada (fria)	300-350 g	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições de 3 componentes (ex. carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-2	Refeição pré-cozinhada (fria)	400-450 g	
1-3	Refeição fria vegetariana	300-350 g	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.
1-4	Refeição fria vegetariana	400-450 g	

## 2. Legumes e Cereais

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-1	Feijão-verde	250 g	Lave o feijão-verde. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 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.
2-2	Espinafres	150 g	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.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-3	Maçaroca de milho	250 g	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.
2-4	Arroz integral	125 g	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.
2-5	Macarrão integral	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Adicione 500 ml 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.
2-6	Quinoa	125 g	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 1 a 3 minutos.
2-7	Bulgur	125 g	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 2 a 5 minutos.

## Utilização do forno

### 3. Aves e Peixe

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-1	Peitos de frango	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.
3-2	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.
3-3	Filetes de peixe fresco	300 g	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.
3-4	Filetes de salmão fresco	300 g	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.
3-5	Gambas frescas	250 g	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.
3-6	Truta fresca	200 g	Coloque 1 peixe inteiro num recipiente próprio para microondas. 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.

### 4. Amolecer/Derreter

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
4-1	Derreter manteiga	50 g	Corte a manteiga em 3 ou 4 pedaços e coloque-os numa pequena taça de vidro. Derreta sem tapar.
4-2	Derreter manteiga	100 g	Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4-3	Derreter chocolate negro	50 g	Rale o chocolate preto e coloque-o numa pequena taça de vidro. Derreta sem tapar. Mexa depois de estar dissolvida. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4-4	Derreter chocolate negro	100 g	
4-5	Derreter açúcar	25 g	Coloque açúcar numa pequena taça de vidro. Adicione 10 ml de água por 25 g e adicione 20 ml de água por 50 g. Derreta sem tapar. Retire com cuidado utilizando luvas! Utilize uma colher ou garfo e faça decorações de caramelo no papel vegetal. Deixe repousar durante 10 minutos até secar e retire do papel.
4-6	Derreter açúcar	50 g	
4-7	Amolecer manteiga	50 g	Corte a manteiga em 3 ou 4 pedaços e coloque-os numa pequena taça de vidro. Amoleça sem tapar.
4-8	Amolecer manteiga	100 g	Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

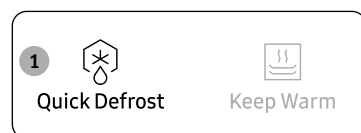
## Utilização das funcionalidades de descongelação rápida

As funcionalidades **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.

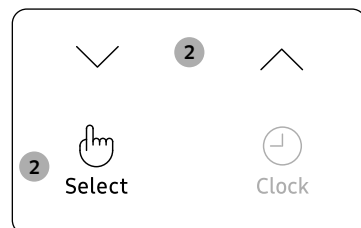
### NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

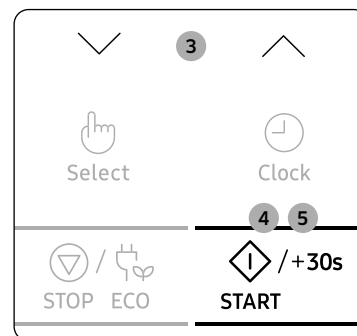
Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório. Feche a porta.



1. Carregue no botão **Quick Defrost (Descongelação rápida)**.



2. Selecciono o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. E, depois, carregue no botão **Select (Seleccionar)**.



3. Selecciono o tamanho da dose carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (Consulte a tabela ao lado.)
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
  - 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.
  - 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 **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, aves, peixe, legumes congelados e o pão congelado num prato raso ou prato de cerâmica.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1	Carne	200-1500 g	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. E, depois, carregue no botão <b>START/+30s (INICIAR/+30s)</b> . 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 g	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire a carne da ave quando o forno emitir um sinal sonoro. E, depois, carregue no botão <b>START/+30s (INICIAR/+30s)</b> . Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.



## Utilização do forno

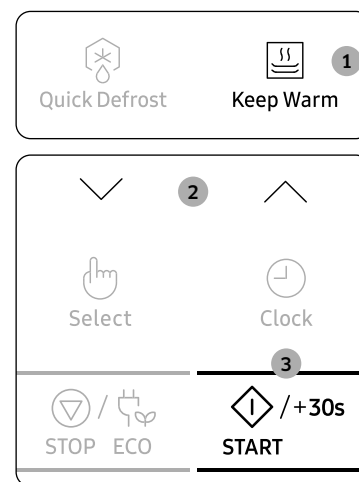
Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3	Peixe	200-1500 g	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. E, depois, carregue no botão <b>START/+30s (INICIAR/+30s)</b> . Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
4	Legumes	200-1500 g	Espalhe os legumes congelados uniformemente num prato de vidro raso. Vire ou mexa os legumes congelados, quando o forno apitar. E, depois, carregue no botão <b>START/+30s (INICIAR/+30s)</b> . Este programa é ideal para todos os tipos de legumes. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.
5	Pão	200-1500 g	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. E, depois, carregue no botão <b>START/+30s (INICIAR/+30s)</b> . 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.

### Usar as funcionalidades keep warm (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.

#### **NOTA**

O programa predefinido máximo de Keep Warm é de 99 minutos.



1. Carregue no botão **Keep Warm (Manter quente)**.
2. Carregue no botão **Para cima** ou **Para baixo** para programar o tempo de aquecimento.
3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
  - Para interromper esta função de aquecimento, abra a porta ou carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.

#### **ATENÇÃO**

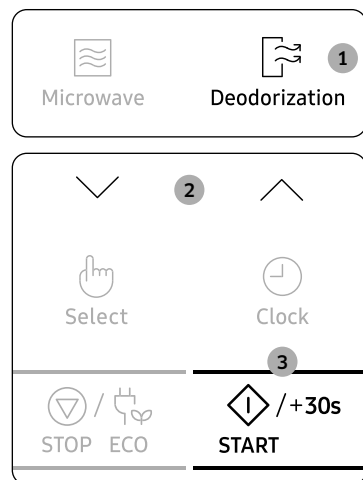
- Não utilize esta função para reaquecer alimentos frios. Estes programas destinam-se a manter quentes alimentos que tenham sido cozinhados na hora.
- Não é recomendado que a comida seja mantida quente por muito tempo (mais de 1 hora), pois continua a cozinhar. Os alimentos aquecidos estragam-se mais rapidamente.
- Não cubra com tampas ou película aderente.
- Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.



## Utilizar as funcionalidades de eliminação de cheiros

Utilize esta funcionalidade depois de cozinhar alimentos com cheiro ou quando existir muito fumo no interior do forno.

Em primeiro lugar, limpe o interior do forno.



1. Carregue no botão **Deodorization (Desodorização)**.
2. Carregue no botão **Para cima** ou **Para baixo** para programar o tempo de desodorização.
3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Quando terminar, o forno apita quatro vezes.

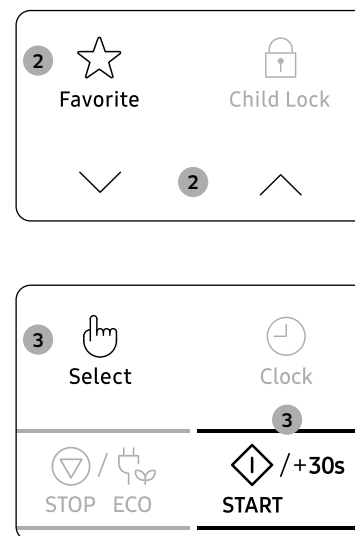
### NOTA

- Especificou o tempo de eliminação de cheiros para 5 minutos. Sempre que carregar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**, o tempo aumenta 30 segundos.
- O tempo limite de eliminação de cheiros é de 15 minutos.

## Utilização das funcionalidades de favorito

Se cozinha ou reaquece frequentemente o mesmo tipo de pratos, pode guardar os tempos de cozedura e os níveis de potência na memória do forno, para não ter de marcá-los de cada vez que pretender fazê-lo.

Pode guardar duas programações diferentes.



1. Defina o seu programa de cozedura da forma habitual (tempo de cozedura e nível de potência). Se necessário, consulte novamente a página Cozinhar/Reaquecer.
2. Carregue no botão **Favorite (Favorito)** e seleccione o programa que quer guardar carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.
  - P1: Primeira programação
  - P2: Segunda programação
3. Carregue no botão **Select (Selecionar)** para concluir a programação. Ou carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar imediatamente o programa. As suas programações estão agora guardadas na memória do forno.

### NOTA

Exemplo: Se quiser guardar o modo Microondas, potência de 600 W e 3 minutos em P1.

1. Carregue no botão **Microwave (Micro-ondas)**.
2. Ajuste a potência para 600 W carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. E, depois, carregue no botão **Select (Selecionar)**.
3. Programe o tempo de cozedura para 3 minutos carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.
4. Carregue no botão **Favorite (Favorito)** e depois seleccione P1.
5. Carregue no botão **Select (Selecionar)** ou **START/+30s (INICIAR/+30s)** para concluir a programação.

## Utilização do forno

### Para utilizar a programação favorito

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Carregue no botão **Favorite (Favorito)** e seleccione o programa carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.

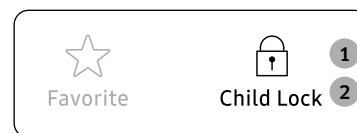
- P1: Primeira programação
- P2: Segunda programação



2. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Os alimentos são cozinhados da forma programada.

### Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças

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.



1. Carregue no botão **Child Lock (Bloqueio para crianças)** durante três segundos.

- O forno microondas é bloqueado (não é possível seleccionar nenhuma função).
- Aparece a indicação “L” no visor.

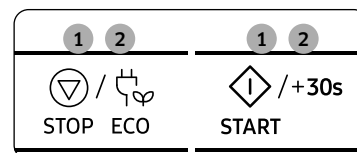


2. Para desbloquear o forno, carregue no botão **Child Lock (Bloqueio para crianças)** durante 3 segundos.

Pode utilizar o forno normalmente.

### Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



1. Carregue nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **START/+30s (INICIAR/+30s)** simultaneamente. O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.
2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **START/+30s (INICIAR/+30s)** simultaneamente. 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 cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
• 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.
Metal		
• Pratos	X	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	X	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	X	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	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.
• Sacos para congelador	✓X	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

# Guia de confeção de alimentos

## Micro-ondas

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respetivo teor em água, gordura e açúcar. As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

## Cozedura

### Utensílios para cozedura no micro-ondas:

Os utensílios têm de permitir que a energia de micro-ondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As micro-ondas são refletidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como através de papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

### Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:

Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno micro-ondas. Em geral, pode cozinhar no forno micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

### Tapar os alimentos durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: p. ex., com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

### Tempos de espera

Quando a confeção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

### 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	Tempo (min)
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	850 W	1-1½ 1½-2
	<b>Instruções</b> Deite na chávena e reaqueça sem tampa. Coloque a chávena/caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno micro-ondas e mexa bem. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Sopa (fria)	250 g	850 W	3-3½
	<b>Instruções</b> Coloque num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Guisado (frio)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instruções</b> Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instruções</b> 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 W	5-6
	<b>Instruções</b> Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Refeição no prato (fria)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instruções</b> 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.		
Massa (congelada) (canelones, macarrão, lasanha)	400 g	1 passo: 450 W 2 passo: 180 W	15-15½ 2-3
	<b>Instruções</b> Coloque a massa congelada num pirex pequeno, retangular e raso. Coloque o pirex diretamente no prato giratório. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

## Resolução de problemas

### Resolução de problemas

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Problema	Motivo	Ação
<b>Geral</b>		
Não é possível carregar corretamente nos botões.	Pode haver matéria estranha presa nos botões.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	Para modelos com painel 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 novamente no botão <b>START/+30s (INICIAR/+30s)</b> para iniciar o funcionamento.

Problema	Motivo	Ação
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	O forno esteve a cozinhar durante um período de tempo prolongado.	Depois de cozinhar durante um período de tempo prolongado, deixe o forno arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não funciona.	Ouçã o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Estão a ser utilizadas várias fichas na mesma tomada.	Escolha uma tomada que seja utilizada exclusivamente pelo forno.
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno não funciona.	A cozedura de alimentos fechados ou utilizando um recipiente com tampa pode causar sons semelhantes a estalidos.	Não utilize recipientes fechados porque podem rebentar durante a cozedura devido à expansão do conteúdo.
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem 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.

## Resolução de problemas

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 ou carregue no botão <b>STOP/ECO (PARAR/ECO)</b> .
	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 <b>START/+30s (INICIAR/+30s)</b> para reiniciar o funcionamento.
O forno não está nivelado.	O forno está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno é instalado numa superfície plana e estável.
Ocorrem faíscas durante a cozedura.	São utilizados recipientes de metal durante as funções de forno/descongelação.	Não utilize recipientes de metal.
Quando é ligado, o forno começa a trabalhar imediatamente.	A porta não está fechada corretamente.	Feche a porta e verifique novamente.

Problema	Motivo	Ação
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.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gotas de água.</li> <li>2. O vapor é expelido por uma fenda na porta.</li> <li>3. A água fica no forno.</li> </ol>	Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno.	Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Mantenha o espaço de ventilação especificado no manual de instalação do produto.
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.
<b>Prato giratório</b>		
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.

Problema	Motivo	Ação
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.

### Precauções na instalação

Durante a instalação do forno micro-ondas, a abertura da ventilação de 50 mm no mínimo deve existir entre a parede traseira e o chão do móvel da instalação. Além disso, os 4 lados do micro-ondas devem ficar a pelo menos 3 mm do móvel. É importante assegurar que a instalação deste produto está de acordo com as instruções deste manual e com as instruções de instalação do fabricante do forno. (Consulte o manual de instalação)

#### ATENÇÃO

Se este manual não for cumprido, pode causar vapor dentro do micro-ondas, o que impede que os alimentos sejam controlados durante a cozedura. Além disso, pode provocar uma avaria do micro-ondas.

### Código de informação

Código de informação	Motivo	Ação
C-10	O sensor de cozedura é necessário para a verificação.	Carregue no botão <b>STOP/ECO (PARAR/ECO)</b> para funcionar novamente. 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.
C-F2	A tecla tátil está avariada.	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.
C-d0		

#### 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. Por direito do regulamento comum 2/1984 (III.10) BKM-IpM. Nós, enquanto distribuidores, testemunhamos que o micro-ondas MS22M8274A\* da Samsung cumpre os parâmetros tecnológicos a seguir mencionados.

Modelo		MS22M8274A*
Fonte de alimentação		CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	Micro-ondas	1250 W
Potência de saída		100 W / 850 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento		2450 MHz
Dimensões (L x A x P)	Exterior	595 x 380 x 306 mm
	Cavidade do forno	330 x 224 x 292 mm
Volume		22 litros
Peso	Líquido	14,5 kg aprox.
Nível de ruído		42 dBA

\* Este produto contém uma fonte luminosa de classe de eficiência energética <G>.

# Notas

---

# 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
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/finland/support">www.samsung.com/finland/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>



DE68-04704G-00

# Mikrowellengerät

---

## Benutzerhandbuch

MS22M8274A\*

---



**SAMSUNG**

# Inhalt

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>	<b>Verwenden des Geräts</b>	<b>11</b>
Wichtige Sicherheitshinweise	3	So funktioniert ein Mikrowellengerät	11
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise	11
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	6	Erhitzen/Aufwärmen	12
Eingeschränkte Garantie	7	Einstellen der Uhrzeit	12
Produktklassifizierung	7	Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	13
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	7	Schnellstart	13
		Regulieren der Garzeit	13
<b>Aufstellen des Geräts</b>	<b>8</b>	Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	14
Zubehör	8	Einstellen des Energiesparmodus	14
Drehteller	8	Verwenden der Funktionen der Sensorgarprogramme	14
		Anweisungen zu den Sensorgarprogrammen	16
<b>Pflege</b>	<b>9</b>	Verwenden der Funktionen der Garprogramme	16
Reinigung	9	Verwenden der Auftauprogramme-Funktionen	19
Austausch (Reparatur)	9	Verwenden der Funktionen zum Warmhalten	20
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	9	Verwenden der Geruchs-beseitigung	21
		Verwenden der Favorit	21
		Verwenden der Kindersicherung	22
		Ausschalten der Signaltöne	22
<b>Funktionen des Geräts</b>	<b>10</b>	<b>Informationen zum Geschirr</b>	<b>23</b>
Gerät	10		
Bedienfeld	10	<b>Zubereitungshinweise</b>	<b>24</b>
		Mikrowellen	24
		Garen	24
		<b>Problembehebung</b>	<b>26</b>
		Problembehebung	26
		Warnhinweise für die Installation	28
		Informationscode	28
		<b>Technische Daten</b>	<b>29</b>

## Sicherheitshinweise

### 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.

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

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

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.

Dieses Gerät ist nur als Einbaugerät zu verwenden. Das Gerät darf nicht im Innern eines Schrankes aufgestellt werden.

Verwenden Sie im Mikrowellenmodus 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 ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

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.

### 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 entflammbar Materialen, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.

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

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

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

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

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

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

Führen Sie weder ihre Finger noch irgendwelche Fremdkörper in 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.



# Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

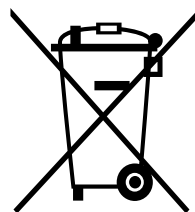
Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

## 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 Funkerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

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

## Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

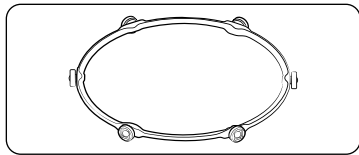
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

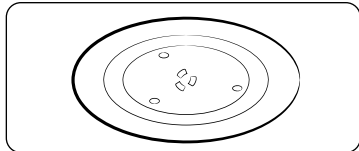
## Aufstellen des Geräts

### Zubehör

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



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

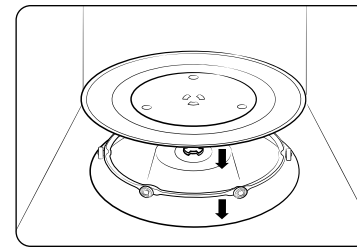


**02 Drehteller:** Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt. Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.

#### **VORSICHT**

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

### Drehteller



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

# Pflege

## Reinigung

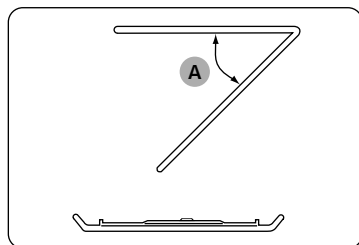
Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle).

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

### So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

### So reinigen Sie den Garraum von Modellen mit klappbarem Heizelement



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

### ⚠ VORSICHT

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

## Austausch (Reparatur)

### ⚠ WARNUNG

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

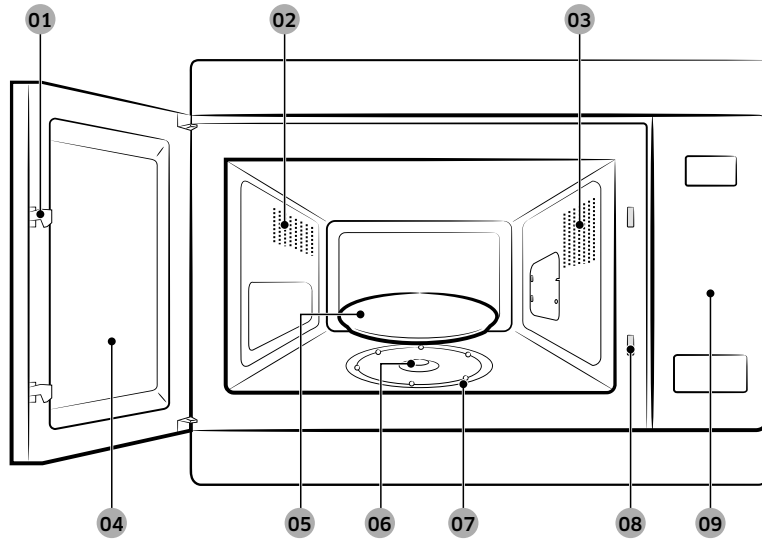
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

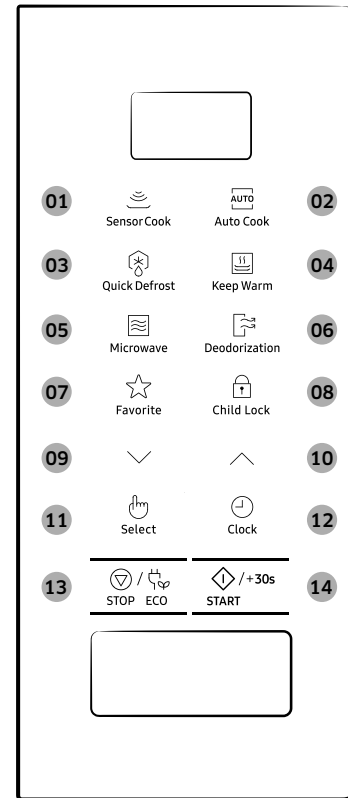
# Funktionen des Geräts

## Gerät



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

## Bedienfeld



- 01 Sensor Cook (Sensorgarprogramme)
- 02 Auto Cook (Garprogramme)
- 03 Quick Defrost (Auftauprogramme)
- 04 Keep Warm (Warmhalten)
- 05 Microwave (Mikrowelle)
- 06 Deodorization (Geruchsbeseitigung)
- 07 Favorite (Favorit)
- 08 Child Lock (Kindersicherung)
- 09 Ab
- 10 Auf
- 11 Select (Auswahl)
- 12 Clock (Uhrzeit)
- 13 STOP/ECO (STOPP/ÖKO)
- 14 START/+30s

# Verwenden des Geräts

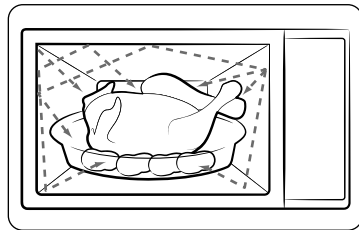
## So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip.



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

### VORSICHT

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

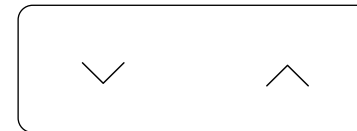
## Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „**Problemebehebung**“ auf Seite 26 nach.

