

# Mikrowellengerät

## Benutzerhandbuch

MG2AK3515\*\*



**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	6	Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise	12
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	7	Erhitzen/Aufwärmen	12
Eingeschränkte Garantie	7	Einstellen der Uhrzeit	13
Produktklassifizierung	7	Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	13
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	8	Regulieren der Garzeit	14
<b>Aufstellen des Geräts</b>	<b>8</b>	Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	14
Zubehör	8	Einstellen des Energiesparmodus	14
Aufstellort	9	Verwenden der Auftauprogramme	15
Drehteller	9	Verwenden der Garprogramme	16
<b>Pflege</b>	<b>9</b>	Verwenden der Funktionen zum Warmhalten	18
Reinigung	9	Grillen	19
Austausch (Reparatur)	10	Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	19
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	10	Verwenden der Grill+30s-Funktionen	20
<b>Funktionen des Geräts</b>	<b>10</b>	Verwenden der Geruchs-beseitigung	20
Gerät	10	Verwenden der Kindersicherung	20
Bedienfeld	11	Ausschalten der Signaltöne	21
		<b>Informationen zum Geschirr</b>	<b>21</b>
		<b>Zubereitungshinweise</b>	<b>22</b>
		<b>Problembehebung und Informationscodes</b>	<b>31</b>
		Problembehebung	31
		Informationscode	34
		<b>Technische Daten</b>	<b>34</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.

Verwenden Sie das Gerät zu keinen anderen Zwecken als zum Kochen. Das Trocknen von Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, zum Entzünden oder zu einem Brand führen. Verwenden Sie das Gerät nur zu den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Stellen Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in oder auf dieses Gerät. Diese Art von Gerät ist speziell zum Erhitzen, Kochen oder Trocknen von Lebensmitteln konzipiert. Es ist nicht für den industriellen Einsatz oder im Labor vorgesehen.

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

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

Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut

## Sicherheitshinweise

geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

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

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

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

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

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

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in 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 bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

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

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

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

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch

---

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

---

Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

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

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

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

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

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



# Sicherheitshinweise

## Allgemeine Sicherheitshinweise

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

Erhitzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern.

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdüner, 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 Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte. Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.

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

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

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

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

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

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

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

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

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

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

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

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

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

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

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

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

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

## Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

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

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

## Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

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

Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.

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

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

Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.

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



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

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

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

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

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

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

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

## Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

## Eingeschränkte Garantie

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines 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:

- Gerädetüren, 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.

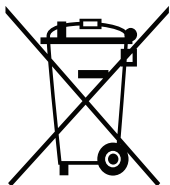
## Produktklassifizierung

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.

## Sicherheitshinweise

### 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 Altkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.

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

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

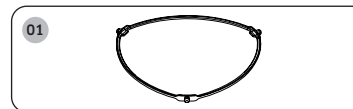
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien usw. 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

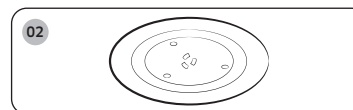
### Zubehör

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



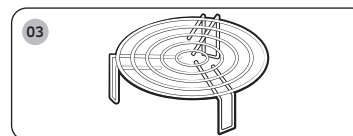
**01 Drehring:** Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

**Zweck:** Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



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

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



**03 Grillrost:** Muss auf den Drehteller gestellt werden.

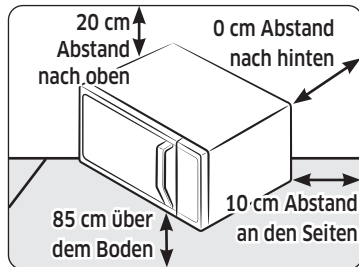
**Zweck:** Der Rost kann im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden.

### 👁️ WICHTIG

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

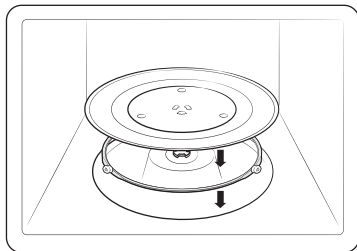


## Aufstellort



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

## Drehteller



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

## Pflege

### Reinigung

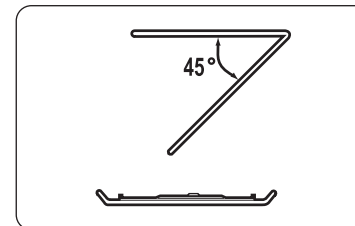
Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle).