### HINWEIS

Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % - 850 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



Stellen Sie die Zeit auf 4 oder 5 Minuten ein, indem Sie die Taste **Auf** bzw. **Ab** entsprechend oft drücken. Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

# Verwenden des Geräts

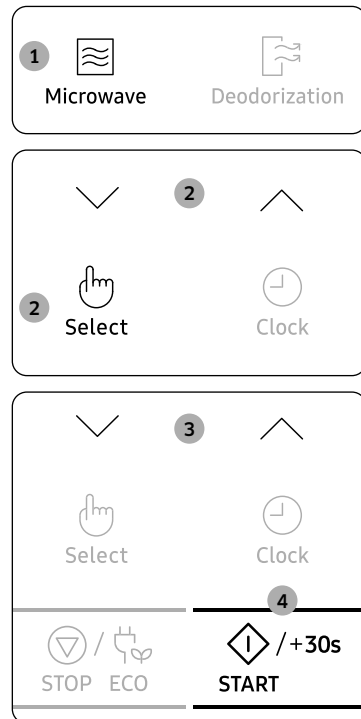
## Erhitzen/Aufwärmen

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

### ⚠ VORSICHT

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

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



1. Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**. Es werden 850 W (maximale Garleistung) angezeigt.  
 (Mikrowellenbetrieb)
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** und **Ab** die gewünschte Leistungsstufe ein. (Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.) Drücken Sie anschließend die Taste **Select (Auswahl)**.
3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die gewünschte Garzeit ein. Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

## Einstellen der Uhrzeit

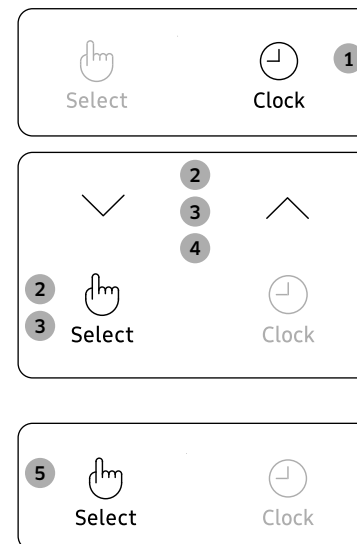
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

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 Taste zum Einstellen der **Clock (Uhrzeit)**.
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** und **Ab** die Zeitanzeige auf das Format mit 24 oder 12 Stunden ein. Drücken Sie anschließend die Taste **Select (Auswahl)**.
3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** und **Ab** die Stunde ein. Drücken Sie anschließend die Taste **Select (Auswahl)**.
4. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Minuten ein.
5. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste **Select (Auswahl)**. Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

## Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

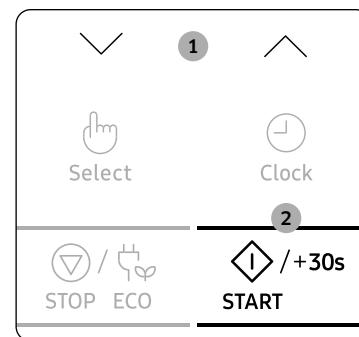
Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Lebensmittel berechnet werden. Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	850 W
MITTELHOCH	71 %	600 W
MITTEL	53 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	35 %	300 W
AUFTAUEN	21 %	180 W
NIEDRIG	12 %	100 W

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

Bei Auswahl einer	muss die Garzeit
höheren Leistungsstufe	verkürzt werden.
niedrigeren Leistungsstufe	verlängert werden.

## Schnellstart



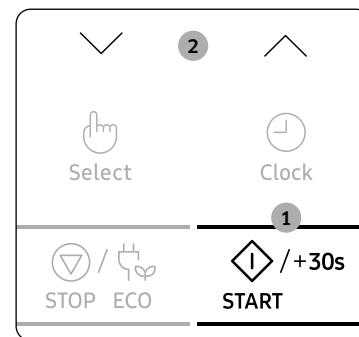
1. Geben Sie die Lebensmittel in das Gerät. Stellen Sie anschließend durch Drücken der Tasten für **Auf** und **Ab** die Garzeit ein. Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die **Microwave (Mikrowelle)** (850 W) wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

## Regulieren der Garzeit

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

Die Garzeit wird verlängert, wenn Sie im Modus Microwave (Mikrowelle) die Taste **START/+30s** betätigen.

- Sie können den Garzustand der Speisen jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Geräetür 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:

Um die Garzeit einzustellen, müssen Sie einfach nur auf die Tasten für **Auf** und **Ab** drücken.



# Verwenden des Geräts

## Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b>. Der Garvorgang wird unterbrochen.</li> <li>• Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste <b>START/+30s</b>, um den Garvorgang fortzusetzen.</li> </ul>
Vollständig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie einmal die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b>. Der Garvorgang wird unterbrochen.</li> <li>• Wenn Sie die Garestellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b>.</li> </ul>

## Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.



- Drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. 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

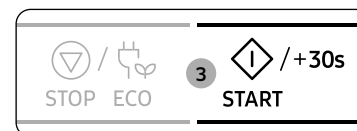
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und im Display wird die Uhrzeit angezeigt. Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

## Verwenden der Funktionen der Sensorgarprogramme

Für die **Sensor Cook (Sensorgarprogramme)** stehen Ihnen 7 vorprogrammierte Garzeiten zur Verfügung. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Art der **Sensor Cook (Sensorgarprogramme)** durch Drücken der Tasten für **Auf** und **Ab** wählen..

### HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



1. Drücken Sie die Taste **Sensor Cook (Sensorgarprogramme)**.
2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Art der Speisen aus. (Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Der Garvorgang wird gestartet.
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

### VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1	Getränke	150-250 g	Die Getränke (Raumtemperatur) in Keramikbecher oder -tassen geben. Ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend im Gerät stehen lassen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten). Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2	Brokkoli	200-500 g	Frisches Gemüse wie Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer mikrowellengeeignete Glasschale verteilen und 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzufügen. Mit luftdurchlässiger (2-3 cm) Kunststoffolie abdecken. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3	Möhren	200-500 g	Frisches Gemüse wie Möhren waschen, schälen und in gleich große Scheiben schneiden. Gleichmäßig in einer mikrowellengeeignete Glasschale verteilen und 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzufügen. Mit luftdurchlässiger (2-3 cm) Kunststoffolie abdecken. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
4	Backkartoffeln	200-1000 g	Kartoffeln (je 200 g) abspülen und putzen. Jede Kartoffel mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kreisförmig auf den Drehteller legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
5	Gekühlte Suppen	250-500 g	Die gekühlte Suppe in eine mikrowellengeeignete Glasschüssel geben. Mit luftdurchlässiger (2-3 cm) Kunststoffolie abdecken. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Die Speise vor dem Servieren einmal umrühren.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
6	Zubereitung von Nudeln	100-300 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Vier Mal kochendes Wasser zugeben, mit etwas Salz abschmecken und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
7	Tiefgefrorene Fertiggerichte	250-600 g	Tiefgefrorenes Fertiggericht auf den Drehteller stellen. Die Folie der Verpackung durchstechen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Dieses Programm ist für tiefgefrorene Fertiggerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).

**⚠ VORSICHT**

Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Verwenden des Geräts



# Verwenden des Geräts

## Anweisungen zu den Sensorgarprogrammen

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

- Beim Garen von Nahrungsmitteln entstehen eine Vielzahl von Dämpfen. Der Sensor ermittelt anhand der aufsteigenden Dämpfe die richtige Garzeit und die geeignete Leistungsstufe, sodass Sie diese nicht mehr selbst einstellen müssen.
- Wenn Sie die Sensorgarprogramme verwenden und einen Behälter mit dem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken, misst der Sensor die entstandenen Dämpfe erst, nachdem der Behälter vollständig mit Dampf gefüllt ist. Bei Verwendung von Frischhaltefolie lassen Sie am Rand des Behälters eine kleine Lüftungsöffnung.
- Kurz vor Abschluss des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, um die Speisen für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.
- Bevor Sie ein Sensorgarprogramm verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Beachten Sie dabei jedoch, dass Salz und Zucker braune Flecken auf den Lebensmitteln hinterlassen und deshalb erst nach dem Garen hinzugefügt werden sollten.
- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieser Bedienungsanleitung, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den zugehörigen Deckeln oder mit Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Frischhaltefolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Lebensmitteln.
- Speisen, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.

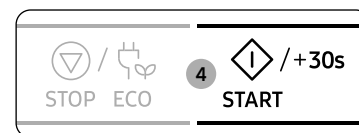
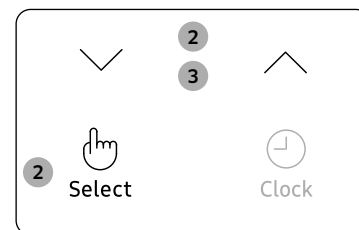
## Verwenden der Funktionen der Garprogramme

Für die Funktion **Auto Cook (Garprogramme)** gibt es 25 vorprogrammierte Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drücken der Taste für **Auf** und **Ab** können Sie die Art der Portion einstellen.

### ⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

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



1. Drücken Sie die Taste **Auto Cook (Garprogramme)**.
2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Art der Speisen aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Select (Auswahl)**.
  - 1) Tellergericht
  - 2) Gemüse und Getreide
  - 3) Geflügel und Fisch
  - 4) Schmelzen/Karamellisieren
3. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Art der Speisen aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



## 1. Tellergericht

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1-1	Gekühlte Fertiggerichte	300-350 g	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken.
1-2	Gekühlte Fertiggerichte	400-450 g	Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3	Gekühlte vegetarische Gerichte	300-350 g	Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichte, die aus 2 Komponenten bestehen (z. B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-4	Gekühlte vegetarische Gerichte	400-450 g	

## 2. Gemüse und Getreide

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-1	Grüne Bohnen	250 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2	Spinat	150 g	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
2-3	Maiskolben	250 g	Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-4	Brauner Reis	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
2-5	Vollkorn-Makkaroni	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. 500 ml kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
2-6	Quinoa	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-7	Bulgur	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.

# Verwenden des Geräts

## 3. Geflügel und Fisch

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-1	Hähnchenbrust	300 g	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2	Putenbrust	300 g	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-3	Frisches Fischfilet	300 g	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-4	Frisches Lachsfilet	300 g	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-5	Frische Garnelen	250 g	Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-6	Frische Forelle	200 g	Einen Fisch im Ganzen in eine ofenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

## 4. Schmelzen/Karamellisieren

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
4-1	Butter zerlassen	50 g	Butter in 3 bis 4 Stücke schneiden und in eine gleiche Glasschüssel geben. Ohne Abdeckung erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
4-2	Butter zerlassen	100 g	
4-3	Dunkle Schokolade schmelzen	50 g	Dunkle Schokolade in Stücke brechen und in eine kleine Glasschüssel geben. Ohne Abdeckung erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
4-4	Dunkle Schokolade schmelzen	100 g	
4-5	Zucker karamellisieren	25 g	Zucker in eine kleine Glasschüssel geben. Für 25 g 10 ml und für 50 g 20 ml Wasser hinzufügen. Ohne Abdeckung schmelzen. Vorsicht! Nur mit Ofenhandschuhen entnehmen! Geben Sie den karamellisierten Zucker mit einem Löffel oder einer Gabel nach Belieben auf ein Stück Backpapier, und verwenden Sie ihn nach dem Abkühlen als Dekoration für Ihre Gerichte. 10 Minuten abkühlen und aushärten lassen und anschließend vom Backpapier nehmen.
4-6	Zucker karamellisieren	50 g	
4-7	Butter weich machen	50 g	Butter in 3 bis 4 Stücke schneiden und in eine kleine Glasschüssel geben. Ohne Abdeckung weich werden lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
4-8	Butter weich machen	100 g	

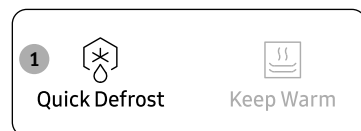
## Verwenden der Auftauprogramme-Funktionen

Mit den Funktionen der **Quick Defrost (Auftauprogramme)** 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.

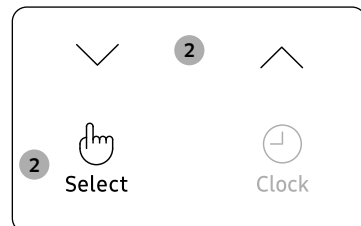
### HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

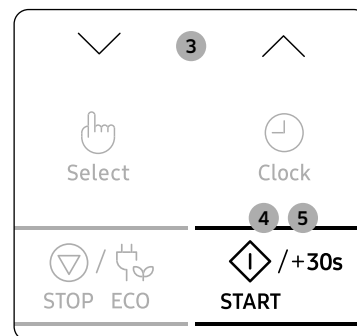
Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Quick Defrost (Auftauprogramme)**.



2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Art der Speisen aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Select (Auswahl)**.



3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Portionsgröße ein. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
  - 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.
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

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

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1	Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie anschließend die Taste <b>START/+30s</b> . Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
2	Geflügel	200-1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie anschließend die Taste <b>START/+30s</b> . Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.

Verwenden des Geräts



## Verwenden des Geräts

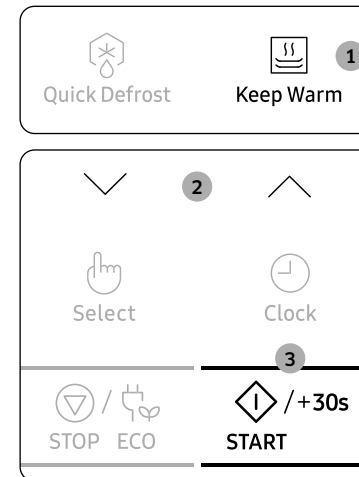
Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3	Fisch	200-1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie anschließend die Taste <b>START/+30s</b> . Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
4	Gemüse	200-1500 g	Das gefrorene Gemüse gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Wenn der Signalton zu hören ist, das Tiefkühlgemüse umdrehen oder umrühren. Drücken Sie anschließend die Taste <b>START/+30s</b> . Dieses Programm eignet sich für alle Arten von gefrorenem Gemüse. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.
5	Brot	200-1500 g	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie anschließend die Taste <b>START/+30s</b> . Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.

## Verwenden der Funktionen zum Warmhalten

Die Funktion **Keep Warm (Warmhalten)** hält Speisen bis zum Servieren heiß. Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten, bis sie serviert werden können.

### HINWEIS

Die Werkseinstellung für die maximale Dauer der Funktion Keep Warm (Warmhalten) beträgt 99 Minuten.



1. Drücken Sie die Taste **Keep Warm (Warmhalten)**.
2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Warmhaltezeit aus.
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
  - Um das Aufwärmen der Lebensmittel zu beenden, öffnen Sie die Tür oder drücken Sie auf die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.

### VORSICHT

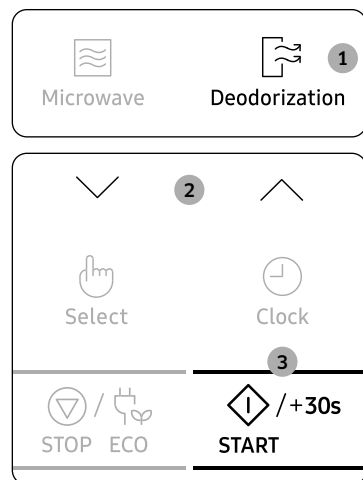
- Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
- Halten Sie Speisen nicht zu lange warm (mehr als eine Stunde), da sie sonst weiter gegart werden. Warme Speisen verderben schneller.
- Nicht mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken.
- Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.



## Verwenden der Geruchsbeseitigung

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von intensiv riechenden Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Innern des Geräts.

Reinigen Sie zunächst den Garraum.



1. Drücken Sie die Taste **Deodorization (Geruchsbeseitigung)**.
2. Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf** bzw. **Ab** die gewünschte Zeit für die Geruchsbeseitigung.
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Nach Beendigung gibt der Ofen einen vierfachen Signalton ab.

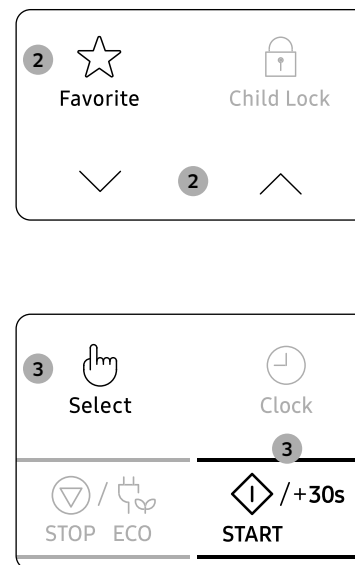
### HINWEIS

- Als Dauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt. Diese Zeit wird durch Drücken der Taste **START/+30s** um jeweils 30 Sekunden verlängert.
- Die maximale Dauer der Geruchsbeseitigung beträgt 15 Minuten.

## Verwenden der Favorit

Wenn Sie häufig die gleichen Gerichte zubereiten oder aufwärmen, können Sie die Zubereitungszeiten und Leistungsstufen speichern, damit Sie sie nicht jedes Mal neu einstellen müssen.

Sie können zwei verschiedene Einstellungen speichern.



1. Stellen Sie wie üblich das Garprogramm ein (Garzeit und Leistungsstufe). Schlagen Sie bei Bedarf im Abschnitt „Erhitzen/Aufwärmen“ des Handbuchs nach.
2. Drücken Sie auf die Taste **Favorite (Favorit)** und wählen Sie dann durch Drücken der Tasten **Auf** oder **Ab** das Programm aus, das Sie speichern möchten.
  - P1: ersten Einstellung
  - P2: zweiten Einstellung
3. Drücken Sie die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung abzuschließen. Oder drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um das Programm sofort zu starten.  
Die Einstellungen sind nun im Speicher des Mikrowellengeräts erfasst.

### HINWEIS

**Beispiel:** Sie möchten den Modus Microwave (Mikrowelle), die Leistung von 600 W und die Dauer von 3 Minuten auf P1 speichern.

1. Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**.
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** die Leistung (600 W) ein. Drücken Sie anschließend die Taste **Select (Auswahl)**.
3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf** oder **Ab** eine Garzeit von 3 Minuten ein.
4. Drücken Sie auf die Taste **Favorite (Favorit)** und wählen Sie P1.
5. Drücken Sie die Taste **Select (Auswahl)** oder **START/+30s**, um die Einstellung abzuschließen.

# Verwenden des Geräts

## Verwenden von programmierten Favoriten

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



1. Drücken Sie auf die Taste **Favorite (Favorit)** und wählen Sie dann durch Drücken der Tasten **Auf** oder **Ab** das Programm aus.

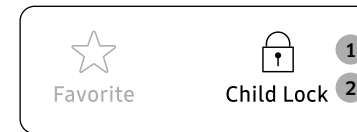
- **P1**: ersten Einstellung
- **P2**: zweiten Einstellung



2. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. Die Nahrungsmittel werden wunschgemäß zubereitet.

## Verwenden der Kindersicherung

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



1. Halten Sie die Taste **Child Lock (Kindersicherung)** 3 Sekunden lang gedrückt.

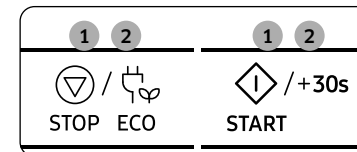
- Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
- Im Display wird „L“ angezeigt.



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

## Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **START/+30s**. Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
2. Um die Signaltöne wieder zu aktivieren, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **START/+30s**. 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 Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	X	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	X	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
• 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.
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.

## Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse)	850 W	1-1½
	250 ml (1 Becher)		1½-2
Suppe (gekühlt)	250 g	850 W	3-3½
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½
Tiefgefrorene Pasta (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	1. Schritt: 450 W	15-15½
		2. Schritt: 180 W	2-3
<b>Anleitung</b> Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfeste Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

# Problembhebung

## Problembhebung

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
<b>Allgemein</b>		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
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 <b>START/+30s</b> , um den Betrieb fortzusetzen.

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 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Die verwendete Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b> .
	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 Automatikprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen aufgefordert wird.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste <b>START/+30s</b> , 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.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es tritt Wasser aus.</li> <li>2. Durch einen Riss in der Tür tritt Dampf aus.</li> <li>3. Im Gerät bleibt Wasser zurück.</li> </ol>	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	Halten Sie zur Gewährleistung der Belüftung die in der Aufstallanleitung genannten Abstände ein.
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.
<b>Drehteller</b>		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.

## Problembhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.

### Warnhinweise für die Installation

Bei der Aufstellung des Mikrowellengeräts ist zu gewährleisten, dass zur Rückwand und zum Boden des umgebenden Schrankes der erforderliche Abstand von mindestens 50 mm als Lüftungsöffnung eingehalten wird. Außerdem muss sich zwischen 4 Seiten der Mikrowelle und dem Schrank ein Abstand von mindestens 3 mm befinden. Es ist wichtig sicherzustellen, dass der Einbau dieses Produkts in Übereinstimmung mit den Anweisungen in diesem Handbuch und mit der Installationsanleitung des Herstellers erfolgt. (Siehe Installationsanleitung)

#### **VORSICHT**

Wenn die Anleitungen in diesem Handbuch nicht befolgt werden, kann sich in der Mikrowelle Dampf bilden, so dass die Speisen während des Garens nicht kontrolliert werden können. Weiterhin kann dadurch eine Störung des Mikrowellengeräts verursacht werden.

## Informationscode

Informationscode	Ursache	Abhilfemaßnahme
C-10	Der Garsensor muss überprüft werden.	Drücken Sie die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b> und starten Sie den Vorgang noch einmal. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Gerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
C-F2		Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Wenn das Problem erneut auftritt, schalten Sie das Gerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
C-d0	Sensortaste gestört.	

#### **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		MS22M8274A*
Eingangsspannung und Frequenz		230 V - bei 50 Hz
Leistungsaufnahme	Mikrowelle	1250 W
Ausgangsleistung		100 W / 850 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Abmessungen (B x H x T)	Gehäuse	595 x 380 x 306 mm
	Garraum	330 x 224 x 292 mm
Fassungsvermögen		22 Liter
Gewicht	Netto	ca. 14,5 kg

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

# Notizen

---

# 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
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>



DE68-04704G-00

# Four à micro-ondes

---

## Manuel d'utilisation

MS22M8274A\*

---



**SAMSUNG**

## Sommaire

<b>Consignes de sécurité</b>	<b>3</b>	Utilisation des fonctions décongélation rapide	19
Consignes de sécurité générales	5	Utilisation des fonctions maintien au chaud	20
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	6	Utilisation des fonctions désodorisation	21
Garantie limitée	7	Utilisation des fonctions favoris	21
Définition du groupe de produits	7	Utilisation des fonctions sécurité enfants	22
Protection de l'environnement	7	Arrêt du signal sonore	22
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	7		
<b>Installation</b>	<b>8</b>	<b>Guide des récipients</b>	<b>23</b>
Accessoires	8	<b>Guide de cuisson</b>	<b>24</b>
Plateau tournant	8	Micro-ondes	24
		Cuisson	24
<b>Entretien</b>	<b>9</b>	<b>Dépannage</b>	<b>25</b>
Nettoyage	9	Dépannage	25
Remplacement (réparation)	9	Mises en garde concernant l'installation	27
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	9	Code d'information	27
<b>Fonctions du four</b>	<b>10</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>28</b>
Four	10		
Tableau de commande	10		
<b>Utilisation du four</b>	<b>11</b>		
Fonctionnement d'un four micro-ondes	11		
Vérification du bon fonctionnement de votre four	11		
Cuisson/Réchauffage	12		
Réglage de l'horloge	12		
Niveaux de puissance et variations de temps	13		
Démarrage rapide	13		
Réglage du temps de cuisson	13		
Arrêt de la cuisson	14		
Réglage du mode d'économie d'énergie	14		
Utilisation des fonctions cuisson par capteur	14		
Consignes pour la cuisson automatique par capteur	16		
Utilisation des fonctions cuisson automatique	16		

## 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.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

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.

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.

## Consignes de sécurité

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.

L'appareil est destiné à être utilisé en version encastrée uniquement. L'appareil ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

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 par l'utilisateur de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

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

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

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

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

## Consignes de sécurité générales

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

Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes. N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain d'huile chaude.

## Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Garantie limitée

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

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

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

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

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

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

## 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. ♻️

## 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 le 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.

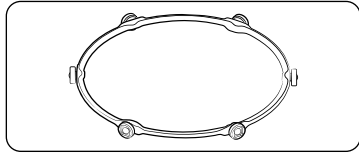
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux batteries), rendez-vous sur : [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

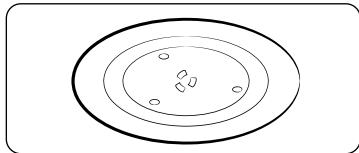
# Installation

## Accessoires

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



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

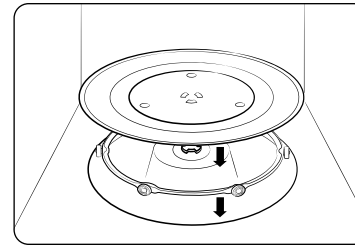


**02 Plateau tournant**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

### ⚠ ATTENTION

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

## Plateau tournant



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

# Entretien

## Nettoyage

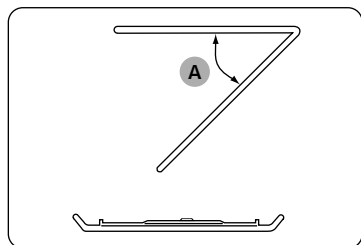
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

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.

### Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45° (A), comme indiqué. Cela permettra de nettoyer la zone supérieure. Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

### 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.

## Remplacement (réparation)

### AVERTISSEMENT

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

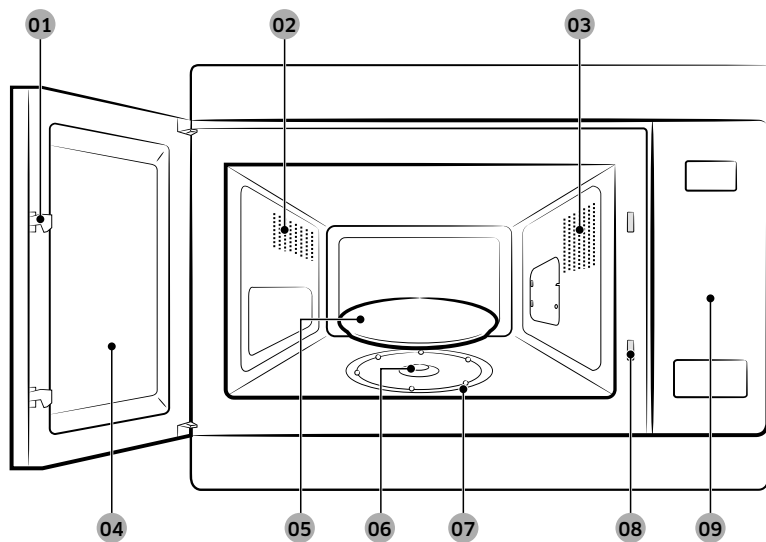
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.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

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

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

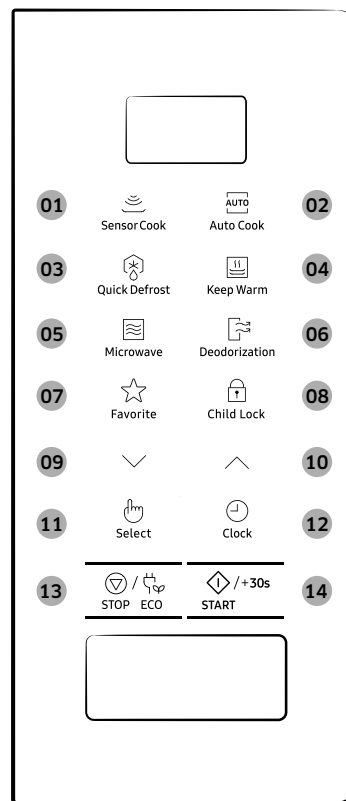
# Fonctions du four

## Four



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

## Tableau de commande



- 01 Sensor Cook (Cuisson par capteur)
- 02 Auto Cook (Cuisson automatique)
- 03 Quick Defrost (Décongélation rapide)
- 04 Keep Warm (Maintien au chaud)
- 05 Microwave (Micro-ondes)
- 06 Deodorization (Désodorisation)
- 07 Favorite (Favoris)
- 08 Child Lock (Sécurité enfants)
- 09 Bas
- 10 Haut
- 11 Select (Sélectionner)
- 12 Clock (Horloge)
- 13 STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)
- 14 START/+30s (DÉPART/+30s)

# Utilisation du four

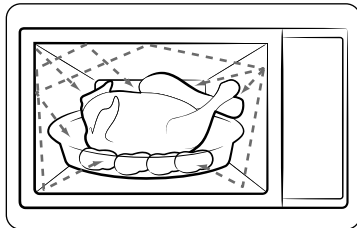
## Fonctionnement d'un four micro-ondes

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)

### ⚠ ATTENTION

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

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

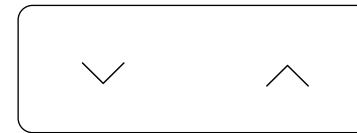
## Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située à la page 25.

### 📖 REMARQUE

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 850 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.



Réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas** autant de fois que nécessaire. L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.



# Utilisation du four

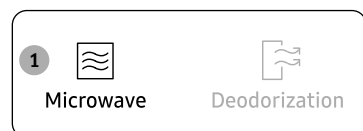
## Cuisson/Réchauffage

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

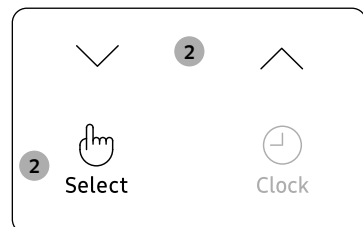
### ⚠ ATTENTION

- Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
- Le temps de cuisson maximal de la fonction Microwave (Micro-ondes) est de 99 minutes.

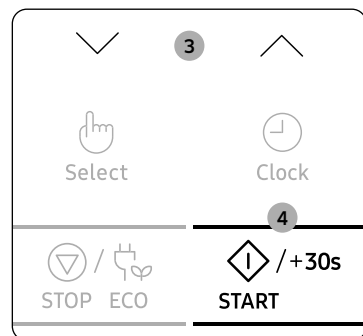
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four micro-ondes en route lorsqu'il est vide.



1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**. La puissance de cuisson maximale (850 W) s'affiche. (Mode micro-ondes)



2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. (Reportez-vous au tableau des puissances.) Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)**.



3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. le temps de cuisson s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
  - 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

## Réglage de l'horloge

Lors de la mise sous tension, « 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 :

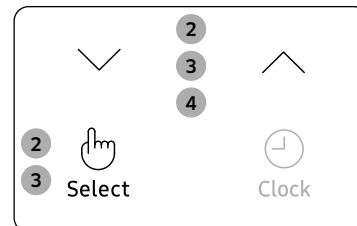
- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

### 📌 REMARQUE

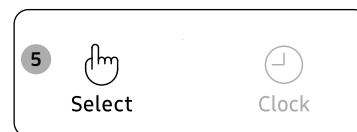
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.



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



2. Réglez l'heure au format 24 heures ou 12 heures en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)**.
3. Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour régler l'heure. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)**.



4. Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour régler les minutes.
5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour lancer l'horloge. L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.



## Niveaux de puissance et variations de temps

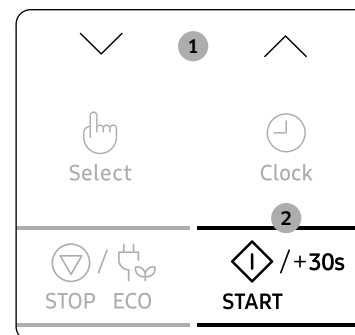
La fonction du niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
ÉLEVÉ	100 %	850 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	71 %	600 W
MOYENNE	53 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	35 %	300 W
DÉCONGÉLATION	21 %	180 W
FAIBLE	12 %	100 W

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

## Démarrage rapide



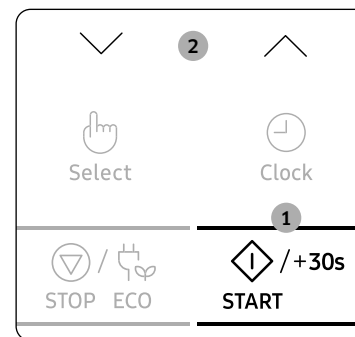
1. Enfournez les aliments. Puis sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des boutons **Haut** et **Bas**. Le temps de cuisson s'affiche.
2. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. Le mode **Microwave (Micro-ondes)** (850 W) démarre. Une fois la cuisson terminée.
  - 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

## 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 Microwave (Micro-ondes), si vous appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**, la durée de cuisson augmente.

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



### Méthode 1

Pour augmenter le temps de cuisson de vos aliments en cours de cuisson, 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

Appuyez simplement sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour ajuster le temps de cuisson.

## Utilisation du four

### Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

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

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton <b>STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)</b>. la cuisson s'arrête.</li> <li>• Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30s)</b>.</li> </ul>
Définitivement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez une fois sur le bouton <b>STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)</b>. la cuisson s'arrête.</li> <li>• Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton <b>STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)</b>.</li> </ul>

### Réglage du mode d'économie d'énergie

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



- Appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode 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.

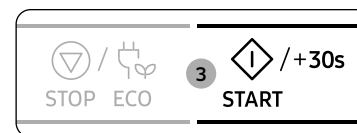
Le voyant four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

### Utilisation des fonctions cuisson par capteur

Les fonctions **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** disposent de 7 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez régler la fonction **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** en appuyant sur les boutons **Haut** and **Bas**.

#### REMARQUE

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



1. Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**.
2. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. (Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés.)
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. La cuisson démarre.
  - 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

#### ATTENTION

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

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
1	Boisson	150 à 250 g	Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse en céramique ou un mug. Faites réchauffer sans couvrir. Placez-la au centre du plateau. Laissez reposer dans le four. Remuez les boissons avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2	Brocolis	200 à 500 g	Lavez des légumes frais (ex. : brocolis) et coupez-les en morceaux. Répartissez-les uniformément dans un bol en verre adapté à la cuisson aux micro-ondes et ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau. Couvrez d'un film plastique perforé (2 à 3 cm). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3	Carottes	200 à 500 g	Lavez des légumes frais (ex. : carottes) et coupez-les en rondelles de taille équivalente. Répartissez-les uniformément dans un bol en verre adapté à la cuisson aux micro-ondes et ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau. Couvrez d'un film plastique perforé (2 à 3 cm). Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4	Pommes de terre en robe des champs	200 à 1000 g	Lavez les pommes de terre (200 g chacune). Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en cercle sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
5	Soupe réfrigérée	250 à 500 g	Versez la soupe réfrigérée dans un bol en verre adapté à la cuisson aux micro-ondes. Couvrez d'un film plastique perforé (2 à 3 cm). Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez avant de servir.

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
6	Cuisson des pâtes	100 à 300 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez 4 volumes 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 à 3 minutes.
7	Plat préparé (surgelé)	250 à 600 g	Mettez le plat préparé surgelé sur le plateau. Percez le film protecteur. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. Ce programme convient à la cuisson de plats surgelés composés de trois aliments différents (exemple : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).

**⚠ ATTENTION**

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.



## Utilisation du four

### Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de la quantité détectée de gaz générés par les aliments lors de la cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquats en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement la quantité de gaz produite une fois le récipient rempli de vapeur. Si vous utilisez du film étirable ou plastique, assurez-vous de laisser une petite ouverture près du bord du plat pour permettre une bonne ventilation, ou assurez-vous de faire quelques trous.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- Pour obtenir de bons résultats de cuisson avec cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

### Utilisation des fonctions cuisson automatique

Les fonctions **Auto Cook (Cuisson automatique)** disposent de 25 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez ajuster la quantité en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**.

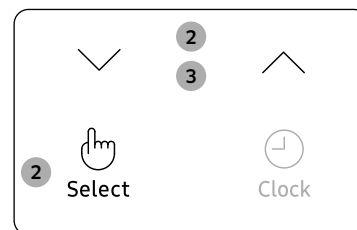
#### ⚠ ATTENTION

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

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



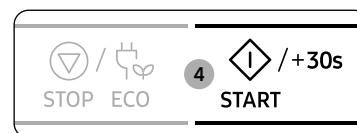
1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)**.



2. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)**.

- 1) Plat préparé
- 2) Légumes et céréales
- 3) Volaille et poisson
- 4) Faire ramollir/Fondre

3. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. (Reportez-vous au tableau ci-contre).



4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.
  - 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.



## 1. Plat préparé

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
1-1	Plats préparés réfrigérés	300 à 350 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-2	Plats préparés réfrigérés	400 à 450 g	
1-3	Repas végétarien réfrigéré	300 à 350 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme permet de faire décongeler des plats composés de 2 aliments (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-4	Repas végétarien réfrigéré	400 à 450 g	

## 2. Légumes et céréales

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
2-1	Haricots verts	250 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 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.
2-2	Épinards	150 g	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	Taille de la portion	Consignes
2-3	Mais en épis	250 g	Rincez et nettoyez 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.
2-4	Riz complet	125 g	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.
2-5	Macaroni complètes	125 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez 500 ml 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 minute.
2-6	Quinoa	125 g	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 1 à 3 minutes.
2-7	Boulghour	125 g	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 2 à 5 minutes.

## Utilisation du four

### 3. Volaille et poisson

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
3-1	Blancs de poulet	300 g	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.
3-2	Blancs de dinde	300 g	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.
3-3	Filets de poisson frais	300 g	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.
3-4	Filets de saumon frais	300 g	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.
3-5	Crevettes fraîches	250 g	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.
3-6	Truite fraîche	200 g	Placez 1 poisson 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.

### 4. Faire ramollir/Fondre

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
4-1	Faire fondre du beurre	50 g	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4-2	Faire fondre du beurre	100 g	
4-3	Faire fondre du chocolat noir	50 g	Râpez le chocolat noir dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez une fois fondue. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4-4	Faire fondre du chocolat noir	100 g	
4-5	Faire fondre du sucre	25 g	Mettez le sucre dans un petit bol en verre. Ajoutez 10 ml d'eau pour 25 g et 20 ml d'eau pour 50 g. Faites le fondre sans couvrir. Faites attention en sortant le récipient et utilisez des maniques ! À l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette, réalisez des décorations en caramel sur du papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 10 minutes puis retirez-les du papier.
4-6	Faire fondre du sucre	50 g	
4-7	Faire ramollir du beurre	50 g	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites ramollir le tout sans couvrir. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4-8	Faire ramollir du beurre	100 g	

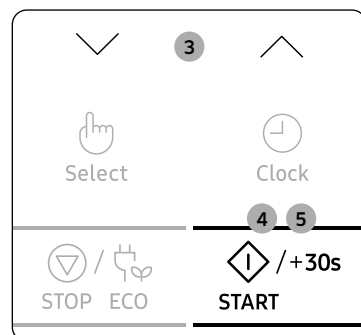
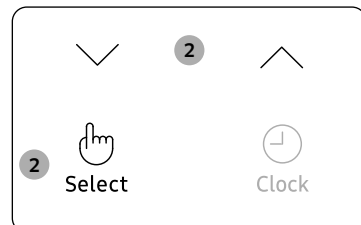
## Utilisation des fonctions décongélation rapide

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 réglent 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. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Quick Defrost (Décongélation rapide)**.
2. Sélectionnez le type d'aliment que vous cuisinez en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)**.
3. Sélectionnez la quantité en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. (Reportez-vous au tableau ci-contre).
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
  - 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.
  - 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
  - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
  - 3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes 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 surgelés ou le pain congelé dans un récipient en verre à fond plat ou sur une assiette en céramique.

Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
1	Viande	200 à 1500 g	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Puis appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30s)</b> . 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 g	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Puis appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30s)</b> . 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 g	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Puis appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30s)</b> . Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
4	Légumes	200 à 1500 g	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. Puis appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30s)</b> . Ce programme convient à tous les types de légumes surgelés. Laissez reposer 5 à 20 minutes.



## Utilisation du four

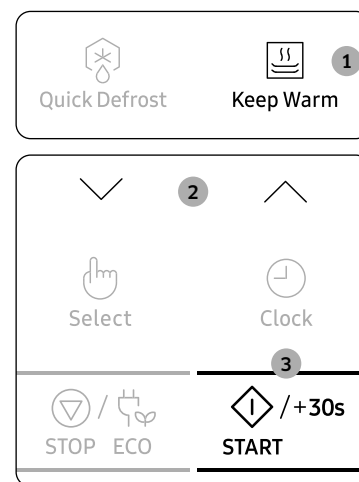
Code	Aliment	Taille de la portion	Consignes
5	Pain	200 à 1500 g	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore Puis appuyez sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30s)</b> . 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 10 à 30 minutes.

## Utilisation des fonctions maintien au chaud

La fonction **Keep Warm (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.

### REMARQUE

La durée maximale par défaut de la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) est de 99 minutes.



1. Appuyez sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** si vous souhaitez régler le temps de chauffage.
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
  - Pour arrêter de réchauffer les aliments, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

### ATTENTION

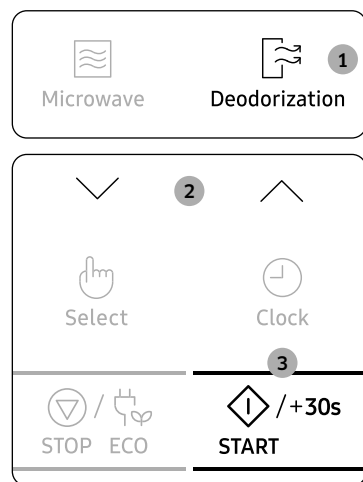
- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez ces programmes pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d'une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.
- Ne couvrez pas avec un couvercle ou un film plastique.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.



## Utilisation des fonctions désodorisation

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation.

Commencez par nettoyer l'intérieur du four.



1. Appuyez sur le bouton **Deodorization (Désodorisation)**.
2. Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** si vous souhaitez régler le temps de désodorisation.
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. Une fois terminé, un signal sonore retentit à quatre reprises.

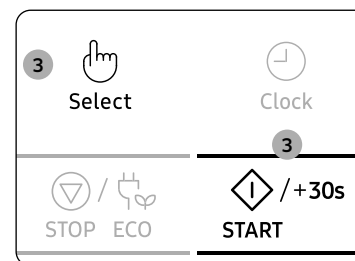
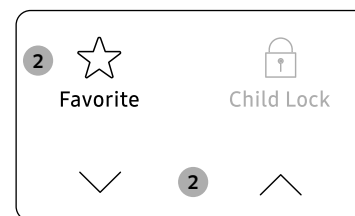
### REMARQUE

- La durée de la fonction désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.
- La durée maximale de la fonction désodorisation est fixée à 15 minutes.

## Utilisation des fonctions favoris

Si vous cuisinez ou faites souvent réchauffer le même type de plats, vous pouvez enregistrer les temps de cuisson et les puissances qui leur sont associées dans la mémoire du four, ceci afin de vous éviter d'avoir à les saisir systématiquement.

Vous pouvez enregistrer deux réglages différents.



### REMARQUE

**Exemple :** Si vous souhaitez enregistrer le mode Microwave (Micro-ondes), une puissance de 600 W et 3 minutes sur P1.

1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.
2. Réglez la puissance sur 600 W en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**. Appuyez ensuite sur le bouton **Select (Sélectionner)**.
3. Réglez le temps de cuisson de 3 minutes en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**.
4. Appuyez sur le bouton **Favorite (Favoris)**, puis sélectionnez P1.
5. Appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)** ou **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour terminer le réglage.

1. Réglez votre programme de cuisson comme vous le faites habituellement (temps de cuisson et puissance). Si besoin, reportez-vous à nouveau à la page Cuisson/Réchauffage.
2. Appuyez sur le bouton **Favorite (Favoris)**, puis sélectionnez le programme que vous souhaitez enregistrer en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**.
  - P1 : Premier réglage
  - P2 : Deuxième réglage
3. Appuyez sur le bouton **Select (Sélectionner)** pour terminer le réglage. Ou appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** pour commencer le programme immédiatement. Vos réglages sont désormais mémorisés.

## Utilisation du four

### Pour utiliser le réglage favoris

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



1. Appuyez sur le bouton **Favorite (Favoris)**, puis sélectionnez le programme en appuyant sur le bouton **Haut** ou **Bas**.

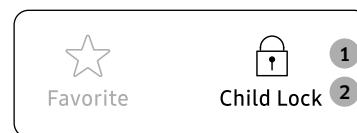
- P1 : Premier réglage
- P2 : Deuxième réglage

2. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**. La cuisson des aliments se déroule selon les réglages demandés.



### Utilisation des fonctions sécurité enfants

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 **Child Lock (Sécurité enfants)** pendant 3 secondes.

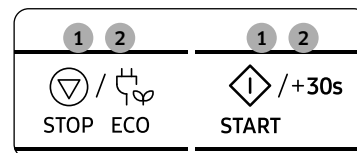
- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- La lettre « L » s'affiche.



2. Pour déverrouiller le four, appuyez sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)** 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 **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** et **START/+30s (DÉPART/+30s)**. 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 **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** et **START/+30s (DÉPART/+30s)**. 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	✓X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustillant	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	X	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	X	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	X	
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	X	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	✓X	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      ✓X : à utiliser avec précaution      X : risqué

# Guide de cuisson

## Micro-ondes

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

## Cuisson

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

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

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

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

### Cuisson à couvert

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

### Temps de repos

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

### Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Aliment	Taille de la portion	Puissance	Temps (min.)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse)	850 W	1 à 1½
	250 ml (1 grande tasse)		1½ à 2
<b>Consignes</b> Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe (réfrigérée)	250 g	850 W	3 à 3½
	<b>Consignes</b> Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5½ à 6½
	<b>Consignes</b> Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½ à 5½
	<b>Consignes</b> Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5 à 6
	<b>Consignes</b> Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	350 g	600 W	5½ à 6½
	<b>Consignes</b> Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes.		
Pâtes (surgelées) (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	Étape 1 : 450 W	15 à 15½
		Étape 2 : 180 W	2 à 3
<b>Consignes</b> Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

# Dépannage

## Dépannage

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

Problème	Cause	Action
<b>Général</b>		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la 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 à nouveau sur le bouton <b>START/+30s (DÉPART/+30s)</b> 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.

# Dépannage

Problème	Cause	Action
Le réchauffage incluant la fonction Maintien au chaud ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le 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 <b>STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)</b> .
	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 <b>START/+30s (DÉPART/+30s)</b> 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.
<ol style="list-style-type: none"> <li>De l'eau goutte.</li> <li>De la vapeur s'échappe par une fente de la porte.</li> <li>De l'eau reste dans le four.</li> </ol>	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Maintenez les dégagements de ventilation spécifiés dans le guide d'installation de l'appareil.
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.
<b>Plateau tournant</b>		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.

## Mises en garde concernant l'installation

Lorsque vous installez un four à micro-ondes, un orifice de ventilation de 50 mm minimum est nécessaire entre la paroi arrière du meuble d'installation et le sol. De plus, un espace de 3 mm minimum doit se trouver entre le meuble et les 4 côtés du four à micro-ondes. Il est important de s'assurer que l'installation de cet appareil est conforme aux consignes de ce manuel et aux consignes d'installation du fabricant du four. (Reportez-vous au manuel d'installation.)