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° 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.

## Pflege

### Austausch (Reparatur)

#### ⚠ WARNUNG

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

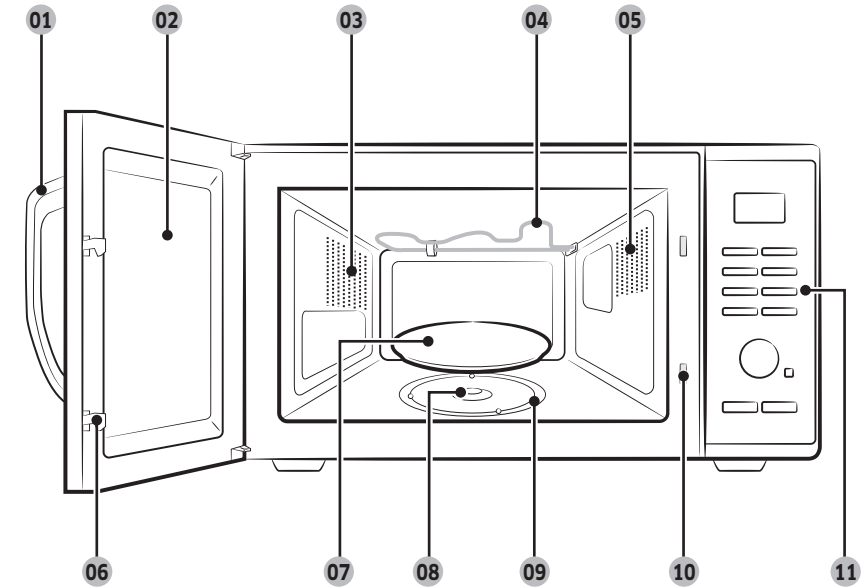
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

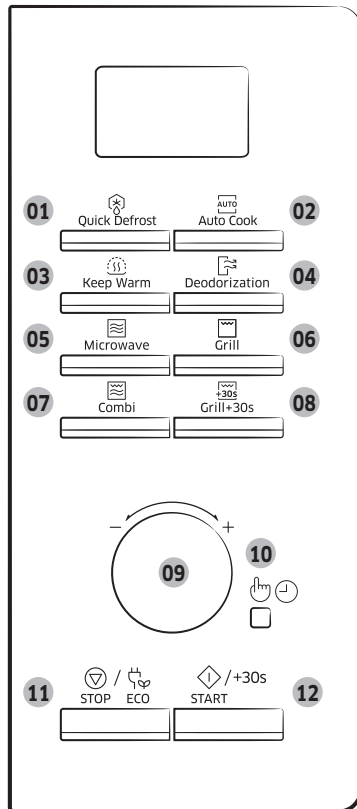
## Funktionen des Geräts

### Gerät



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

## Bedienfeld



- 01 Quick Defrost (Auftauprogramme)
- 02 Auto Cook (Garprogramme)
- 03 Keep Warm (Warmhalten)
- 04 Deodorization (Geruchsbeseitigung)
- 05 Microwave (Mikrowelle)
- 06 Grill
- 07 Combi (Kombinationsmodus)
- 08 Grill+30s
- 09 Drehrad (Gewicht/Portionsgröße/Garzeit)
- 10 Auswahl/Uhr
- 11 STOP/ECO (STOPP/ÖKO)
- 12 START/+30s

## Verwenden des Geräts

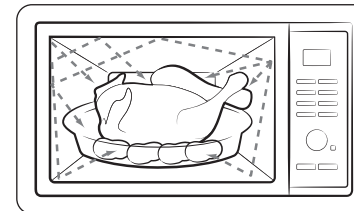
### So funktioniert ein Mikrowellengerät

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)

### WICHTIG

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln



# Verwenden des Geräts

## Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Problembekämpfung“ auf den Seiten 31 bis 34 nach.