### **ATTENTION**

Si les consignes de ce manuel ne sont pas respectées, de la vapeur peut se former dans le four à micro-ondes, ce qui vous empêchera de vérifier les aliments pendant leur cuisson. Le four à micro-ondes risquerait également de connaître des défaillances.

## Code d'information

Code d'information	Cause	Action
C-10	Le capteur de cuisson est nécessaire à la vérification.	Appuyez sur le bouton <b>STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)</b> et relancez. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
C-F2	La touche tactile connaît un dysfonctionnement.	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 se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
C-d0		

### **REMARQUE**

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

## Caractéristiques techniques

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

Modèle		MS22M8274A*
Alimentation		230 V - 50 Hz CA
Consommation d'énergie	Micro-ondes	1250 W
Puissance de sortie		100 W / 850 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Dimensions (l x H x P)	Extérieures	595 x 380 x 306 mm
	Intérieures	330 x 224 x 292 mm
Capacité		22 litres
Poids	Net	14,5 kg env.

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

# Mémo

---

# Mémo

---

# Mémo

---

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>



DE68-04704G-00

# Magnetron

---

## Gebruikershandleiding

MS22M8274A\*

---



**SAMSUNG**

# Inhoud

<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>3</b>		
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3	De functies voor Automatisch koken gebruiken	16
Algemene veiligheid	5	De functie voor Snel ontdooien gebruiken	19
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron	6	De functie Warm houden gebruiken	20
Beperkte garantie	7	De functie geurverwijdering gebruiken	21
Definitie van de productgroep	7	De functie Favoriet gebruiken	21
Correcte verwijdering van dit product (afgedankte elektrische & elektronische apparatuur)	7	De functie kinderslot gebruiken	22
		Het geluidssignaal uitschakelen	22
<b>Installatie</b>	<b>8</b>	<b>Richtlijnen voor kookmaterialen</b>	<b>23</b>
Accessoires	8		
Draaiplateau	8	<b>Richtlijnen voor bereiding</b>	<b>24</b>
<b>Onderhoud</b>	<b>9</b>	Microgolven	24
Reinigen	9	Bereiding	24
Onderdelen vervangen (reparatie)	9	<b>Probleemoplossing</b>	<b>25</b>
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	9	Probleemoplossing	25
<b>Functies van de magnetron</b>	<b>10</b>	Aandachtspunten bij de installatie	27
Magnetron	10	Informatiecode	27
Bedieningspaneel	10	<b>Technische specificaties</b>	<b>28</b>
<b>Gebruik van de magnetron</b>	<b>11</b>		
De werking van een magnetron	11		
Controleren dat de magnetron goed werkt	11		
Bereiden/opwarmen	12		
De klok instellen	12		
Verschillende vermogens en bereidingstijden	13		
Snel aan de slag	13		
De bereidingstijd afstellen	13		
De bereiding beëindigen	14		
De energiebesparingsstand instellen	14		
De functies voor Koken met sensoren gebruiken	14		
Instructies voor automatisch koken met sensoren	16		

## Veiligheidsvoorschriften

### 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.

De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.

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.

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.

## Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is alleen bedoeld om te worden ingebouwd. Het apparaat 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.

Dit apparaat moet na de installatie losgekoppeld kunnen worden van het stroomnet. Deze uitschakeling kan gebeuren door de stekker bereikbaar te houden of door conform de bedradingsvoorschriften een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen.

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.

## 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 (propana, LP enz.). Raak de stroomkabel niet aan.

Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.

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

## Veiligheidsvoorschriften

### Voorzorgsmaatregelen voor de magnetron

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

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

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

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 verwijdert.

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

Ga tijdens het openen van de 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](http://www.samsung.com) voor ondersteuning en informatie.

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

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

## Definitie van de productgroep

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

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

## Correcte verwijdering van dit product (afgedankte elektrische & elektronische apparatuur)



(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 aan het einde van hun gebruiksduur met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden. 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.

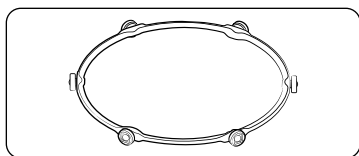
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over de milieuaafspraken en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, batterijen) naar: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

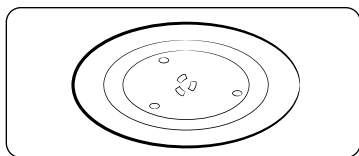
## Installatie

### 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.  
De loopring ondersteunt het draaiplateau.

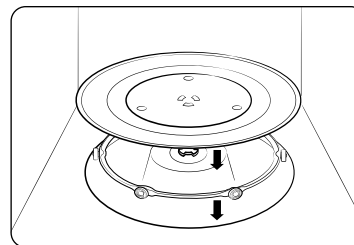


- 02 Draaiplateau,** moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.  
Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen voor reiniging.

**⚠ OPGELET**

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

### Draaiplateau



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

# Onderhoud

## Reinigen

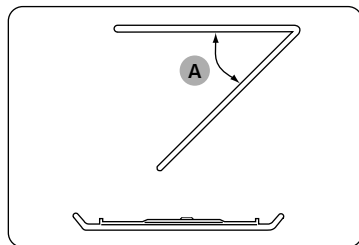
Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

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 in de magnetron 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.

### De binnenkant van modellen met zwenkverwarming reinigen



Om de bovenkant van de kookruimte te reinigen, klapt u het bovenste verwarmingselement 45° **(A)** omlaag, zoals is aangegeven. Dit helpt om de bovenkant te reinigen. Wanneer u klaar bent, plaatst u het bovenste verwarmingselement terug.

### ⚠ 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.

## 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.

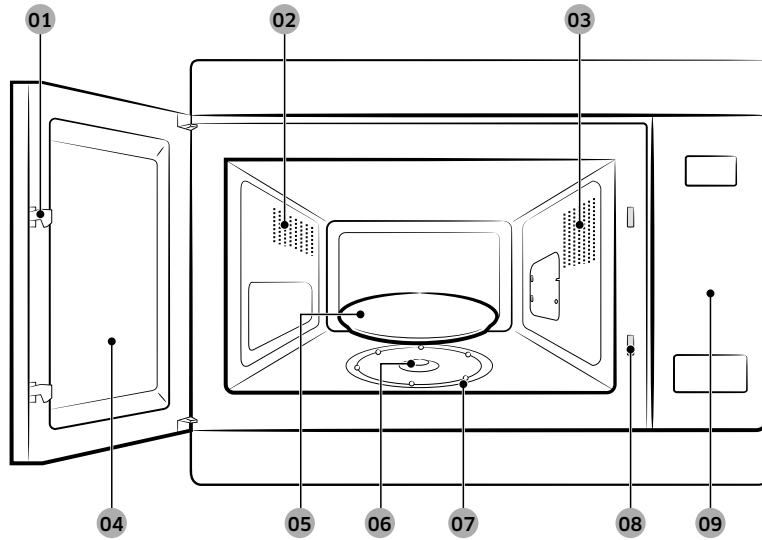
- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u voor technische ondersteuning contact op met een vakkundig monteur of met een lokaal servicecentrum van Samsung.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Vervang 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.

### Vorzorgsmaatregelen 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.

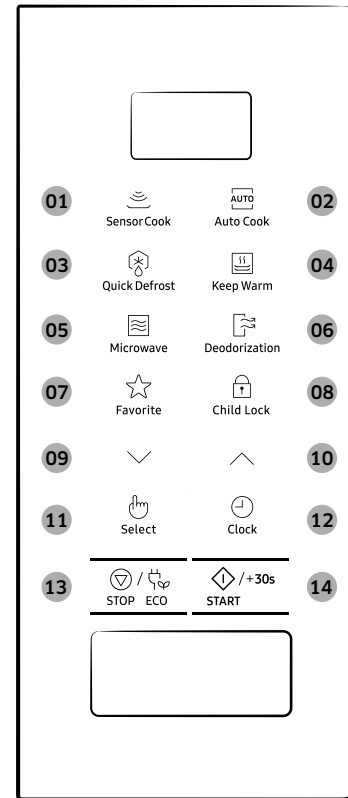
# Functies van de magnetron

## Magnetron



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

## Bedieningspaneel



- 01 Sensor Cook (Koken met sensoren)
- 02 Auto Cook (Automatisch koken)
- 03 Quick Defrost (Snel ontdooien)
- 04 Keep Warm (Warm houden)
- 05 Microwave (Magnetron)
- 06 Deodorization (Geurverwijdering)
- 07 Favorite (Favoriet)
- 08 Child Lock (Kinderslot)
- 09 Omlaag
- 10 Omhoog
- 11 Select (Selecteren)
- 12 Clock (Klok)
- 13 STOP/ECO
- 14 START/+30s

# Gebruik van de magnetron

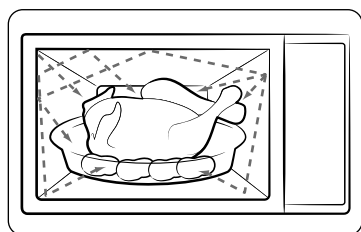
## De werking van een magnetron

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)

### ⚠ OPGELET

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.

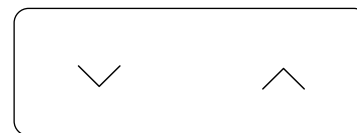
## Controleren dat de magnetron goed werkt

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt. Zie in geval van twijfel de paragraaf "Probleemoplossing" op pagina 25.

### 📖 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% - 850 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Open de deur van de magnetron. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.



Stel de tijd in op 4 of 5 minuten door het juiste aantal keren op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.

# Gebruik van de magnetron

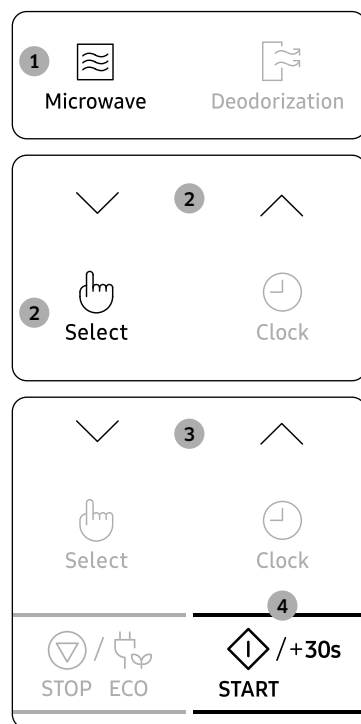
## Bereiden/opwarmen

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

### ⚠ OPGELET

- Controleer **ALTIJD** de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.
- De maximale magnetronstand 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 **Microwave (Magnetron)**.  
De indicatie 850 W (maximumvermogen) wordt weergegeven:  
 (Magnetronstand)
2. Selecteer het gewenste vermogen door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. (Zie de vermogenstabel.) Druk vervolgens op **Select (Selecteren)**.
3. Stel de gewenste bereidingstijd in door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.  
De bereidingstijd wordt weergegeven.
4. Druk op **START/+30s**.  
De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint en zodra de bereiding klaar is:
  - 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
  - 2) Klinkt 3 keer een signaal dat de magnetron klaar is (een keer per minuut).
  - 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

## De klok instellen

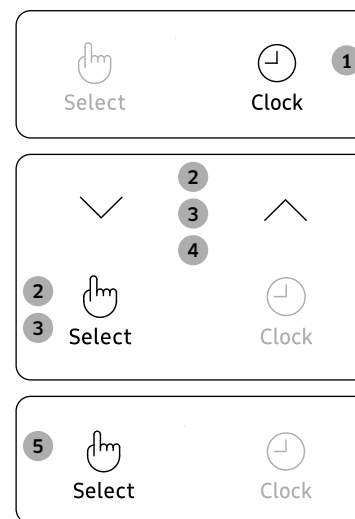
Zodra de stroom wordt ingeschakeld, wordt automatisch "88:88" en dan "12:00" op het display weergegeven.

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 **Clock (Klok)**.
2. Stel de 24- of 12-uursnotatie in door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. Druk vervolgens op **Select (Selecteren)**.
3. Druk op **Omhoog** of **Omlaag** om de uren in te stellen. Druk vervolgens op **Select (Selecteren)**.
4. Druk op **Omhoog** of **Omlaag** om de minuten in te stellen.
5. Druk wanneer de juiste tijd is ingesteld op **Select (Selecteren)** om de klok te starten.  
De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

## Verschillende vermogens en bereidingstijden

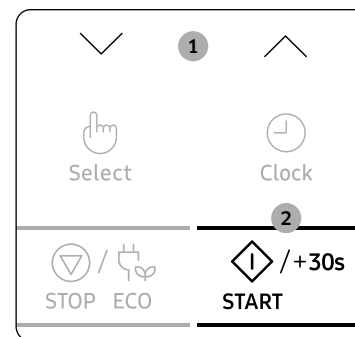
Met de vermogensinstelling kunt u de afgegeven hoeveelheid energie en daarmee de tijd die nodig is voor de bereiding afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt uit zes vermogens kiezen.

Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HOOG	100%	850 W
MIDDELHOOG	71%	600 W
GEMIDDELD	53%	450 W
MIDDELLAAG	35%	300 W
ONTDOOIEN	21%	180 W
LAAG	12%	100 W

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

## Snel aan de slag

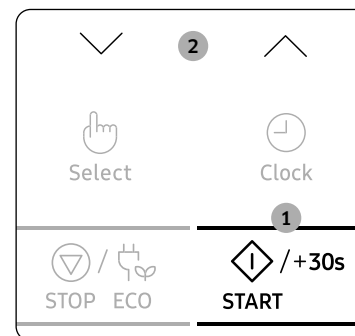


1. Leg het voedsel in de magnetron. Kies dan de bereidingstijd door op **Omhoog** en **Omlaag** te drukken.  
De bereidingstijd wordt weergegeven.
2. Druk op **START/+30s**.  
De **magnetronstand** (850 W) start. Zodra de bereiding klaar is:
  - 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
  - 2) Klinkt 3 keer een signaal dat de magnetron klaar is (een keer per minuut).
  - 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

## De bereidingstijd afstellen

U kunt telkens de bereidingstijd met 30 seconden verhogen door op **START/+30s** te drukken. In de stand magnetron 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

U hoeft alleen maar op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken om de bereidingstijd aan te passen.

## Gebruik van de magnetron

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open de deur of druk eenmaal op <b>STOP/ECO</b>. De bereiding wordt gestopt.</li> <li>• U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en op <b>START/+30s</b> te drukken.</li> </ul>
Volledig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Druk eenmaal op <b>STOP/ECO</b>. De bereiding wordt gestopt.</li> <li>• Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op <b>STOP/ECO</b>.</li> </ul>

### De energiebesparingsstand instellen

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.



- Druk op **STOP/ECO**. 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

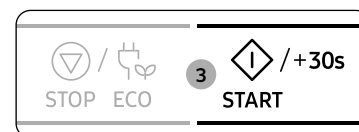
Wanneer u geen functie selecteert tijdens de installatie of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven. De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

### De functies voor Koken met sensoren gebruiken

De functies voor **Koken met sensoren** bestaan uit 7 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de categorie van **Koken met sensoren** instellen door op **Omhoog** en **Omlaag** te drukken.

#### OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.



1. Druk op **Sensor Cook (Koken met sensoren)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. (Zie de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de diverse voorgeprogrammeerde instellingen.)
3. Druk op **START/+30s**. De bereiding start.
  - 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
  - 2) Klinkt 3 keer een signaal dat de magnetron klaar is (een keer per minuut).
  - 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

#### OPGELET

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Code	Gerecht	Portie	Instructies
1	Drinken	150-250 g	Giet de vloeistof (op kamertemperatuur) in de keramische kom of beker. Onafgedekt opwarmen. Plaats het in het midden van het plateau. Laat ze in de magnetron staan. Drinken voor en na het nagaren doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de kom eruit haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen). Laat het 1-2 minuten staan.
2	Broccoli	200-500 g	Was de verse groenten, zoals broccoli, maak ze schoon en verdeel vervolgens in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig in een magnetronbestendige glazen schaal en voeg 30-45 ml (2-3 eetl.) water toe. Dek het af met een ventilerende (2-3 cm) plasticfolie. Laat het 1-2 minuten staan.
3	Wortels	200-500 g	Was de verse groenten, zoals wortels, maak ze schoon en snijd ze in gelijke ronde plakjes. Verdeel ze gelijkmatig in een magnetronbestendige glazen schaal en voeg 30-45 ml (2-3 eetl.) water toe. Dek het af met een ventilerende (2-3 cm) plasticfolie. Laat het 1-2 minuten staan.
4	Gepofte aardappel	200-1000 g	Spoel de aardappelen af en maak ze schoon, elk ca. 200 g. Steek met een vork diverse keren in elke aardappel. Leg ze in een cirkel op het draaiplateau. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
5	Gekoelde soep	250-500 g	Zet de gekoelde soep in een magnetronbestendige glazen schaal. Dek het af met een ventilerende (2-3 cm) plasticfolie. Laat het 2-3 minuten staan. Roer het eenmaal om voor het opdienen.

Code	Gerecht	Portie	Instructies
6	Pasta koken	100-300 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg kokend water en een snuffje zout toe en roer het goed door. Onafgedekt koken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. Laat het 1-3 minuten staan.
7	Bevroren kant-en-klaromaaltijd	250-600 g	Plaats de diepvriesmaaltijd op het draaiplateau. Prik een paar gaten in de folie van de diepvriesmaaltijd. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan. Dit programma is geschikt voor diepvriesmaaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).

**⚠ OPGELET**

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de magnetron te halen.

Gebruik van de magnetron



# Gebruik van de magnetron

## Instructies voor automatisch koken met sensoren

Met de automatische sensor kunt u uw voedsel automatisch koken doordat de hoeveelheid door het voedsel geproduceerde gassen tijdens het koken worden gedetecteerd.

- Bij het koken van voedsel worden diverse soorten gassen geproduceerd. De automatische sensor bepaalt de juiste tijd en het juiste vermogen door de gassen uit het voedsel te detecteren, waardoor de bereidingstijd en het vermogen niet hoeft te worden ingesteld.
- Als u bij het koken met sensoren een container met een deksel of plasticfolie afsluit, zal de automatische sensor de geproduceerde gassen pas detecteren als de container met stoom is verzadigd. Zorg ervoor dat u bij het gebruik van magnetronfolie of plasticfolie een kleine opening bij de rand van de schaal laat voor ventilatie of prik een aantal gaten in de folie.
- Kort voordat het koken stopt, begint de resterende bereidingstijd af te tellen. Dit is een goed moment om, zo nodig, het voedsel om te keren of te roeren voor een gelijkmatige bereiding.
- Voor de start van het automatisch koken met sensoren kunt u het voedsel insmeren met kruiden, specerijen of sus voor bruining. Let wel op dat zout of suiker brandplekken op voedsel kan veroorzaken. Deze ingrediënten moeten daarom na het koken worden toegevoegd.
- Voor een goed kookresultaat met deze functie moet u de aanwijzingen in dit boekje voor de keuze van de juiste containers en deksels goed opvolgen.
- Gebruik altijd magnetronbestendige containers en sluit ze met hun deksel of met plasticfolie. Bij het gebruik van plasticfolie moet een hoek worden omgeslagen, zodat stoom met de juiste hoeveelheid kan ontsnappen.
- Gebruik altijd het deksel dat bij de gebruikte container hoort. Als deze geen eigen deksel heeft, kunt u plasticfolie gebruiken.
- Vul containers ten minste voor de helft.
- Etenswaren die moeten worden geroerd of omgedraaid, moeten tegen het einde van de kookcyclus met sensoren worden geroerd of omgedraaid, nadat het aftellen van de tijd op het display is gestart.

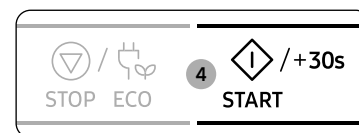
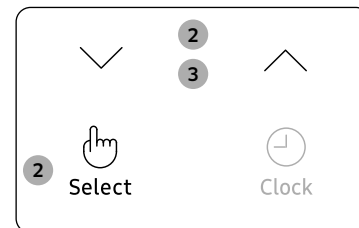
## De functies voor Automatisch koken gebruiken

De functies voor **Automatisch koken** bestaan uit 25 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt het soort porties instellen door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.

### ⚠ OPGELET

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



1. Druk op **Auto Cook (Automatisch koken)**.
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. Druk vervolgens op **Select (Selecteren)**.
  - 1) Schotel
  - 2) Groenten en granen
  - 3) Gevogelte en vis
  - 4) Zacht maken/smelten
3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. (Zie de tabel hiernaast.)
4. Druk op **START/+30s**. Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
  - 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
  - 2) Klinkt 3 keer een signaal dat de magnetron klaar is (een keer per minuut).
  - 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.



## 1. Schotel

Code	Gerecht	Portie	Instructies
1-1	Gekoeld Kant-en-klare maaltijd	300-350 g	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat het 2-3 minuten staan.
1-2	Gekoeld Kant-en-klare maaltijd	400-450 g	
1-3	Gekoeld Vegetarische maaltijd	300-350 g	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.
1-4	Gekoeld Vegetarische maaltijd	400-450 g	

## 2. Groenten en granen

Code	Gerecht	Portie	Instructies
2-1	Sperziebonen	250 g	Sperziebonen wassen en afhalen. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 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.
2-2	Spinazie	150 g	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.
2-3	Maïskolven	250 g	De maïskolven afspoelen en schoonmaken en in een ovaal glazen schaal leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Laat het 1-2 minuten staan.

Code	Gerecht	Portie	Instructies
2-4	Bruine rijst	125 g	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.
2-5	Volkorenmacaroni	125 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 500 ml kokend water en een snuffje zout toe. Goed doorroeren. Onafgedekt koken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. Laat het 1 minuut staan.
2-6	Quinoa	125 g	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 1-3 minuten staan.
2-7	Bulgur	125 g	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 2-5 minuten staan.

## Gebruik van de magnetron

### 3. Gevogelte en vis

Code	Gerecht	Portie	Instructies
3-1	Kipfilet	300 g	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.
3-2	Kalkoenfilet	300 g	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.
3-3	Verse visfilets	300 g	Spoel de vis af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.
3-4	Verse zalmfilets	300 g	Spoel de vis af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.
3-5	Verse garnalen	250 g	Spoel de garnalen af en leg deze op een keramisch bord. 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.
3-6	Verse forel	200 g	Leg 1 verse hele vis op een ovenvaste schaal. Voeg een snuifje zout, 1 eetl. citroensap en tuinkruiden toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.

### 4. Zacht maken/smelten

Code	Gerecht	Portie	Instructies
4-1	Boter smelten	50 g	Snijd de boter in 3 of 4 stukken en leg deze in een kleine glazen schaal. Onafgedekt smelten. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
4-2	Boter smelten	100 g	
4-3	Pure chocolade smelten	50 g	Rasp de pure chocolade en doe deze in een kleine glazen schaal. Onafgedekt smelten. Na het smelten doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
4-4	Pure chocolade smelten	100 g	
4-5	Suiker smelten	25 g	Doe de suiker in een kleine glazen schaal. Voeg 10 ml water toe voor 25 g en 20 ml water voor 50 g. Onafgedekt laten smelten. Voorzichtig uitnemen. Gebruik ovenwanten! Gebruik een lepel of vork en giet de karameldecoraties op bakpapier. Laat het 10 minuten drogen en verwijder het vervolgens van het papier.
4-6	Suiker smelten	50 g	
4-7	Boter zacht maken	50 g	Snijd de boter in 3 of 4 stukken en leg deze in een kleine glazen schaal. Onafgedekt zacht maken. Laat het 1-2 minuten staan.
4-8	Boter zacht maken	100 g	

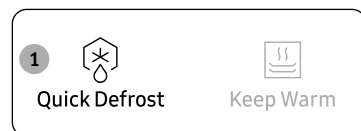
## De functie voor Snel ontdooien gebruiken

Met de functie **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.

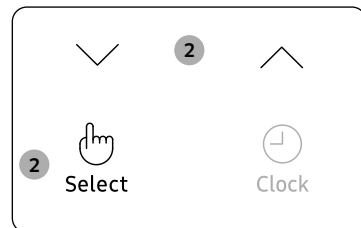
### OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

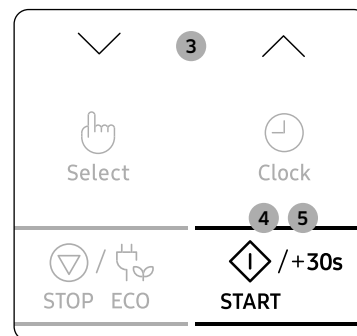
Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.



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



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. Druk vervolgens op **Select (Selecteren)**.



3. Selecteer de grootte van de portie door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. (Zie de tabel hiernaast.)
4. Druk op **START/+30s**.
  - 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.
  - 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
  - 2) Klinkt 3 keer een signaal dat de magnetron klaar is (een keer per minuut).
  - 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

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

Code	Gerecht	Portie	Instructies
1	Vlees	200-1500 g	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk vervolgens op <b>START/+30s</b> . Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. Laat het 20-60 minuten staan.
2	Gevogelte	200-1500 g	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk vervolgens op <b>START/+30s</b> . Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. Laat het 20-60 minuten staan.



## Gebruik van de magnetron

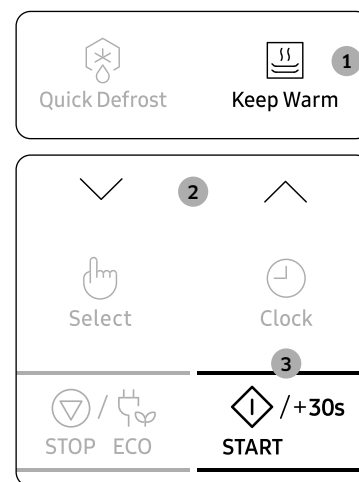
Code	Gerecht	Portie	Instructies
3	Vis	200-1500 g	Scherp de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk vervolgens op <b>START/+30s</b> . Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. Laat het 20-60 minuten staan.
4	Groenten	200-1500 g	Verdeel diepvriesgroente gelijkmatig over een platte glazen schaal. Keer de diepvriesgroenten om of roer er doorheen als de oven piept. Druk vervolgens op <b>START/+30s</b> . Dit programma is geschikt voor alle diepvriesgroenten. Laat het 5-20 minuten staan.
5	Brood	200-1500 g	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. Druk vervolgens op <b>START/+30s</b> . 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. Laat het 10-30 minuten staan.

## De functie Warm houden gebruiken

Met de functie **Warm houden** kunt u gerechten warm houden totdat deze worden opgediend. Gebruik deze functie om gerechten warm te houden totdat deze worden opgediend.

### OPMERKING

De standaardinstelling voor Warm houden is 99 minuten.



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

2. Druk op **Omhoog** of **Omlaag** als u de tijd voor warmhoudtijd wilt instellen.

3. Druk op **START/+30s**.

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

### OPGELET

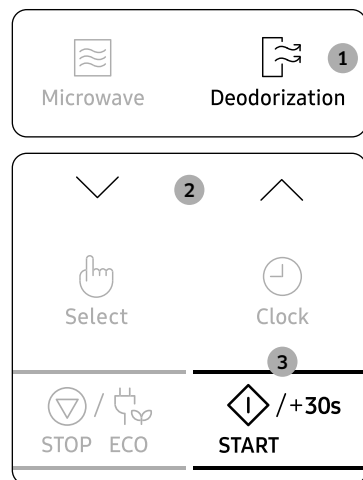
- Gebruik de functie niet om koude gerechten op te warmen. Deze programma's zijn voor het warm te houden van gerechten die zojuist zijn bereid.
- Het is niet aanbevolen om gerechten te lang warm te houden (meer dan 1 uur), omdat het blijft koken. Warme gerechten gaan sneller in kwaliteit achteruit.
-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



## De functie geurverwijdering gebruiken

Gebruik deze functies nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetron.

Reinig eerst de binnenkant van de oven.



1. Druk op **Deodorization (Geurverwijdering)**.
2. Druk op **Omhoog** of **Omlaag** als u de tijd voor geurverwijdering wilt instellen.
3. Druk op **START/+30s**. Zodra het klaar is geeft de magnetron 4 keer een pieptoon.

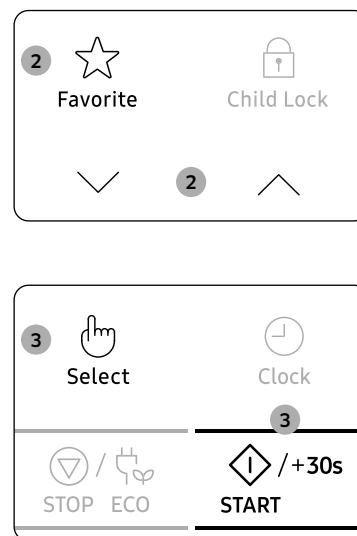
### OPMERKING

- De tijd voor geurverwijdering is ingesteld op 5 minuten. Elke keer als **START/+30s** wordt ingedrukt, wordt de tijd met 30 seconden verhoogd.
- De maximale tijd voor geurverwijdering is 15 minuten.

## De functie Favoriet gebruiken

Als u vaak hetzelfde soort gerechten bereidt of opwarmt, kunt u de bereidingstijden en vermogensniveaus opslaan in het geheugen van de magnetron, zodat u die niet elke keer opnieuw hoeft in te stellen.

U kunt twee verschillende instellingen opslaan.



1. Stel het bereidingsprogramma in zoals gewoonlijk (bereidingstijd en vermogensniveau). Zie indien nodig de pagina Bereiden/opwarmen opnieuw.
2. Druk op **Favorite (Favoriet)** en selecteer vervolgens het programma dat u wilt opslaan door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.
  - P1: Eerste instelling
  - P2: Tweede instelling
3. Druk op **Select (Selecteren)** om de instelling te voltooien. Of druk op **START/+30s** om het programma onmiddellijk te starten. Uw instelling is nu opgeslagen in het geheugen van de magnetron.

### OPMERKING

**Voorbeeld:** U wilt de magnetronstand met een vermogen van 600 W en een tijd van 3 minuten opslaan in P1.

1. Druk op **Microwave (Magnetron)**.
2. Stel het vermogen op 600 W in door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken. Druk vervolgens op **Select (Selecteren)**.
3. Stel de bereidingstijd op 3 minuten in door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.
4. Druk op **Favorite (Favoriet)** en selecteer vervolgens P1.
5. Druk op **Select (Selecteren)** of **START/+30s** om de instelling af te ronden.

# Gebruik van de magnetron

## De instelling Favoriet gebruiken

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



1. Druk op **Favorite (Favoriet)** en selecteer vervolgens het programma door op **Omhoog** of **Omlaag** te drukken.

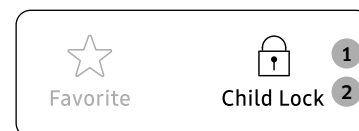
- P1: Eerste instelling
- P2: Tweede instelling

2. Druk op **START/+30s**.  
Het gerecht wordt op de gewenste wijze bereid.



## De functie kinderslot gebruiken

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.



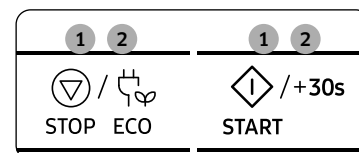
1. Druk **Child Lock (Kinderslot)** 3 seconden lang in.
  - De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
  - In het display wordt "L" weergegeven.



2. Als u de oven wilt ontgrendelen, houdt u **Child Lock (Kinderslot)** 3 seconden lang ingedrukt. De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

## Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



1. Druk gelijktijdig op **STOP/ECO** en **START/+30s**. De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.
2. Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, drukt u nogmaals gelijktijdig op **STOP/ECO** en **START/+30s**. De oven werkt weer normaal.

## Richtlijnen voor kookmaterialen

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	✓X	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 geglazuurd 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 bekerv	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	X	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	X	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.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	X	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	X	
Papier		
• Bord, bekerv, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	X	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Containers	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. 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	✓X	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      ✓X : Wees voorzichtig      X : 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 verdampende 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.

#### Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kopje) 250 ml (1 mok)	850 W	1-1½ 1½-2
	<b>Instructies</b> 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	850 W	3-3½
	<b>Instructies</b> 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 W	5½-6½
	<b>Instructies</b> 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 serveren. Laat het 2-3 minuten staan.		
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instructies</b> 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 W	5-6
	<b>Instructies</b> 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.		
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instructies</b> Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. Laat het 3 minuten staan.		
Diepvriespasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	Stap 1: 450 W Stap 2: 180 W	15-15½ 2-3
	<b>Instructies</b> De diepvriespasta op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het draaiplateau. Laat het 2-3 minuten staan.		

# Probleemoplossing

## Probleemoplossing

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Probleem	Oorzaak	Actie
<b>Algemeen</b>		
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 voedsel hebt omgekeerd, drukt u weer op <b>START/+30s</b> 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 bevindt zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.

Probleemoplossing

## Probleemoplossing

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 en open de deur of druk op <b>STOP/ECO</b> .
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijdens het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooiën.	Nadat u het voedsel hebt omgekeerd, drukt u weer op <b>START/+30s</b> om het bereidingsproces 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.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Er druppelt water.</li> <li>2. Er komt stoom door een kier in de deur.</li> <li>3. Er blijft water in de oven.</li> </ol>	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.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Zorg voor voldoende ventilatieruimte, zoals aangegeven in de installatiehandleiding.
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.
<b>Draaiplateau</b>		
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.

Probleem	Oorzaak	Actie
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.

### Aandachtspunten bij de installatie

Bij het installeren van de magnetron moet er een minimale ventilatieopening van 50 mm worden aangehouden met de achterwand en de bodem van de kast. Daarnaast moeten de 4 zijden van de magnetron ten minste 3 mm vrij zijn van de kast. Het is belangrijk om te zorgen dat de installatie van dit product in overeenstemming met de instructies in deze handleiding en met de installatiehandleiding van de fabrikant van de oven is. (Zie de installatiehandleiding)

#### **OPGELET**

Als deze handleiding niet wordt aangehouden, kan er damp in de magnetron ontstaan die voorkomt dat de etenswaren kunnen worden gecontroleerd tijdens het koken. Daarnaast kan het storingen in de magnetron veroorzaken.

### Informatiecode

Informatiecode	Oorzaak	Actie
C-10	De kooksensor moet worden gecontroleerd.	Druk op <b>STOP/ECO</b> en laat het opnieuw werken. 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.
C-F2	De aanraaktoets is defect.	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.
C-d0		

#### **OPMERKING**

Neem contact op met de plaatselijke klantenservice van SAMSUNG als de voorgestelde 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.

Conform de algemene regeling 2/1984 (III.10) BKM-lpM. verklaren wij als importeur dat de magnetron MS22M8274A\* van Samsung aan de hieronder vermelde technische parameters voldoet.

Model		MS22M8274A*
Stroombron		230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik	Magnetron	1250 W
Uitgangsvermogen		100 W / 850 W - 6 niveaus (IEC-705)
Frequentie		2450 MHz
Afmetingen (B x H x D)	Buiten	595 x 380 x 306 mm
	Ovenruimte	330 x 224 x 292 mm
Volume		22 liter
Gewicht	Netto	Ong. 14,5 kg
Geluidsniveau		42 dBA

\* 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
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>



DE68-04704G-00

# Forno a microonde

---

## Manuale dell'utente

MS22M8274A\*

---



**SAMSUNG**

## Sommario

<b>Istruzioni di sicurezza</b>	<b>3</b>	Usò della funzione di Scongèlamento automatico	19
Istruzioni di sicurezza importanti	3	Usò delle funzioni Mantièni caldo	20
Misure di sicurezza	5	Usò della funzione di Deodorazione	21
Precauzioni per l'usò delle microonde	6	Usò della funzione preferite	21
Garanzia limitata	7	Usò della funzione Sicurezza bambini	22
Definizione di gruppo di prodotti	7	Disattivazione dei segnali acustici	22
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	7		
<b>Installazione</b>	<b>8</b>	<b>Guida alle stoviglie</b>	<b>23</b>
Accessori	8	<b>Guida alla cottura</b>	<b>24</b>
Piatto girevole	8	Microonde	24
		Cottura	24
<b>Manutenzione</b>	<b>9</b>	<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>25</b>
Pulizia	9	Risoluzione dei problemi	25
Sostituzioni (Riparazioni)	9	Precauzioni durante l'installazione	27
Cura dopo un lungo periodo di inutilizzo	9	Codice informativo	27
<b>Caratteristiche del forno</b>	<b>10</b>	<b>Specifiche tecniche</b>	<b>28</b>
Forno	10		
Pannello di controllo	10		
<b>Usò del forno</b>	<b>11</b>		
Funzionamento del forno a microonde	11		
Controllo del regolare funzionamento del forno	11		
Cottura/Riscaldamento	12		
Impostazione dell'orario	12		
Livelli di potenza e variazioni del tempo	13		
Avviamento rapido	13		
Regolazione del tempo di cottura	13		
Interruzione della cottura	14		
Impostazione della modalità di risparmio energetico	14		
Usò delle funzioni di Cottura semplificata	14		
Istruzioni per la cottura con Sensore auto	16		
Usò delle funzioni di Cottura automatica	16		

## Istruzioni di sicurezza

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

**AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

**AVVERTENZA:** Ogni operazione o riparazione che implica 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 dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.

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

- aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- aziende agricole;

- uso da parte del cliente in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

Qualora si osservi del fumo (emesso), spegnere o scollegare il prodotto e tenere chiuso lo sportello in modo da estinguere eventuali fiamme.

Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;

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

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

## Istruzioni di sicurezza

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;

L'apparecchio è stato progettato solo per un montaggio ad incasso. L'apparecchio non deve essere posizionato in una armadiatura.

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 inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

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

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

Al termine dell'installazione deve essere possibile scollegare questo apparecchio dalla rete elettrica. Lo scollegamento può essere effettuato mediante una presa facilmente accessibile o prevedendo un interruttore nel cablaggio fisso, secondo quanto previsto dalle normative sui cablaggi elettrici.

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 usare per la prima volta il forno a microonde, azionarlo per 10 minuti con 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 assistenza.

## 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 possono urtare il forno o inserire le dita nelle cerniere dello sportello. Tenere a distanza i bambini durante l'apertura/chiusura dello sportello del forno.

## Avvertenza microonde

Il riscaldamento mediante microonde delle bevande può comportare una ebollizione ritardata; prestare attenzione durante la gestione dei recipienti. Lasciare sempre riposare le bevande per almeno 20 secondi prima di maneggiarle. Se necessario, mescolare durante il riscaldamento. Dopo il riscaldamento mescolare sempre.

In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di Primo soccorso:

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.

## Istruzioni di sicurezza

### Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

Usare solo utensili idonei alla cottura a microonde. Non usare contenitori metallici, spiedi o posate argentate o placcate in oro, ecc.

Sciogliere eventuali nodi al cavo di alimentazione. Può innescarsi un arco elettrico.

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

Usare tempi di utilizzo brevi per piccole quantità di cibo al fine di prevenire eventuali surriscaldamenti o bruciature.

Mantenere il cavo e la spina di alimentazione lontano da acqua e fonti di calore.

Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte.

Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocciole, pomodori, ecc.

Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Pericolo di incendio. Il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente, rimanendo così fino ad avvenuto sufficiente raffreddamento.

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.

Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Si consiglia di lasciare un recipiente con acqua all'interno del forno per assorbire l'energia proveniente dalle microonde qualora venga azionato accidentalmente.

Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)

Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

### Precauzioni per l'uso delle microonde

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
  - Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno ed evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Mantenere lo sportello e la cornice del vano puliti spolverandoli con un panno umido, ed asciugandoli con un panno asciutto dopo ogni uso.
  - Non azionare il forno qualora sia danneggiato. Azionare solo una volta riparato da parte di un tecnico qualificato.
- Importante:** lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.
- Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

## Garanzia limitata

Samsung addebiterà eventuali spese di riparazione per la sostituzione di accessori o per difetti estetici qualora i danni all'apparecchio o all'accessorio siano stati provocati dall'utente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

- Sportello, manici, pannelli esterni o pannello di controllo con intaccature, graffi o rotture.
- Rottura o mancanza della teglia, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di dubbi o domande rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona o visitare il sito [www.samsung.com](http://www.samsung.com) per reperire le informazioni necessarie.

Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico.

Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.

Al fine di evitare un deterioramento della superficie del forno e conseguenti situazioni pericolose, mantenere sempre il forno pulito e ben conservato.

## 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.

## 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 indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m<sup>2</sup> è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

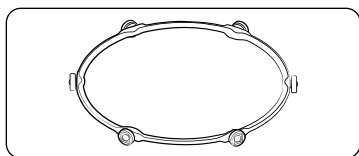
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEE, Batterie visitare la pagina: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

## Installazione

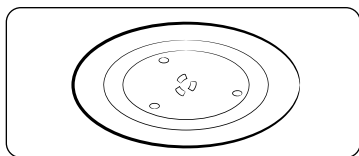
### Accessori

A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



**01 Anello girevole**, da posizionare al centro del forno.

L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



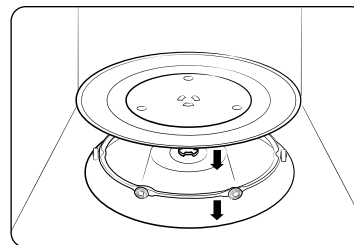
**02 Piatto girevole**, da posizionare sull'anello girevole con l'elemento di montaggio centrale posto sull'accoppiatore.

Il piatto girevole è la superficie di cottura principale; può essere facilmente smontata per la pulizia.

**⚠ ATTENZIONE**

**NON** utilizzare il forno a microonde senza l'anello ed il piatto girevole.

### Piatto girevole



Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno. Installare l'anello e il piatto girevole. Controllare che il piatto girevole ruoti liberamente.

# Manutenzione

## Pulizia

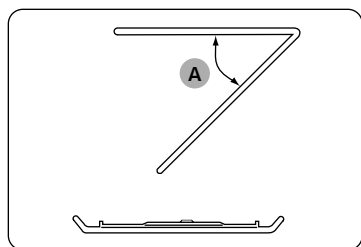
Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui e impurità sulle superfici esterne o all'interno del forno. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli).

Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Utilizzare un panno morbido e acqua saponata per pulire le superfici interne ed esterne del forno. Sciacquare e asciugare.

### Per rimuovere eventuale sporizia ed i conseguenti cattivi odori dall'interno del forno

1. A forno vuoto, collocare una tazza di succo di limone diluito al centro il piatto girevole.
2. Riscaldare alla massima potenza per 10 minuti.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno si raffreddi. Quindi, aprire lo sportello e pulire il vano cottura.

### Per pulire i modelli con riscaldatori a rotazione



Per pulire l'area superiore del vano di cottura, abbassare l'elemento riscaldante superiore di 45° (A) come mostrato. Ciò consentirà di pulire l'area superiore in modo più agevole. Al termine, riposizionare l'elemento riscaldante superiore.

### ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nei fori di ventilazione del forno.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Dopo ogni utilizzo del forno, attendere che si raffreddi quindi pulire il vano cottura con un detersivo delicato.

## Sostituzioni (Riparazioni)

### AVVERTENZA

Questo forno non contiene al suo interno parti rimovibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno autonomamente.

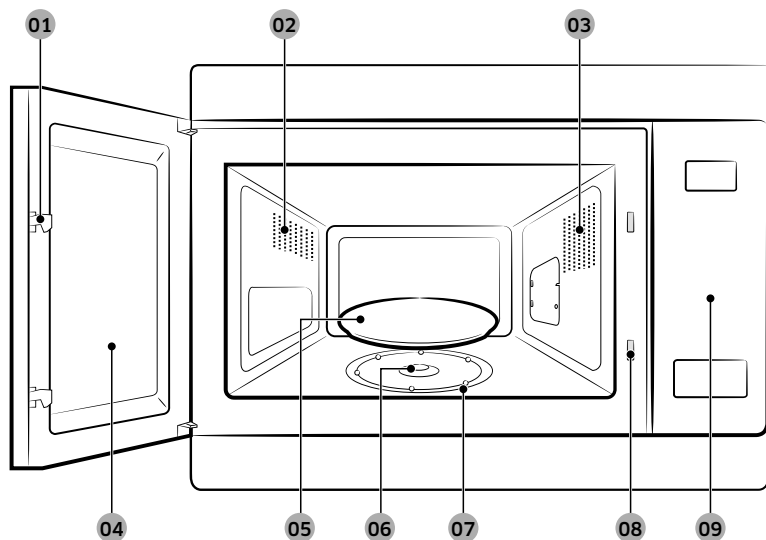
- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.
- In caso di problemi con il telaio esterno del forno, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

### Cura dopo un lungo periodo di inutilizzo

Se si prevede di non utilizzare il forno per un lungo periodo di tempo, scollegare l'alimentazione elettrica e spostare il forno in un luogo asciutto e privo di polvere. L'eventuale presenza di polvere e/o di umidità all'interno del forno può influenzare il funzionamento del forno.