### HINWEIS

Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % - 800 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

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



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

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

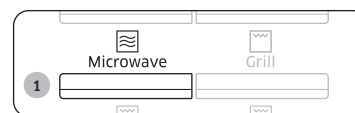
## Erhitzen/Aufwärmen

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

### WICHTIG

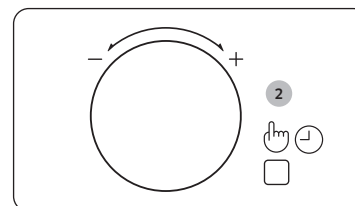
- Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
- Die maximale **Mikrowelle** beträgt 99 Minuten.

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.

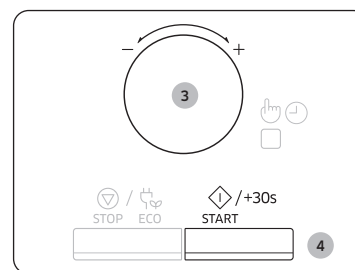


1. Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**.

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



2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Leistungsstufe ein. (Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.) Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/ Uhr**.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.

**Ergebnis:** Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.

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

**Ergebnis:** Die Garraumbelichtung 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 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
- 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



## Einstellen der Uhrzeit

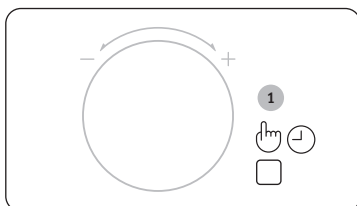
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

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

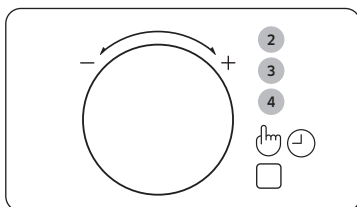
- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

### HINWEIS

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



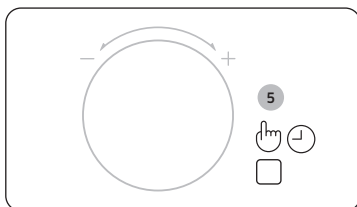
1. Drücken Sie die Taste **Auswahl/Uhr**.



2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.

3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Stunde ein. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.

4. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Minuten ein.



5. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste **Auswahl/Uhr**.

**Ergebnis:** 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 %	800 W
MITTELHOCH	75 %	600 W
MITTEL	56 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	38 %	300 W
AUFTAUEN	23 %	180 W
NIEDRIG	13 %	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.



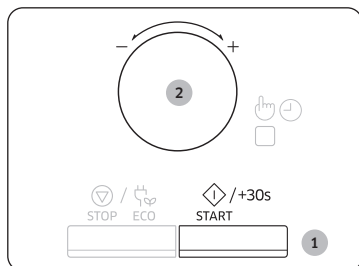
# Verwenden des Geräts

## 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 Mikrowellen-, Infrarotgrill- oder Kombinationsmodus auf **START/+30** drücken.

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



### Methode 1:

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

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

### Methode 2:

Alternativ können Sie die Garzeit auch durch Drehen am **Drehrad** anpassen.

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

## Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

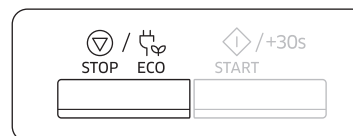
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b> . <b>Ergebnis:</b> Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste <b>START/+30s</b> , um den Garvorgang fortzusetzen.
Vollständig	Drücken Sie einmal die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b> . <b>Ergebnis:</b> Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Garestellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste <b>STOP/ECO (STOPP/ÖKO)</b> .

## Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.



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

### HINWEIS

#### Automatische Energiesparfunktion

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

Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.



## Verwenden der Auftauprogramme

Mit den Funktionen der **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.