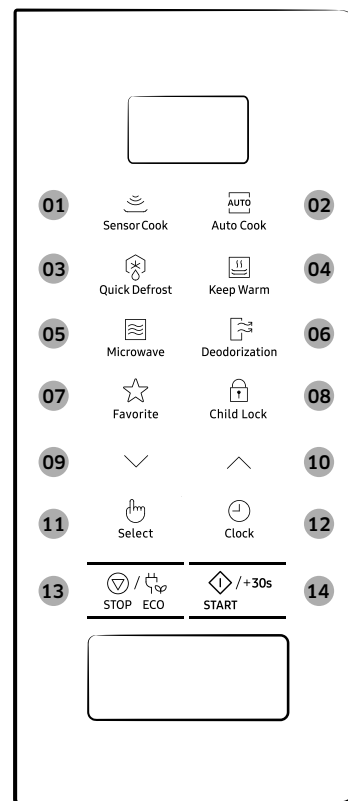
# Caratteristiche del forno

## Forno



- 01 Chiusure dello sportello
- 02 Fori di ventilazione
- 03 Luce
- 04 Sportello
- 05 Piatto girevole
- 06 Accoppiatore
- 07 Anello girevole
- 08 Fori dei circuiti di sicurezza
- 09 Pannello di controllo

## Pannello di controllo



- 01 Sensor Cook (Cottura semplificata)
- 02 Auto Cook (Cottura automatica)
- 03 Quick Defrost (Scongelo automatico)
- 04 Keep warm (Mantieni caldo)
- 05 Microwave (Microonde)
- 06 Deodorization (Deodorazione)
- 07 Favorite (Preferito)
- 08 Child Lock (Sicurezza bambini)
- 09 Giù
- 10 Su
- 11 Select (Seleziona)
- 12 Clock (Orologio)
- 13 STOP/ECO
- 14 START/+30s (AVVIO/+30s)

## Uso del forno

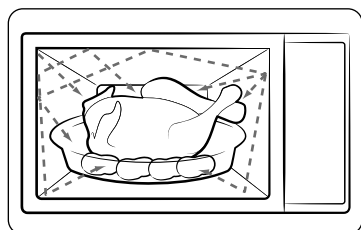
### Funzionamento del forno a microonde

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:

- Scongelamento
- Riscaldamento
- Cuocere

Principi di cottura.



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sul piatto girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
  - Quantità e densità
  - Contenuto di acqua
  - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

#### **ATTENZIONE**

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale.
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento.

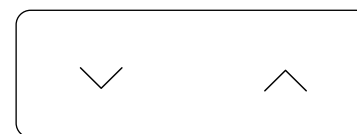
### Controllo del regolare funzionamento del forno

La seguente procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere "Risoluzione dei problemi" a pagina 25.

#### **NOTA**

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere collocato correttamente all'interno del forno. Qualora venga impostato un livello di potenza inferiore al massimo (100 % - 850 W), l'acqua impiegherà un maggiore tempo per bollire.

Aprire lo sportello del forno. Collocare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



Impostare il tempo a 4 o 5 minuti premendo il tasto **Su o Giù** il numero di volte necessarie. L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti. L'acqua raggiungerà il livello di bollitura.

# Uso del forno

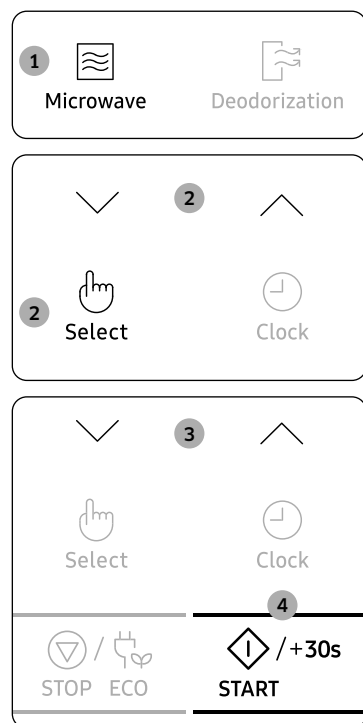
## Cottura/Riscaldamento


La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

### ⚠ ATTENZIONE

- Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.
- Il tempo di Microonde massimo è 99 minuti.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.



1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.  
Verrà visualizzata l'indicazione 850 W (potenza massima di cottura):  
 (modalità microonde)
2. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo il tasto **Su** o **Giù**. (vedere la tabella delle potenze). Quindi premere il tasto **Select (Seleziona)**.
3. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti **Su** o **Giù**.  
Viene visualizzato il tempo di cottura.
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.  
La spia del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. La cottura inizia ed al termine
  - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
  - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
  - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

## Impostazione dell'orario

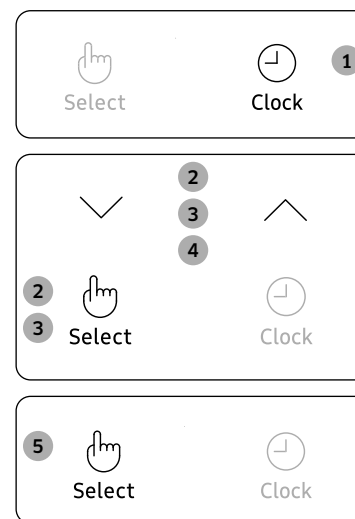
Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00".

Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata nel formato a 12 o 24 ore. È necessario impostare l'orologio:

- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

### 📖 NOTA

Ricordarsi di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.



1. Premere il tasto **Clock (Orologio)**.
2. Impostare su 24 ore o 12 ore ruotando il tasto **Su** o **Giù**. Quindi premere il tasto **Select (Seleziona)**.
3. Premere i tasti **Su** o **Giù** per l'impostare le ore. Quindi premere il tasto **Select (Seleziona)**.
4. Premere i tasti **Su** o **Giù** per l'impostare i minuti.
5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **Select (Seleziona)** per avviare l'orologio. L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.

## Livelli di potenza e variazioni del tempo

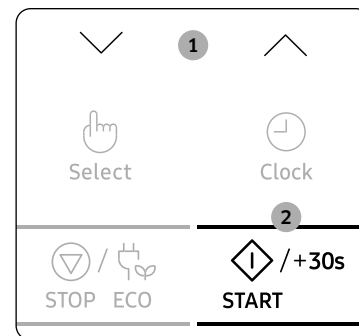
I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. È possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

Livello di potenza	Percentuale	Audio
ALTO	100 %	850 W
MEDIO ALTO	71 %	600 W
MEDIO	53 %	450 W
MEDIO BASSO	35 %	300 W
SCONGELAMENTO	21 %	180 W
BASSO	12 %	100 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona...	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato

## Avviamento rapido



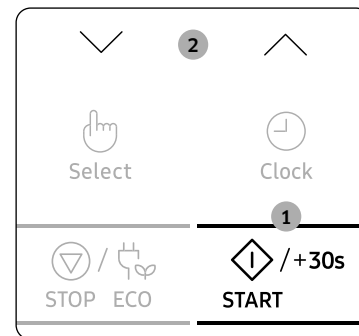
1. Inserire il cibo nel forno. Selezionare il tempo di cottura premendo il tasto **Su** e **Giù**. Viene visualizzato il tempo di cottura.
2. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. La modalità **Microonde** (850 W) viene attivata. Al termine:
  - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
  - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
  - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

## Regolazione del tempo di cottura

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

In modalità Microonde, premendo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** si incrementa il tempo di cottura.

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.
- Aumento del tempo di cottura restante



### Metodo 1

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

- **Esempio:** Per aggiungere tre minuti, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** sei volte.

### Metodo 2

Premere **Su** o **Giù** per regolare il tempo di cottura.



## Uso del forno

### Interruzione della cottura

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

Per arrestare la cottura...	Quindi...
Temporaneamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprire lo sportello o premere una volta il tasto <b>STOP/ECO</b>. La cottura si interrompe.</li> <li>• Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto <b>START/+30s (AVVIO/+30s)</b>.</li> </ul>
Completamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere una volta il tasto <b>STOP/ECO</b>. La cottura si interrompe.</li> <li>• Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto <b>STOP/ECO</b>.</li> </ul>

### Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.



- Premere il tasto **STOP/ECO**. Il display si spegne.
- Per disattivare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP/ECO**; il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno è ora pronto per l'uso.

#### NOTA

#### Funzione automatica di risparmio energetico

Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti.

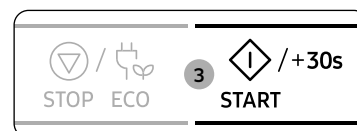
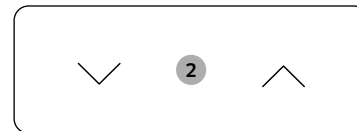
Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampadina del forno si spegnerà automaticamente.

### Uso delle funzioni di Cottura semplificata

La funzione **Cottura semplificata** è composta da 7 programmi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. Per regolare la categoria dei cibi per i quali eseguire la **Cottura semplificata** premere il tasto **Su** o **Giù**.

#### NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.



1. Premere il tasto **Sensor Cook (Cottura semplificata)**.
2. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Su** o **Giù** una o più volte (vedere la tabella alla pagina successiva per leggere una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate).
3. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Inizia la cottura del cibo.
  - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
  - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
  - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

#### ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.



Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1	Bevanda	150-250 g	Versare il liquido (temperatura ambiente) in una tazza. Scaldare senza coperchio. Collocare al centro del piatto girevole. Lasciarli riposare nel forno. Mescolare i liquidi con cura prima e dopo il tempo di riposo. Prestare attenzione nell'estrarre le tazze (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2	Broccoli	200-500 g	Sciacquare e pulire i broccoli e tagliarli in fiori. Disponerli uniformemente in un recipiente di vetro per microonde ed aggiungere 30-45ml acqua (2-3 cucchiaini). Coprire con un tappo di plastica ventilato (2-3 cm). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
3	Carote	200-500 g	Sciacquare e pulire le carote e tagliarle a rondelle in modo uniforme. Disponerli uniformemente in un recipiente di vetro per microonde ed aggiungere 30-45 ml acqua (2-3 cucchiaini). Coprire con un tappo di plastica ventilato (2-3 cm). Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4	Patate al cartoccio	200-1000 g	Sciacquare e pulire le patate, ognuna da 200 g. Forare più volte ogni patata con una forchetta. Disponerle in cerchio sul piatto girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
5	Minestra congelata	250-500 g	Inserire la minestra congelata in un recipiente di vetro per microonde. Coprire con un tappo di plastica ventilato (2-3 cm). Lasciare riposare per 2-3 minuti. Mescolare il cibo prima di servire.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
6	Pasta bollente	100-300 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere una quantità d'acqua bollente quattro volte maggiore alla quantità di pasta da cuocere, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
7	Piatti pronti congelati	250-600 g	Disporre il cibo pronto congelato al centro del piatto girevole. Forare la pellicola di copertura del cibo congelato. Dopo la cottura, lasciare riposare 2-3 minuti. Questo programma è adatto a cibi congelati composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure ed un contorno come patate, riso o pasta).

**⚠ ATTENZIONE**

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.



# Uso del forno

## Istruzioni per la cottura con Sensore auto

La funzione Sensore auto permette di cucinare il cibo in modo automatico mediante un rilevamento della quantità di gas generato dal cibo durante il processo di cottura.

- Durante la cottura del cibo, vengono generati molti tipi di gas. La funzione Sensore auto determina il tempo di cottura ed il livello di potenza adatti rilevando i gas emessi dai cibi, eliminando così la necessità di impostarli manualmente.
- Coprendo un recipiente con il suo coperchio o con una pellicola di plastica durante la Cottura semplificata, il Sensore Auto rileverà i gas generati una volta che il recipiente è stato saturato con il vapore. Usando una pellicola di plastica accertarsi di lasciare una piccola apertura vicino al bordo del piatto per garantire una adeguata ventilazione o, in alternativa forarla più volte.
- Poco prima del termine della cottura, il tempo rimanente inizierà a scorrere con un conteggio alla rovescia. Questo sarà un buon momento per girare o mescolare il cibo per ottenere una cottura uniforme se necessario.
- Prima della cottura automatica il cibo può essere insaporito con spezie, erbe e salse. Prestare attenzione a cospargere il sale e lo zucchero in quanto possono causare bruciature sul cibo; si consiglia pertanto di aggiungere questi ingredienti al termine della cottura.
- Al fine di ottenere risultati di cottura ottimali con questa funzione, seguire le istruzioni per selezionare il recipiente ed il coperchio più adatti nei diagrammi contenuti in questa guida.
- Usare sempre recipienti per microonde e coprirli con i loro coperchi o con una pellicola di plastica. Nell'usare la pellicola di plastica, lasciare libero un angolo in modo da consentire al vapore di uscire regolarmente.
- Coprire sempre con il coperchio del recipiente utilizzato. Qualora il recipiente non possieda un coperchio dedicato, usare una pellicola di plastica.
- Riempire i recipienti almeno per metà.
- I cibi che richiedono di essere mescolati o girati dovranno essere girati e mescolati verso la fine del ciclo di Cottura semplificata, dopo la comparsa sul display del conteggio alla rovescia.

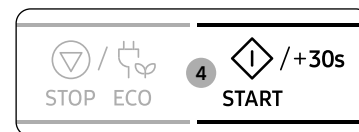
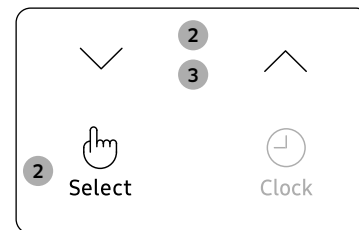
## Uso delle funzioni di Cottura automatica

La funzione **Cottura automatica** è composta da 25 tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. Selezionare il tipo di portata **Su** o **Giù**.

### ⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Collocare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Auto Cook (Cottura automatica)**.
2. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Su** o **Giù** una o più volte. Quindi premere il tasto **Select (Seleziona)**.
  - 1) Piatti preconfezionati
  - 2) Verdure e gratinati
  - 3) Pollame e Pesce
  - 4) Morbido/Fuso
3. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Su** o **Giù** una o più volte (fare riferimento alla tabella a lato).
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Il cibo viene cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
  - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
  - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
  - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.



## 1. Piatti preconfezionati

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1-1	Piatti pronti congelati	300-350 g	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.
1-2	Piatti pronti congelati	400-450 g	
1-3	Piatti vegetariani congelati	300-350 g	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.
1-4	Piatti vegetariani congelati	400-450 g	

## 2. Verdure e gratinati

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-1	Fagiolini verdi	250 g	Sciogliere e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua durante la cottura di 250 g. Posizionare la ciotola al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-2	Spinaci	150 g	Lavare e mondare gli spinaci. Collocarli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
2-3	Pannocchie di granoturco	250 g	Sciogliere e lavare le pannocchie e collocarle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-4	Riso integrale	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
2-5	Maccheroni integrali	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere 500 ml di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua. Lasciare riposare per 1 minuto.
2-6	Quinoa	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
2-7	Bulgur	125 g	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 2-5 minuti.

## Uso del forno

### 3. Pollame e Pesce

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-1	Petti di pollo	300 g	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.
3-2	Petti di tacchino	300 g	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.
3-3	Filetti di pesce fresco	300 g	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.
3-4	Filetti di salmone fresco	300 g	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.
3-5	Gamberi freschi	250 g	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.
3-6	Trota fresca	200 g	Collocare 1 pesce intero fresco su un piatto da forno. Aggiungere una presa 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.

### 4. Morbido/Fuso

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
4-1	Burro fuso	50 g	Tagliare il burro in 3 o 4 pezzi e posizionarli in una piccola ciotola di vetro. Lasciarlo fondere scoperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4-2	Burro fuso	100 g	
4-3	Cioccolato scuro fondente	50 g	Grattugiare del cioccolato scuro e versarlo in una piccola ciotola di vetro. Lasciarlo fondere scoperto. Mescolare dopo la fusione. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4-4	Cioccolato scuro fondente	100 g	
4-5	Fondere lo zucchero	25 g	Versare dello zucchero in una piccola ciotola di vetro. Aggiungere 10 ml di acqua per 25 g ed aggiungere 20 ml di acqua per 50 g. Lasciare fondere scoperto. Esstrarre con molta attenzione usando dei guanti da forno! Usare un cucchiaino o una forchetta e versare delle decorazioni in caramello sulla carta da forno. Lasciare riposare per 10 minuti fino a quando è asciutto quindi rimuovere la carta.
4-6	Fondere lo zucchero	50 g	
4-7	Ammorbidire il burro	50 g	Tagliare il burro in 3 o 4 pezzi e posizionarli in una piccola ciotola di vetro. Lasciare ammorbidire scoperto. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
4-8	Ammorbidire il burro	100 g	

## Uso della funzione di Scongelamento automatico

La funzione **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.

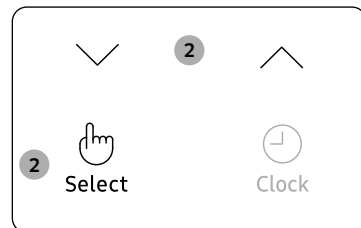
### NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

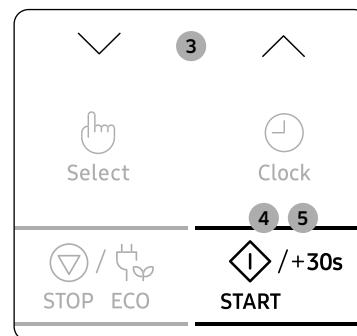
Aprire lo sportello. Posizionare il cibo congelato in un piatto al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Quick Defrost (Scongelamento automatico)**.



2. Selezionare il tipo di cibo da cuocere premendo il tasto **Su** o **Giù** una o più volte. Quindi premere il tasto **Select (Seleziona)**.



3. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti **Su** o **Giù**. (fare riferimento alla tabella a lato).
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
  - Il cibo inizia a scongelarsi.
  - Durante lo scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
5. Premere di nuovo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per completare lo scongelamento.
  - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
  - 2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
  - 3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

La tabella seguente illustra i vari programmi di **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 congelati su un piatto piano in vetro o ceramica.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
1	Carne	200-1500 g	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto <b>START/+30s (AVVIO/+30s)</b> . Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
2	Pollame	200-1500 g	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto <b>START/+30s (AVVIO/+30s)</b> . Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. Lasciare riposare per 20-60 minuti.

## Uso del forno

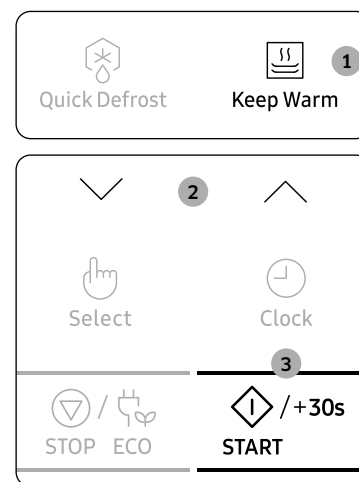
Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3	Pesce	200-1500 g	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto <b>START/+30s (AVVIO/+30s)</b> . Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
4	Verdura	200-1500 g	Distribuire la verdura congelata uniformemente su un piatto piano in vetro. Girare o mischiare la verdura congelata quando il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto <b>START/+30s (AVVIO/+30s)</b> . Questo programma è adatto per ogni tipo di verdura congelata. Lasciare riposare per 5-20 minuti.
5	Pane	200-1500 g	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Quindi premere il tasto <b>START/+30s (AVVIO/+30s)</b> . Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce lievitato, 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 delle funzioni Mantieni caldo

La funzione **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.

### NOTA

Il tempo massimo di Mantieni caldo è 99 minuti.



1. Premere il tasto **Keep Warm (Mantieni caldo)**.
2. Premere il tasto **Su** o **Giù** per impostare il tempo di riscaldamento.
3. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
  - Per interrompere il riscaldamento del cibo, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP/ECO**.

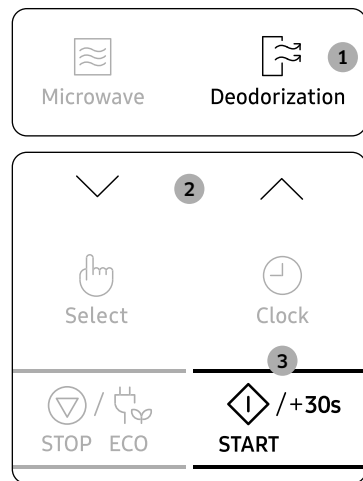
### ATTENZIONE

- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
- Si sconsiglia di mantenere in caldo il cibo per troppo tempo (più di 1 ora), poiché in realtà la cottura continuerà. Il cibo caldo si deteriora più velocemente.
- Non coprire con coperchio né con pellicola.
- Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

## Uso della funzione di Deodorazione

Utilizzare questa funzione dopo avere cotto cibi dall'odore intenso oppure quando l'interno del forno contiene molto fumo.

Per primo pulire l'interno del forno.



1. Premere il tasto **Deodorization (Deodorazione)**.

2. Premere il tasto **Su o Giù** per impostare il tempo di deodorazione.

3. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. La cottura inizia ed al termine il forno emette un segnale acustico quattro volte.

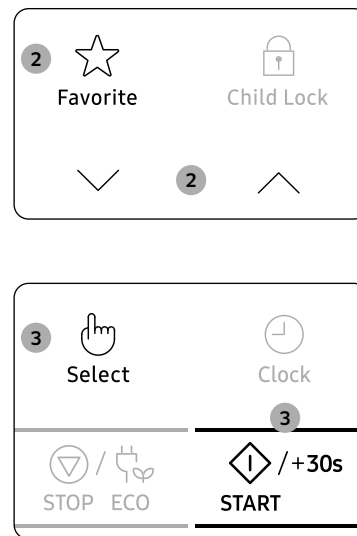
### NOTA

- Il tempo di deodorazione è stato impostato su 5 minuti. Il tempo aumenta di 30 secondi a ogni pressione del tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
- Il tempo di deodorazione massimo è 15 minuti.

## Uso della funzione preferite

Se si cuoce o riscalda spesso gli stessi tipi di piatti, è possibile memorizzare i tempi di cottura ed i livelli di potenza nella memoria del forno, in modo da non doverli reimpostare tutte le volte.

È possibile memorizzare due diverse impostazioni.



1. Impostare il programma di cottura come al solito (tempo di cottura e livello di potenza) vedere Cottura/Riscaldamento nuovamente se necessario.

2. Premere il tasto **Favorite (Preferito)**, quindi selezionare il programma da memorizzare premendo il tasto **Su o Giù**.

- P1: Prima impostazione
- P2: Seconda impostazione

3. Premere il tasto **Select (Seleziona)** per terminare l'impostazione. Oppure, premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per avviare immediatamente il programma.

Le impostazioni vengono memorizzate nella memoria del forno.

### NOTA

**Esempio:** Per memorizzare la modalità Microonde, Potenza 600 W e 3 minuti su P1.

1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.
2. Impostare la potenza a 600 W premendo i tasti **Su o Giù**. Quindi premere il tasto **Select (Seleziona)**.
3. Impostare il tempo di cottura a 3 minuti premendo il tasto **Su o Giù**.
4. Premere il tasto **Favorite (Preferito)** quindi selezionare P1.
5. Premere il tasto **Select (Seleziona)** o **START/+30s (AVVIO/+30s)** per terminare l'impostazione.

## Uso del forno

### Per usare l'impostazione preferito

Collocare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Favorite (Preferito)**, quindi selezionare il programma premendo il tasto **Su** o **Giù**.

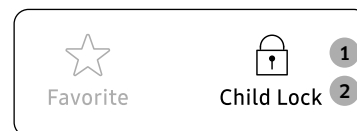
- **P1** : Prima impostazione
- **P2**: Seconda impostazione



2. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Il cibo viene cotto come desiderato.

### Uso della funzione Sicurezza bambini

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Sicurezza bambini che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.



1. Premere il tasto **Child Lock (Sicurezza bambini)** per 3 secondi.

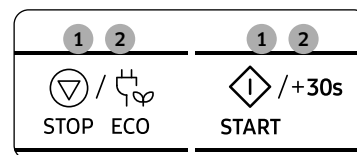
- Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione).
- Il display visualizza il simbolo "L".



2. Per sbloccare il forno, premere il tasto **Child Lock (Sicurezza bambini)** per 3 secondi. Il forno può essere utilizzato normalmente.

### Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



1. Premere i tasti **STOP/ECO** e **START/+30s (AVVIO/+30s)** simultaneamente. Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.
2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **STOP/ECO** e **START/+30s (AVVIO/+30s)**. 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 è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	X	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	X	Possono innescare un arco elettrico.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	È necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	X	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	X	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	X	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.

### Alimenti adatti alla cottura a microonde:

Molti alimenti sono idonei alla cottura a microonde, ad esempio le verdure fresche o surgelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i legumi, il pesce e la carne. Alle pietanze da cuocere al microonde si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

### Copertura durante la cottura

Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi, per esempio mediante un piatto in ceramica, un coperchio in plastica o una pellicola idonea per microonde.

### Tempi di riposo

Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

### Riscaldamento dei liquidi e dei cibi

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza)	850 W	1-1½
	250 ml (1 tazza)		1½-2
<b>Istruzioni</b> 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.			
Zuppa (congelata)	250 g	850 W	3-3½
	<b>Istruzioni</b> Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Istruzioni</b> Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Istruzioni</b> Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	5-6
	<b>Istruzioni</b> Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Istruzioni</b> Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pasta (congelata) (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	1 fase: 450 W	15-15½
		2 fase: 180 W	2-3
<b>Istruzioni</b> Disporre la pasta surgelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			

## Risoluzione dei problemi

### Risoluzione dei problemi

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Problema	Causa	Azione
<b>Generale</b>		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente <b>START/+30s (AVVIO/+30s)</b> per attivare il forno.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di attivare il forno a vuoto.	Collocare il cibo nel forno.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Per il forno utilizzare una presa elettrica dedicata.
Mentre il forno è acceso si avverte un rumore e l'apparecchio non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sulla superficie del forno.	Rimuovere tutti gli oggetti dalla superficie del forno.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno.	Pulire il forno quindi aprire lo sportello.
Il riscaldamento compresa la funzione Warm (Mantieni caldo) non funziona correttamente.	Il forno potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	È stato inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto <b>STOP/ECO</b> .
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno e riprovare.
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente <b>START/+30s (AVVIO/+30s)</b> per riattivare il forno.
Il forno non è livellato.	Il forno è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno sia installato su una superficie piana e stabile.

Problema	Causa	Azione
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongellare in forno.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gocciolamenti.</li> <li>Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello.</li> <li>All'interno del forno rimane dell'acqua residua.</li> </ol>	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.	Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
	Lo spazio di ventilazione tra il forno e le superfici limitrofe è insufficiente.	Mantenere lo spazio di ventilazione specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
La luminosità all'interno del forno varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno, a fine cottura la ventola continua a funzionare per circa 3 minuti.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno.

Problema	Causa	Azione
<b>Piatto girevole</b>		
Durante la rotazione, il piatto esce dalla sua sede e si ferma.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
Il piatto girevole viene trascinato durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sul piatto è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
Il piatto girevole sfrega durante la rotazione ed è rumoroso.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno.	Rimuovere i residui di alimenti sul fondo del forno.

## Precauzioni durante l'installazione

Durante l'installazione del forno a microonde, è necessario prevedere una apertura di ventilazione tra la parete posteriore ed il piano di appoggio dell'incasso di almeno 50 mm. Inoltre i 4 lati del forno a microonde devono essere ad almeno 3 mm dalle superfici dell'incasso. È importante garantire che l'installazione di questo prodotto venga effettuata secondo quanto riportato nelle istruzioni di questo manuale e del costruttore del forno. (vedere il manuale di installazione)

### **ATTENZIONE**

Qualora le indicazioni contenuto in questo manuale non vengano rispettate, si potrebbe verificare un accumulo di vapore all'interno del forno a microonde che non permetterà un controllo del cibo durante la cottura. Inoltre ciò potrebbe causare un malfunzionamento del forno a microonde.

## Codice informativo

Codice informativo	Causa	Azione
C-10	La cottura con sensore deve essere controllata.	Premere il tasto <b>STOP/ECO</b> e riattivare il forno. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Se il problema si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.
C-F2	Il tasto touch ha un malfunzionamento.	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. Se il problema si ripresenta, rivolgersi al centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.
C-d0		

### **NOTA**

Se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro assistenza autorizzata 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		MS22M8274A*
Sorgente di alimentazione		230 V - 50 Hz AC
Consumo elettrico	Microonde	1250 W
Potenza emessa		100 W / 850 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa		2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	Esterno	595 x 380 x 306 mm
	Cavità del forno	330 x 224 x 292 mm
Volume		22 litri
Peso	Netto	14,5 kg circa

\* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

## Promemoria

# Promemoria

---

# Promemoria

---

# 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
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>



DE68-04704G-00

# Kuchenka mikrofalowa

---

## Instrukcja obsługi

MS22M8274A\*

---



**SAMSUNG**

## Spis treści

<b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>3</b>	Korzystanie z funkcji Automatyczne gotowanie	16
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Korzystanie z funkcji Szybkie rozmrażanie	19
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	5	Korzystanie z funkcji Utrzymywanie temperatury	20
Środki ostrożności dotyczące działania kuchenki mikrofalowej	6	Korzystanie z funkcji Usuwanie zapachów	21
Ograniczona gwarancja	7	Korzystanie z funkcji Ulubione	21
Definicja grupy produktu	7	Korzystanie z funkcji Blokada rodzicielska	22
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7	Wyłączenie sygnału dźwiękowego	22
<b>Instalacja</b>	<b>8</b>	<b>Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych</b>	<b>23</b>
Akcesoria	8	<b>Zasady przygotowywania potraw</b>	<b>24</b>
Taca obrotowa	8	Mikrofale	24
<b>Konserwacja</b>	<b>9</b>	Gotowanie	24
Czyszczenie	9	<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>25</b>
Wymiana (naprawa)	9	Rozwiązywanie problemów	25
Konserwacja przed dłuższym okresem nieużywania urządzenia	9	Ostrzeżenia dotyczące instalacji	27
<b>Funkcje kuchenki</b>	<b>10</b>	Kod informacyjny	27
Kuchenka	10	<b>Parametry techniczne</b>	<b>28</b>
Panel sterowania	10		
<b>Korzystanie z kuchenki</b>	<b>11</b>		
Jak działa kuchenka mikrofalowa	11		
Sprawdzanie, czy kuchenka działa prawidłowo	11		
Gotowanie/podgrzewanie	12		
Ustawianie godziny	12		
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw	13		
Szybkie uruchomienie	13		
Dostosowywanie czasu pracy	13		
Zatrzymywanie pracy kuchenki	14		
Ustawianie trybu oszczędzania energii	14		
Korzystanie z funkcji Automatyczne gotowanie z czujnikiem	14		
Instrukcje dotyczące automatycznego gotowania z czujnikiem	16		

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

### WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

**OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

**OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

**OSTRZEŻENIE:** Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu przez dorosłych, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do używania:

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;

- przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem. W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.

Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenie jej powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wbudowania.

Urządzenia nie należy umieszczać w zwykłej szafce.

Nie można używać metalowych pojemników na żywność i napoje do gotowania w kuchenke mikrofalowej.

Podczas wyjmowania pojemników z urządzenia należy uważać, aby nie przesunąć tacy obrotowej.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przetącnika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. Urządzenie należy umieścić we właściwej pozycji i na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić dostęp do komory kuchenki i przycisków sterowania.

Przed użyciem kuchenki po raz pierwszy należy włączyć ją na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą. Gdy z kuchenki dobiegają dziwne hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niego dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

## Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Wszelkie modyfikacje lub naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Korzystając z funkcji mikrofal, nie wolno podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzenu, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.

Nie należy instalować kuchenki: blisko grzejnika lub łatwopalnych materiałów; w miejscach, które są wilgotne, zatłuszczone, zakurzone lub narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub gdzie może ulatniać się gaz; lub na nierównej powierzchni.

Urządzenie należy właściwie uziemić, zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Należy regularnie usuwać substancje obce z bolców i styków wtyczki zasilania za pomocą suchej szmatki.

Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.

Jeśli występuje wyciek gazu (propan, propan-butan itp.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie. Nie dotykać przewodu zasilającego.

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

Gdy kuchenka jest włączona, nie należy jej wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.

Nie wkładać palców ani substancji niewiadomego pochodzenia. Jeśli substancje niewiadomego pochodzenia dostaną się do kuchenki, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie należy stawiać kuchenki na delikatnych przedmiotach.

Należy się upewnić, że napięcie zasilania, częstotliwość i natężenie odpowiada specyfikacji produktu.

Należy mocno wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.

Nie wolno zawieszzać przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach. Należy sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za kuchenką.

Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazdek ściennych. W przypadku uszkodzonych wtyczek zasilania lub kabli, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz urządzenia, na nim ani na jego drzwiczkach.

Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.

Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami kuchenki, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.

Dzieci mogłyby uderzyć się w drzwiczki lub przytrzasnąć sobie palce. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia podczas otwierania/zamykania drzwiczek.

## Ostrzeżenia dotyczące kuchenki mikrofalowej

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy zawsze ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Należy zawsze odczekać minimum 20 sekund przed wyciągnięciem napoju z kuchenki mikrofalowej. Jeśli to konieczne, mieszać podczas podgrzewania. Należy zawsze mieszać po zakończeniu podgrzewania.

W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami pierwszej pomocy:

1. Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
2. Załóż czysty, suchy opatrunek.
3. Nie należy smarować poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

Aby uniknąć uszkodzenia tacy lub podstawki, nie wolno wkładać ich bezpośrednio po gotowaniu do wody.

Z urządzenia nie należy korzystać do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego tłuszczu.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

### Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchenke mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itp.

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać urządzenia do suszenia papieru lub odzieży.

Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.

Należy trzymać przewód zasilający i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.

Aby uniknąć ryzyka eksplozji, nie należy ogrzewać jajek w skorupkach lub na twardo. Nie podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo pojemników, orzechów, pomidorów itp.

Nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Może to spowodować zagrożenie pożarowe. Może też prowadzić do przegrzania się kuchenki i jej automatycznego wyłączenia. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu wystarczającego jej ostygnięcia.

Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyciągania naczynia.

Płyny należy zamieszać w czasie podgrzewania lub po zakończeniu. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.

W celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą w czasie otwierania drzwiczek należy zachować odstęp od kuchenki i stanąć w odległość wyciągniętej ręki.

Nie wolno włączać pustego urządzenia. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofałe w razie przypadkowego włączenia urządzenia. Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).

Należy zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.

### Środki ostrożności dotyczące działania kuchenki mikrofalowej

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

- Nie wolno korzystać z kuchenki z otwartymi drzwiczkami. Nie należy manipulować przy blokadach zabezpieczających (zamki drzwiczek). Nie należy niczego wkładać do otworów blokad zabezpieczających.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu kuchenki należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.
- Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest ona uszkodzona. Należy korzystać z kuchenki wyłącznie po naprawie przeprowadzonej przez wykwalifikowanego pracownika serwisu. **Ważne:** należy prawidłowo zamknąć drzwiczki kuchenki. Drzwiczki nie mogą być zgięte; zawiasy drzwiczek nie powinny być uszkodzone lub poluzowane; uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- Wszystkie regulacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

## Ograniczona gwarancja

Firma Samsung obciąży użytkownika kosztami za wymianę elementów akcesoryjnych lub naprawę uszkodzeń kosmetycznych, jeśli powstały z winy użytkownika. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń:

- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznie lub druciana podstawa.

Należy używać urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.

Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag należy się skontaktować z lokalnym centrum serwisowym Samsung lub uzyskać pomoc i informacje online na stronie [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Kuchenki należy używać wyłącznie do podgrzewania żywności. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy podgrzewać żadnego rodzaju tkaniny ani poduszek wypełnionych ziarnem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub niepoprawnym użyciem urządzenia.

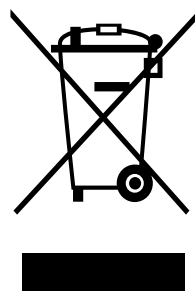
W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji urządzenie powinno być zawsze czyste i dobrze utrzymane.

## Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w przypadku których energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.

Jako urządzenie klasy B kuchenka nadaje się do użytku w gospodarstwach domowych i lokalach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

## Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

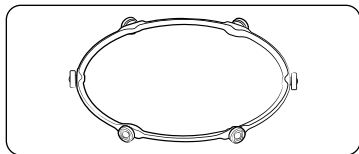
To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu, np. rozporządzenie REACH, WEEE, dotyczące baterii, odwiedź stronę: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

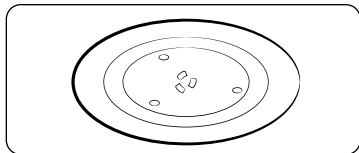
## Instalacja

### Akcesoria

W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



- 01 Pierścień obrotowy** umieszczany w centrum kuchenki.  
Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.

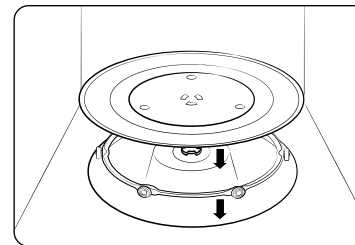


- 02 Taca obrotowa** umieszczana na pierścieniu obrotowym (środkowa część jest umieszczana na łączniku).  
Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.

**⚠ PRZESTROGA**

**NIE WOLNO** używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy obrotowej.

### Taca obrotowa



Wymij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

# Konserwacja

## Czyszczenie

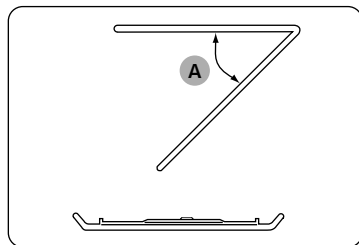
Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).

Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Należy dobrze wytrzeć i osuszyć urządzenie.

### Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence na tacy obrotowej umieść szklaną rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewaj przez 10 minut na pełnej mocy.
3. Po zakończeniu cyklu zaczekaj do ostygnięcia kuchenki. Następnie otwórz drzwiczki i wyczyść komorę.

### Czyszczenie kuchenek z obrotowym elementem grzejnym



Aby wyczyścić górną część komory kuchenki, można obrócić element grzejny o 45° (A) w dół, jak pokazano na rysunku. Ułatwi to czyszczenia górnej powierzchni komory. Po zakończeniu czyszczenia należy przywrócić element grzejny do pierwotnego położenia.

### ⚠ PRZESTROGA

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu użytkowania kuchenki.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki.
- Do czyszczenia nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Komorę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

## Wymiana (naprawa)

### ⚠ OSTRZEŻENIE

Kuchenka nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

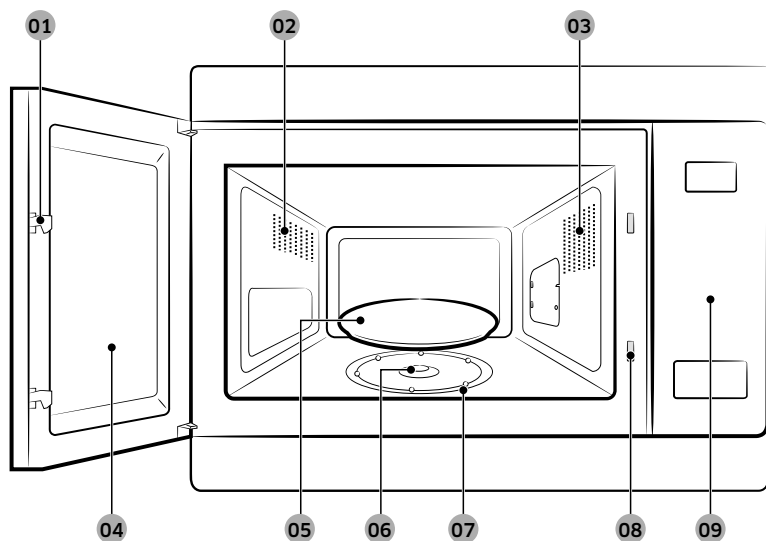
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać wymiany samodzielnie.
- Jeśli obudowa zewnętrzna kuchenki ulegnie uszkodzeniu, najpierw należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

### Konserwacja przed dłuższym okresem nieużywania urządzenia

W przypadku nieużywania kuchenki przez dłuższy czas należy odłączyć przewód zasilający i przenieść kuchenkę do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

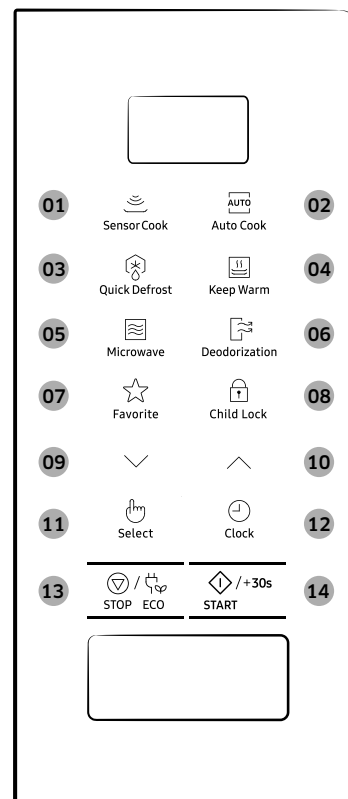
# Funkcje kuchenki

## Kuchenka



- |                        |                                  |                     |
|------------------------|----------------------------------|---------------------|
| 01 Zatrzaski drzwiczek | 02 Otwory wentylacyjne           | 03 Oświetlenie      |
| 04 Drzwiczki           | 05 Taca obrotowa                 | 06 Łącznik          |
| 07 Pierścień obrotowy  | 08 Otwory blokady bezpieczeństwa | 09 Panel sterowania |

## Panel sterowania



- |  |   |
|--|---|
| 01 Sensor Cook (Automatyczne gotowanie z czujnikiem) | 02 Auto Cook (Automatyczne gotowanie)   |
| 03 Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)               | 04 Keep Warm (Utrzymywanie temperatury) |
| 05 Microwave (Mikrofałe)                             | 06 Deodorization (Usuwanie zapachów)    |
| 07 Favorite (Ulubione)                               | 08 Child Lock (Blokada rodzicielska)    |
| 09 W dół   | 10 W górę                               |
| 11 Select (Wybór)                                    | 12 Clock (Zegar)                        |
| 13 STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)                       | 14 START/+30s                           |

## Korzystanie z kuchenki

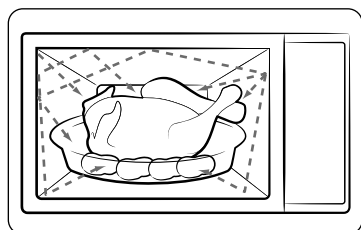
### Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada działania.



1. Mikrofale generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
  - ilość i gęstość,
  - zawartości wody,
  - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

### ⚠ PRZESTROGA

Ponieważ wewnątrz pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozpraszania ciepła, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

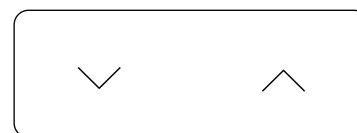
### Sprawdzanie, czy kuchenka działa prawidłowo

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „Rozwiązywanie problemów” na stronie 25.

#### 📌 UWAGA

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100% - 850 W) zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



Ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół** odpowiednią liczbę razy. Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

# Korzystanie z kuchenki

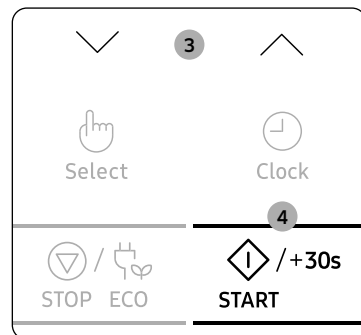
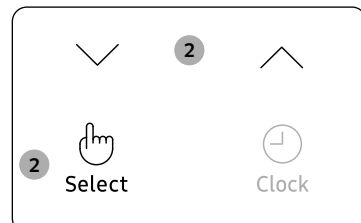
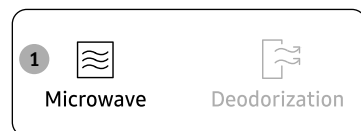
## Gotowanie/podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

### ⚠ PRZESTROGA

- Należy **ZAWSZE** sprawdzić ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
- Maksymalny czas podgrzewania w kuchenke mikrofalowej w trybie Mikrofałe wynosi 99 minut.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.



- Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofałe)**. Zostanie wyświetlona wartość 850 W (maksymalna moc gotowania):  
 (tryb Mikrofałe)
- Wybierz odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Szczegółowe informacje znajdują się w tabeli poziomów mocy). Następnie naciśnij przycisk **Select (Wybór)**.
- Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
- Naciśnij przycisk **START/+30s**. W kuchenke zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:
  - Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

## Ustawianie godziny

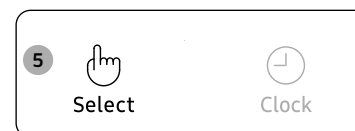
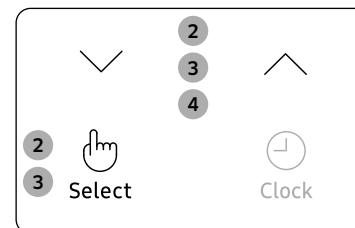
Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”.

Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,
- po awarii zasilania.

### ⚠ UWAGA

Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.



- Naciśnij przycisk **Clock (Zegar)**.
- Ustaw wyświetlanie w formacie 24- lub 12-godzinnym, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select (Wybór)**.
- Użyj przycisków **W górę** lub **W dół**, aby ustawić godzinę. Następnie naciśnij przycisk **Select (Wybór)**.
- Użyj przycisków **W górę** lub **W dół**, aby ustawić minuty.
- Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby uruchomić zegar. Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

## Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

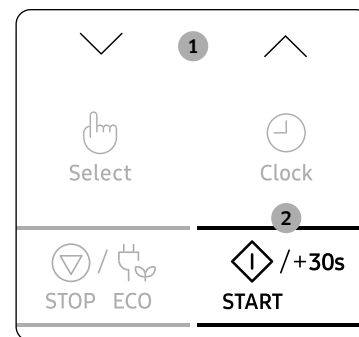
Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwi dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziomy mocy	Wartość procentowa	Wyjście
WYSOKI	100 %	850 W
PODWYŻSZONY	71 %	600 W
ŚREDNI	53 %	450 W
OBNIŻONY	35 %	300 W
ROZMRAŻANIE	21 %	180 W
NISKI	12 %	100 W

Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

Jeśli zostanie wybrany...	Czas przygotowania musi zostać...
wyższy poziom mocy	zmniejszony
niższy poziom mocy	zwiększony

## Szybkie uruchomienie



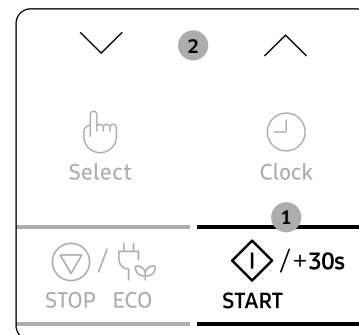
- Umieść potrawę w kuchence. Następnie wybierz czas gotowania, naciskając przyciski **W górę i W dół**. Zostanie wyświetlony czas przygotowania.
- Naciśnij przycisk **START/+30s**. Włączy się tryb **Microwave (Mikrofałe)** (850 W). Po zakończeniu gotowania:
  - Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

## Dostosowywanie czasu pracy

Można wydłużyć czas gotowania, naciskając przycisk **START/+30s**. Każde naciśnięcie przedłuża czas gotowania o 30 sekund.