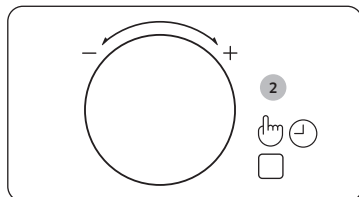
### HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

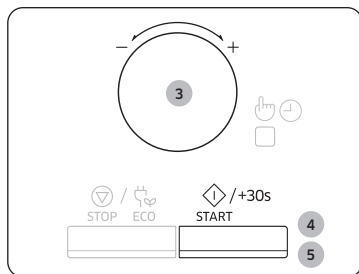
Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



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



2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Portionsgröße ein. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)

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

#### **Ergebnis:**

- Der Auftauvorgang wird gestartet.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.

5. Drücken Sie erneut die Taste **START/+30s**, um den Auftauvorgang fortzusetzen.

#### **Ergebnis:**

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

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **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.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. 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. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200-1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. 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. 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 Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.

# Verwenden des Geräts

## Verwenden der Garprogramme

Für die Funktion **Garprogramme** gibt es 20 vorprogrammierte Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Art der Portion durch Drehen am **Drehrad** einstellen.

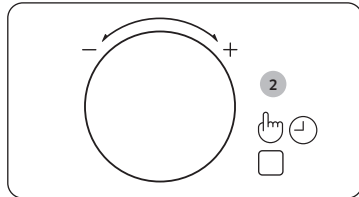
### WICHTIG

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 Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.



3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.  
**Ergebnis:** Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
  - 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
  - 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
  - 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

In der folgenden Tabelle werden die 20 Automatikprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet. Diese Programme werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Gekühlt Fertiggericht	300-350 g	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen
2 Gekühlt Fertiggericht	400-450 g	(z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
3 Gekühlt Vegetarische Gerichte	300-350 g	Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowellengeeigneter 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.
4 Gekühlt Vegetarische Gerichte	400-450 g	
5 Brokkoli	250 g	Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. 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.
6 Möhren	250 g	Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. 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.
7 Grüne Bohnen	250 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für jeweils 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.



Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
8 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.
9 Maiskolben	250 g	Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
10 Geschälte Kartoffeln	250 g	Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
11 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.
12 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.
13 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.
14 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.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
15 Hähnchenbrust	300 g	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
16 Putenbrust	300 g	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
17 Frisches Fischfilet	300 g	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
18 Frische Lachsfilets	300 g	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
19 Frische Garnelen	250 g	Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
20 Frische Forelle	200 g	Einen Fisch im Ganzen in eine ofenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

# Verwenden des Geräts

## Verwenden der Funktionen zum Warmhalten

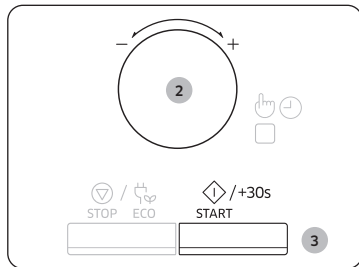
Die Funktion **Warmhalten** hält Speisen bis zum Servieren heiß. Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten, bis sie serviert werden können. Durch Drehen am **Drehrad** können Sie eine heiße oder eine warme Temperatur einstellen.

### HINWEIS

Als Dauer für die Funktion **Warmhalten** sind 60 Minuten voreingestellt.

### HINWEIS

Die maximale Dauer der Funktion **Warmhalten** beträgt 60 Minuten.



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

2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** eine heiße bzw. warme Temperatur ein.

3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.

- Ergebnis:** Die 60 Minuten werden angezeigt.
- Um das Aufwärmen der Lebensmittel zu beenden, öffnen Sie die Tür oder drücken Sie auf die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.

## Empfohlene Temperatureinstellung im Menü Warmhalten

Code/Modus	Menü
1. Heiß	Lasagne, Suppe, Gratin, Auflauf, Pizza, Steak (durchgebraten), Speck, Fischgerichte, Trockenkuchen
2. Warm	Kuchen, Brot, Eierspeisen, Steak (blutig oder medium)

### WICHTIG

Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.

### WICHTIG

Halten Sie Speisen nicht zu lange warm (mehr als eine Stunde), da sie sonst weiter gegart werden. Warme Speisen verderben schneller.

### WICHTIG

Nicht mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken.

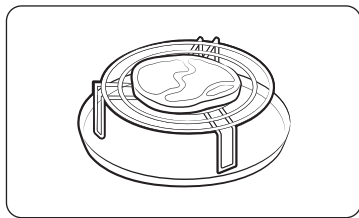
### WICHTIG

Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

## Grillen

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

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



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

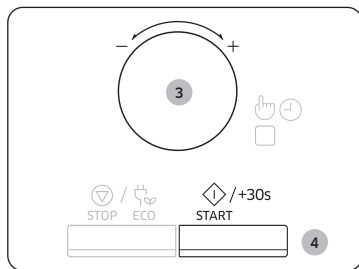


2. Drücken Sie die Taste **Grill**.

**Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:



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



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

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

**Ergebnis:** Der Grillvorgang wird gestartet.

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

## Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

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

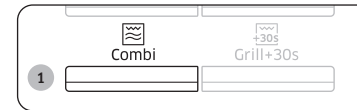
### ☛ WICHTIG

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

### ☛ WICHTIG

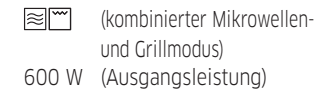
Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.

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

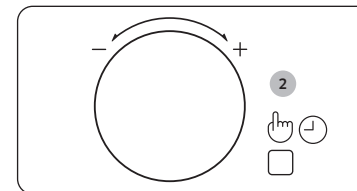


1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**.

**Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:



2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Leistungsstufe ein. (600 W, 450 W, 300 W.) Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
  - Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.

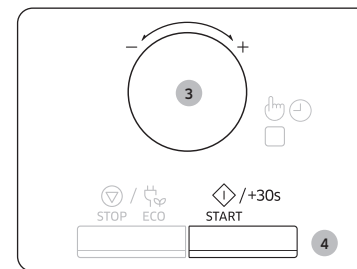


3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.
  - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

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

**Ergebnis:**

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





# Verwenden des Geräts

## Verwenden der Grill+30s-Funktionen

Mit der Funktion **Grill+30s** können Sie auch die Betriebszeit des **Grills** mit einem Tastendruck um 30 Sekunden verlängern, so dass Sie Oberflächen auch ohne zu langes Kochen schön bräunen können.

Um die Dauer des **Grills** einzustellen, drücken Sie für jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **Grill+30s**.

Um die Grillzeit des **Grills** beispielsweise um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie die Taste **Grill+30s** sechsmal.

- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

### ☞ WICHTIG

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.



Geben Sie die Lebensmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste **Grill+30s**.

**Ergebnis:** Der Grillvorgang wird gestartet.

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

## 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.



Drücken Sie nach dem Reinigen die Taste **Deodorization (Geruchsbeseitigung)**. Nachdem Sie die Taste **Deodorization (Geruchsbeseitigung)** gedrückt haben, wird der Vorgang automatisch gestartet. Anschließend erklingt viermal ein Signalton.

### 📖 HINWEIS

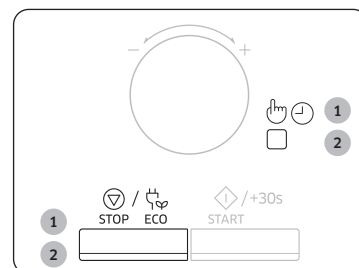
Als Dauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt. Dieser Zeitraum wird durch Drücken der Taste **START/+30s** um jeweils 30 Sekunden verlängert.

### 📖 HINWEIS

Die maximale Dauer der Geruchsbeseitigung beträgt 15 Minuten.

## 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. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **Auswahl/Uhr**.

**Ergebnis:**

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



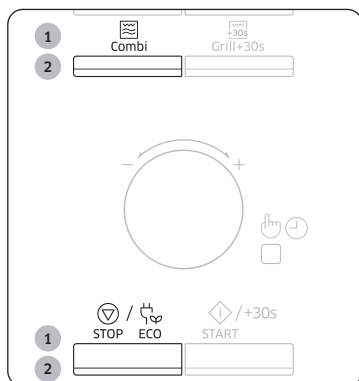
2. Um das Gerät wieder freizugeben, drücken Sie gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **Auswahl/Uhr**.