Naciśnięcie przycisku **START/+30s** w trybie Mikrofałe powoduje wydłużenie czasu pracy kuchenki.

- Można również w dowolnej chwili sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki.
- Wydłużyć pozostały czas przygotowania.



### Metoda 1

Aby wydłużyć czas pracy kuchenki, naciśnij przycisk **START/+30s** jeden raz na każde dodatkowe 30 sekund.

- Przykład:** Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk **START/+30s** sześć razy.

### Metoda 2

Czas gotowania można dostosować, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.



# Korzystanie z kuchenki

## Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- sprawdzić stan pożywienia,
- przełożyć lub zamieszać pożywienie,
- odstawić pożywienie do ostygnięcia.

Aby zatrzymać pracę kuchenki...	W tym celu...
Na chwilę	<ul style="list-style-type: none"> <li>• otwórz drzwiczki i naciśnij przycisk <b>STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)</b>. Gotowanie zostanie zatrzymane.</li> <li>• Aby wznowić pracę kuchenki, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk <b>START/+30s</b>.</li> </ul>
Całkowicie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naciśnij przycisk <b>STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)</b> jeden raz. Gotowanie zostanie zatrzymane.</li> <li>• Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk <b>STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)</b>.</li> </ul>

## Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



- Naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**. Wyświetlacz zostanie wyłączony.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki lub nacisnąć przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**, po czym na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.

### UWAGA

#### Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Jeżeli podczas wybierania ustawień lub gdy urządzenie działa w trybie tymczasowego zatrzymania, nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetli się zegar.

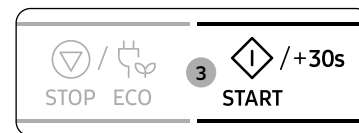
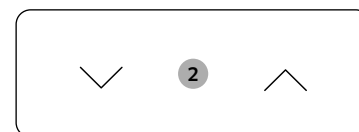
Lampa kuchenki wyłącza się po 5 minutach, gdy drzwiczki są otwarte.

## Korzystanie z funkcji Automatyczne gotowanie z czujnikiem

Funkcja **Sensor Cook (Automatyczne gotowanie z czujnikiem)** umożliwia wybranie jednego z 7 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Kategorię **Sensor Cook (Automatyczne gotowanie z czujnikiem)** można ustawić za pomocą przycisków **W górę** i **W dół**.

### UWAGA

Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.



1. Naciśnij przycisk **Sensor Cook (Automatyczne gotowanie z czujnikiem)**.
2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie).
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**.  
Kuchenka rozpocznie pracę.
  - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

### PRZESTROGA

Należy używać tylko pojemników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchenke mikrofalowej.



Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1	Napój	150-250 g	Wlej napój (o temperaturze pokojowej) do ceramicznej filiżanki lub kubka. Podgrzewaj bez przykrycia. Postaw na środku tacy obrotowej. Pozostaw w pozycji stojącej wewnątrz kuchenki. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów). Odstaw na 1-2 min.
2	Brokuły	200-500 g	Oplucz i oczyść świeże warzywa, na przykład brokuły, i przygotuj różyczki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misce, której można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i wlej do niej 30-45 ml wody (2-3 łyżki). Przykryj plastikową folią z otworami (2-3 cm). Odstaw na 1-2 min.
3	Marchew	200-500 g	Oplucz i oczyść świeże warzywa, na przykład marchew, następnie potnij na równe okrągłe plasterki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misce, której można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i wlej do niej 30-45 ml wody (2-3 łyżki). Przykryj plastikową folią z otworami (2-3 cm). Odstaw na 1-2 min.
4	Ziemniaki w mundurkach	200-1000 g	Oplucz ziemniaki, każdy o wadze 200 g, i nakłuj każdy kilkakrotnie widelcem. Ułóż w okręgu na tacy obrotowej. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty.
5	Zupa schłodzona	250-500 g	Wlej schłodzoną zupę do szklanej miski, której można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej. Przykryj plastikową folią z otworami (2-3 cm). Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj jeden raz.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
6	Gotowanie makaronu	100-300 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 4 razy więcej wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1-3 min.
7	Gotowe dania mrożone	250-600 g	Mrożone danie umieść na tacy obrotowej. Przebij folię gotowego dania mrożonego. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2-3 minuty. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych dań zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron).

**⚠ PRZESTROGA**

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

# Korzystanie z kuchenki

## Instrukcje dotyczące automatycznego gotowania z czujnikiem

Czujnik umożliwia automatyczne przygotowywanie potraw, ponieważ wykrywa gazy wydzielane przez gotowane pokarmy.

- Podczas gotowania wydzielanych jest wiele gazów. Automatyczny czujnik umożliwia określenie właściwego czasu i poziomu mocy na podstawie wykrywanych gazów. W ten sposób eliminuje konieczność ustawiania czasu gotowania i poziomu mocy przez użytkownika.
- Kiedy podczas automatycznego gotowania z czujnikiem pojemnik zostanie przykryty pokrywą lub folią, automatyczny czujnik wykrywa gazy wydzielane po nasyceniu pojemnika parą. Korzystając z folii kuchennej lub plastikowej, zostaw mały otwór przy krawędzi talerza lub ponakłuj folię w kilku miejscach, aby zapewnić potrawie przepływ powietrza.
- Na krótko przed zakończeniem gotowania wyświetlany jest czas pozostały do końca procesu. Jeśli jest to konieczne, w tym momencie należy zamieszać lub obrócić potrawę, aby zapewnić jej równomierne przygotowanie.
- Przed przygotowaniem potrawy z użyciem programu automatycznego gotowania z czujnikiem, może ona zostać przyprawiona ziołami, przyprawami lub sosami. Uwaga – sól i cukier mogą powodować plamy spalenizny na potrawie. Dlatego te składniki należy dodawać po zakończeniu gotowania.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania z użyciem tej funkcji, należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyboru odpowiednich pojemników i pokryw, wskazanych w schematach w niniejszej instrukcji.
- Należy zawsze używać pojemników, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych i ich pokryw lub folii plastikowej. W przypadku folii plastikowej należy odchylić jeden narożnik, aby umożliwić wydostawanie się pary w odpowiednim tempie.
- Należy zawsze używać pokrywy przeznaczonej do danego naczynia. Jeśli naczynie nie ma własnej pokrywy, należy użyć folii plastikowej.
- Pojemniki należy wypełniać co najmniej do połowy.
- Potrawy należy mieszać lub obracać pod koniec cyklu automatycznego gotowania z czujnikiem, gdy na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie do ustawionego czasu.

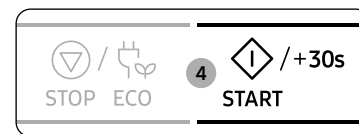
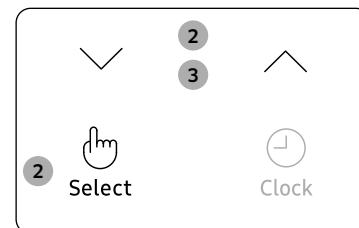
## Korzystanie z funkcji Automatyczne gotowanie

Funkcja **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)** umożliwia wybranie jednego z 25 zaprogramowanych czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Rodzaj porcji można ustalić, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.

### ⚠ PRZESTROGA

Należy używać tylko pojemników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchenke mikrofalowej.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.
2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select (Wybór)**.
  - 1) Danie na talerzu
  - 2) Warzywa i zboża
  - 3) Drób i ryby
  - 4) Zmiękczenie/topienie
3. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**. Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
  - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

## 1. Danie na talerzu

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1-1	Zimne danie gotowe	300-350 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 min.
1-2	Zimne danie gotowe	400-450 g	
1-3	Zimne danie wegetariańskie	300-350 g	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2-3 min.
1-4	Zimne danie wegetariańskie	400-450 g	

## 2. Warzywa i zboża

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-1	Zielona fasolka	250 g	Oplucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
2-2	Szpinak	150 g	Oplucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
2-3	Kolba kukurydzy	250 g	Oplucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i naktuj ją. Odstaw na 1-2 min.
2-4	Ryż brązowy	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 min.
2-5	Makaron rurki razowy	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 500 ml wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 min.
2-6	Komosa ryżowa	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 min.
2-7	Bulgur	125 g	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2-5 min.

## Korzystanie z kuchenki

### 3. Drób i ryby

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-1	Piersi z kurczaka	300 g	Mięso ołucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
3-2	Piersi z indyka	300 g	Mięso ołucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
3-3	Świeże filety rybne	300 g	Rybę ołucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
3-4	Świeże filety z łososia	300 g	Rybę ołucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
3-5	Świeże krewetki	250 g	Krewetki ołucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 min.
3-6	Świeży pstrąg	200 g	Włóż 1 świeżą rybę do naczynia żaroodpornego. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.

### 4. Zmiękczenie/topienie

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
4-1	Topienie masła	50 g	Potnij masło na 3 lub 4 kawałki i umieść je w małym szklanym naczyniu. Roztapiaj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
4-2	Topienie masła	100 g	
4-3	Roztapianie gorzkiej czekolady	50 g	Zetrzyj gorzką czekoladę i umieść ją w małym szklanym naczyniu. Roztapiaj bez przykrycia. Po roztopieniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.
4-4	Roztapianie gorzkiej czekolady	100 g	
4-5	Roztapianie cukru	25 g	Umieść cukier w małym szklanym naczyniu. Dodaj 10 ml zimnej wody w przypadku roztopiania 25 g cukru lub 20 ml w przypadku 50 g. Nie przykrywaj. Wyjmuj ostrożnie, użyj rękawic kuchennych! Użyj łyżki lub widelca i układaj dekoracje karmelowe na papierze do pieczenia. Odstaw na 10 minut do wyschnięcia i zdejmij z papieru do pieczenia.
4-6	Roztapianie cukru	50 g	
4-7	Rozmiękczenie masła	50 g	Potnij masło na 3 lub 4 kawałki i umieść je w małym szklanym naczyniu. Rozmiękczań bez przykrycia. Odstaw na 1-2 min.
4-8	Rozmiękczenie masła	100 g	

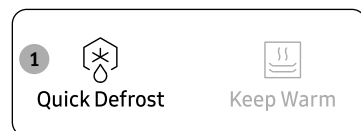
## Korzystanie z funkcji Szybkie rozmrażanie

Funkcja **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)** umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

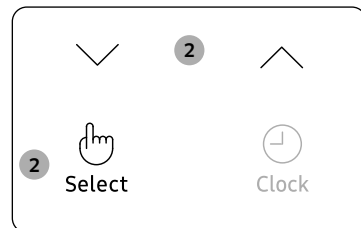
### UWAGA

Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.

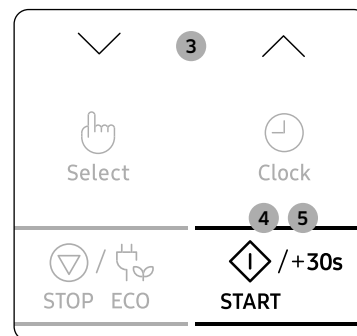
Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.



2. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select (Wybór)**.



3. Wybierz wielkość porcji, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
  - Rozpocznie się rozmrażanie.
  - Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
5. Naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby dokończyć rozmrażanie.
  - 1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
  - 2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
  - 3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy, wielkości porcji, czasy oczekiwania i odpowiednie instrukcje funkcji **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób, ryby, warzywa i chleb należy umieścić na płaskim talerzu szklanym lub ceramicznym.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
1	Mięso	200-1500 g	Ostoń brzezi folią aluminiową. Po usłyszaniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk <b>START/+30s</b> . Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20-60 min.
2	Drób	200-1500 g	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszaniu sygnału obróć drób na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk <b>START/+30s</b> . Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20-60 min.

## Korzystanie z kuchenki

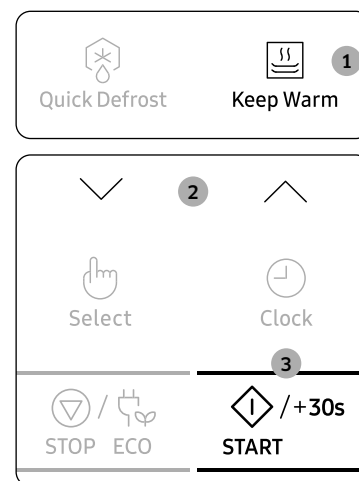
Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3	Ryby	200-1500 g	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk <b>START/+30s</b> . Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20-60 min.
4	Warzywa	200-1500 g	Rozłóż mrożone warzywa równo w płaskim, szklanym naczyniu. Obróć lub zamieszaj warzywa po usłyszeniu sygnału. A następnie naciśnij przycisk <b>START/+30s</b> . Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów warzyw. Odstaw na 5-20 min.
5	Pieczyno	200-1500 g	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. A następnie naciśnij przycisk <b>START/+30s</b> . Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją. Odstaw na 10-30 min.

## Korzystanie z funkcji Utrzymywanie temperatury

Funkcja **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** utrzymuje wysoką temperaturę potrawy do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania.

### UWAGA

Maksymalny czas możliwy do ustawienia w funkcji Utrzymywanie temperatury wynosi 99 minut.



- Naciśnij przycisk **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)**.
- Naciśnij przycisk **W górę** lub **W dół**, jeśli chcesz ustawić czas podgrzewania.
- Naciśnij przycisk **START/+30s**.
  - Aby wyłączyć podgrzewanie jedzenia, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

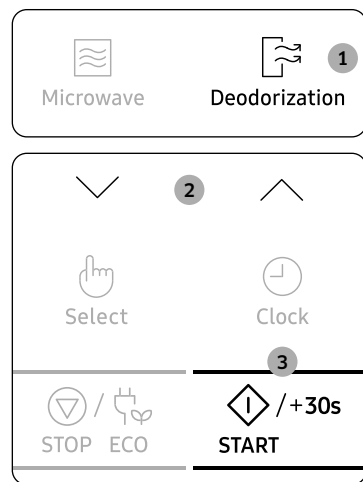
### PRZESTROGA

- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane.
- Utrzymywanie temperatury nie powinno trwać zbyt długo (powyżej 1 godziny), ponieważ jedzenie będzie się dalej gotować. Ciepła żywność psuje się szybciej.
- Nie przykrywaj naczynia pokrywką ani plastikową folią.
- Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

## Korzystanie z funkcji Usuwanie zapachów

Tej funkcji można użyć w przypadku gotowania potraw wydzielających nieprzyjemny zapach lub powstania dużej ilości dymu we wnętrzu kuchenki.

W pierwszej kolejności należy wyczyścić wnętrze kuchenki.



1. Naciśnij przycisk **Deodorization (Usuwanie zapachów)**.
2. Naciśnij przycisk **W górę** lub **W dół**, jeśli chcesz ustawić czas usuwania zapachów.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**. Po jego zakończeniu kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.

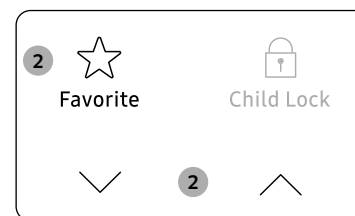
### UWAGA

- Proces Usuwanie zapachów trwa 5 minut. Proces zostaje wydłużony o 30 sekund po każdym naciśnięciu przycisku **START/+30s**.
- Maksymalny czas procesu Usuwanie zapachów wynosi 15 minut.

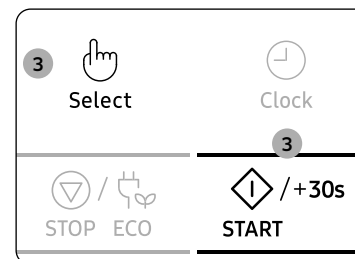
## Korzystanie z funkcji Ulubione

Jeśli często gotujesz lub podgrzewasz te same rodzaje potraw, możesz zapisać czas gotowania i poziom mocy w pamięci kuchenki, aby nie trzeba ich było ponownie ustawiać za każdym razem.

Możliwe jest zapisanie dwóch ustawień.



1. Ustaw program gotowania w zwykły sposób, wybierając czas gotowania i poziom mocy (w razie potrzeby zajrzyj do sekcji „Gotowanie/ podgrzewanie”).
2. Naciśnij przycisk **Favorite (Ulubione)**, a następnie wybierz program, pod którym chcesz zapisać ustawienia, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
  - P1: pierwsze ustawienie
  - P2: drugie ustawienie
3. Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby zakończyć wybór ustawień. Można też nacisnąć przycisk **START/+30s**, aby od razu uruchomić program. Ustawienia zostały zapisane w pamięci kuchenki.



### UWAGA

**Przykład:** Jeśli chcesz zapisać tryb Mikrofałe, moc 600 W i 3-minutowy czas gotowania pod ustawieniem P1.

1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofałe)**.
2. Ustaw moc 600 W, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**. Następnie naciśnij przycisk **Select (Wybór)**.
3. Ustaw czas gotowania na 3 minuty, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.
4. Naciśnij przycisk **Favorite (Ulubione)**, a następnie wybierz ustawienie P1.
5. Naciśnij przycisk **Select (Wybór)** lub **START/+30s**, aby zakończyć wybór ustawień.

## Korzystanie z kuchenki

### Korzystanie z ulubionego ustawienia

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Favorite (Ulubione)**, a następnie wybierz program, naciskając przycisk **W górę** lub **W dół**.

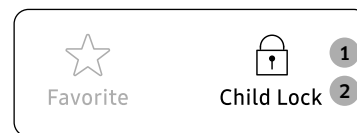
- P1: pierwsze ustawienie
- P2: drugie ustawienie



2. Naciśnij przycisk **START/+30s**. Potrawa zostanie przygotowana w żądany sposób.

### Korzystanie z funkcji Blokada rodzicielska

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.



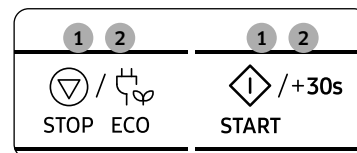
1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Child Lock (Blokada rodzicielska)** przez 3 sekundy.
  - Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
  - Zostanie wyświetlony symbol „L”.



2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk **Child Lock (Blokada rodzicielska)** przez 3 sekundy. Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

### Wyłączenie sygnału dźwiękowego

Sygnal dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** i **START/+30s**. Sygnal dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.
2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, jeszcze raz naciśnij jednocześnie przyciski **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** i **START/+30s**. Kuchenka działa w sposób normalny.

## Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofałe muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobrać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot ma specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓X	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	X	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	X	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	X	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	X	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	X	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓X	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane      ✓X : Używać ostrożnie      X : Niebezpieczne

# Zasady przygotowywania potraw

## Mikrofałe

Energia mikrofał przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier. Mikrofałe powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

## Gotowanie

### Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofał. Mikrofałe są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

### Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

### Przykrywanie w czasie gotowania

Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

### Czas oczekiwania po ugotowaniu

Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

### Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas (min)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka)	850 W	1-1½
	250 ml (1 kubek)		1½-2
	<b>Instrukcje</b> Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 min.		
Zupa (schłodzona)	250 g	850 W	3-3½
	<b>Instrukcje</b> Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2-3 min.		
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instrukcje</b> Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 2-3 min.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instrukcje</b> Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Odstaw na 3 min.		
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5-6
	<b>Instrukcje</b> Umieść pierożki (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 3 min.		
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Instrukcje</b> Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 min.		
Makaron (mrożony) (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	1 krok: 450 W	15-15½
		2 krok: 180 W	2-3
	<b>Instrukcje</b> Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Odstaw na 2-3 min.		

# Rozwiązywanie problemów

## Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Problem	Przyczyna	Działanie
<b>Informacje ogólne</b>		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Kuchenka nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
Kuchenka wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk <b>START/+30s</b> , aby uruchomić kuchenkę.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia kuchenki bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć jedzenie do kuchenki.
	Brak wystarczającej przestrzeni, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się wlotowe/wylotowe otwory wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki.
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna kuchenki podczas pracy.	Brak wystarczającej przestrzeni, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się wlotowe/wylotowe otwory wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchence znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij i ponownie otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk <b>STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)</b> .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Automatyczne gotowanie jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk <b>START/+30s</b> , aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Użyto metalowych pojemników do podgrzewania/rozmrażania.	Nie używaj metalowych pojemników.

Problem	Przyczyna	Działanie
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpoczyna pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchenke można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Kapie woda.</li> <li>Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach.</li> <li>Woda pozostaje w kuchenke.</li> </ol>	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Poczekaj, aż kuchenka wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.
	Brak wystarczającej przestrzeni, aby zapewnić właściwą wentylację kuchenki.	Zachowaj odstęp wentylacyjny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
Jasność wewnątrz kuchenki zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki.
Gotowanie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
<b>Taca obrotowa</b>		
Podczas obracania taca obrotowa zmienia położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośnie.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.

### Ostrzeżenia dotyczące instalacji

Podczas montażu kuchenki mikrofalowej należy zachować minimalny odstęp wentylacyjny wynoszący 50 mm od tylnej ściany zabudowy, w której będzie montowane urządzenie, i od podłogi. Dodatkowo odległość od zabudowy z 4 stron kuchenki powinna wynosić co najmniej 3 mm. Kuchenkę należy zainstalować zgodnie z instrukcjami zawartymi w tym podręczniku i instrukcjami montażu od producenta kuchenki. (Zapoznaj się z instrukcją montażu).

#### **PRZESTROGA**

Niezapoznanie się z tym podręcznikiem może skutkować gromadzeniem się pary wewnątrz kuchenki mikrofalowej, co uniemożliwia sprawdzanie dania w kuchence podczas gotowania. Ponadto może spowodować wadliwe działanie kuchenki.

### Kod informacyjny

Kod informacyjny	Przyczyna	Działanie
C-10	Należy sprawdzić czujnik gotowania.	Naciśnij przycisk <b>STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)</b> i uruchom ponownie. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
C-F2	Przycisk dotykowy nie działa prawidłowo.	Wyczyść przyciski i sprawdź, czy wokół nich nie zebrała się woda. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
C-d0		

#### **UWAGA**

Jeśli porada nie pomoże rozwiązać problemu, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

## Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MS22M8274A+ firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model		MS22M8274A*
Źródło zasilania		Prąd zmienny 230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	Mikrofale	1250 W
Moc wyjściowa		100 W / 850 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	Obudowa	595 × 380 × 306 mm
	Wnętrze kuchenki	330 × 224 × 292 mm
Pojemność		22 litry
Waga	Netto	Ok. 14,5 kg
Poziom hałasu		42 dBA

\* Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <G>.

# Notatki

---

# Notatki

---

# Notatki

---

Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowych dotyczących obsługi, instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/finland/support">www.samsung.com/finland/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771-400 300	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>



DE68-04704G-00