**Ergebnis:** Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.



## Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **Combi (Kombinationsmodus)** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.  
**Ergebnis:** Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
- Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **Combi (Kombinationsmodus)** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.  
**Ergebnis:** Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

## Informationen zum Geschirr

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

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowelleneeignet 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	Mikrowelleneeignet	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	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen. Kann Feuer fangen.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Styroporbecher und -behälter</li> <li>Papiertüten oder Papier</li> <li>Recyclingpapier oder Metallverzierungen</li> </ul>	X	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kombiniertes Koch- und Anrichtengeschirr</li> <li>Feines Glasgeschirr</li> </ul>	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Einmachgläser</li> </ul>	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

## Informationen zum Geschirr

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

✓ : Empfohlen      ✓X : Mit Vorsicht      X : Nicht sicher

## Zubereitungshinweise

### Mikrowellen

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

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

### Garen

#### Mikrowellengeeignetes Geschirr:

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

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

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

#### Abdecken während des Garvorgangs

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

#### Ruhezeit

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

### Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

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

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

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

### Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.

Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
<b>Anleitung</b> Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Rosenkohl	250 g	800 W	5½-6½
	<b>Anleitung</b> 60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Möhren	250 g	800 W	4½-5
	<b>Anleitung</b> Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Blumenkohl	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
<b>Anleitung</b> Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Zucchini	250 g	800 W	3½-4
	<b>Anleitung</b> Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

# Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Auberginen	250 g	800 W	3½-4
	<b>Anleitung</b> Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Lauch	250 g	800 W	4½-5
	<b>Anleitung</b> Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pilze	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	<b>Anleitung</b> Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Zwiebeln	250 g	800 W	5½-6
	<b>Anleitung</b> Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	<b>Anleitung</b> Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kartoffeln	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	<b>Anleitung</b> Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Kohlrabi	250 g	800 W	5-5½
	<b>Anleitung</b> Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise

## Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

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

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



---

## Aufwärmen

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

### Portionierung und Abdeckung

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

### Leistungsstufen und Umrühren

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

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

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

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

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

### Aufwärm- und Ruhezeit

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

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

Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein

Temperaturausgleich stattfinden kann.

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

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

---

## Aufwärmen von Flüssigkeiten

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

---

## Aufwärmen von Babynahrung

### Babynahrung:

In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken.

Nach dem Aufwärmen gut umrühren!

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

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

### Babymilch:

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

---

## Hinweis:

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

# Zubereitungshinweise

## 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)	800 W	1-1½
	250 ml (1 Becher)		1½-2
	<b>Anleitung</b> In eine Tasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Suppe (Gekühlt)	250 g	800 W	3-3½
	<b>Anleitung</b> In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (Gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Anleitung</b> Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln mit Sauce (Gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Anleitung</b> Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gefüllte Nudeln mit Sauce (Gekühlt)	350 g	600 W	5-6
	<b>Anleitung</b> Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Zubereitungshinweise

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Tellergericht (Gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Anleitung</b> Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

## Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

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

## Manuelles Auftauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel.

Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

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

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab.

Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.

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

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

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

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

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

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

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

# Zubereitungshinweise

## Grill

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

### Zum Grillen geeignetes Geschirr:

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

### Zum Grillen geeignete Lebensmittel:

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

### Wichtiger Hinweis:

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

## Mikrowelle + Grill

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

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

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

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

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

### Wichtiger Hinweis:

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

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

### Anleitungen zum Grillen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

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

Tiefgefrorene Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk.	MW + Grill	300 W + Grill	Nur Grill
	4 Stk.		1-1½ 2-2½	1-2 1-2
<b>Anleitung</b> Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Die zweite Seite der Brötchen auf die gewünschte Bräune grillen. Vor dem Verzehr 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.				
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250-300 g (2 Stk.)	450 W + Grill	8-9	-
	<b>Anleitung</b> Zwei gefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	<b>Anleitung</b> Das gefrorene Gratin in eine kleine, runde, ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Pasta (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Nur Grill 1-2
	<b>Anleitung</b> Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfeste Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	<b>Anleitung</b> Die Chicken Nuggets auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen.			
Backofen-Pommes	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	<b>Anleitung</b> Die Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den Rost stellen.			

### Anleitungen zum Grillen von frischen Lebensmitteln

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

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

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je ca. 25 g)	Nur Grill	6-8	4-5½
	<b>Anleitung</b> Die Toastscheiben nebeneinander auf den Rost legen.			
Brötchen (vorgebacken)	2-4 Stk.	Nur Grill	2-3	2-3
	<b>Anleitung</b> Die Brötchen zunächst mit der Unterseite nach oben kreisförmig direkt auf den Drehteller legen.			
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Nur Grill 2-3
	<b>Anleitung</b> Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	2 Stk. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	<b>Anleitung</b> Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei Toasts nebeneinander direkt auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	<b>Anleitung</b> Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten kreisförmig auf den Rost legen.			

# Zubereitungshinweise

Frische Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Hähnchenteile	450-500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	<b>Anleitung</b> Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit den Knochen zur Mitte kreisförmig anordnen. Ein Hähnchenteil außerhalb der Mitte auf den Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Lammkotelett/ Rindersteaks (Medium)	400 g (4 Stk.)	Nur Grill	12-15	9-12
	<b>Anleitung</b> Die Lammkoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Schweinesteaks	250 g (2 Stk.)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Nur Grill 6-7
	<b>Anleitung</b> Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen und würzen. Kreisförmig auf den Rost legen. Anschließend die Grillfunktion verwenden. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Backäpfel	1 Apfel (ca. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 Äpfel (ca. 400 g)		6-7	
<b>Anleitung</b> Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen.				
Brathähnchen	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	<b>Anleitung</b> Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben direkt auf einen ofenfesten Teller legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			

## Tipps und Tricks

### Kristallisierten Honig auflösen

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

### Gelatine auflösen

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

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

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 800 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

### Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Bei 800 W 10-12 Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

### Pudding/Eiercreme kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei 800 W 6½ bis 7½ Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

### Mandelblättchen rösten

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

# Problembhebung und Informationscodes

## 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 „Start“, 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.

## Problembesehung und Informationscodes

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
<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 Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 3 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.



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

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

## Problembesehung und Informationscodes

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

### Informationscode

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

#### HINWEIS

Wenn 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	MG2AK3515AS
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme Maximale Leistung Mikrowelle Grill (Heizelement)	2300 W 1250 W 1100 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W-6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse (Mit Griff) Garraum	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	ca. 13,0 kg

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

# Notizen

---

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

## FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
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>

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>
NORTH MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/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>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
KOSOVO	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>



DE68-04547S-05

# Forno a microonde

---

Manuale dell'utente

MG2AK3515\*\*

---



**SAMSUNG**

## Sommarario

<b>Istruzioni di sicurezza</b>	<b>3</b>		
Istruzioni di sicurezza importanti	3	Uso della funzione Quick Defrost (Scongelamento automatico)	15
Misure di sicurezza	6	Uso della funzione Auto Cook (Cottura automatica)	16
Precauzioni per l'uso delle microonde	7	Uso della funzione Keep Warm (Mantieni caldo)	18
Garanzia limitata	7	Grigliatura	19
Definizione di gruppo di prodotti	7	Uso combinato di microonde e grill	19
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	8	Uso della funzione Grill+30s	20
		Uso della funzione di deodorizzazione	20
		Uso della funzione Child Lock (Sicurezza bambini)	21
		Disattivazione dei segnali acustici	21
<b>Installazione</b>	<b>8</b>	<b>Guida alle stoviglie</b>	<b>22</b>
Accessori	8		
Posizione di installazione	9	<b>Guida alla cottura</b>	<b>23</b>
Piatto girevole	9		
		<b>Risoluzione dei problemi e codici informativi</b>	<b>31</b>
<b>Manutenzione</b>	<b>9</b>		
Pulizia	9	Risoluzione dei problemi	31
Sostituzione (riparazione)	10	Codice informativo	34
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	10		
		<b>Specifiche tecniche</b>	<b>35</b>
<b>Funzioni del forno a microonde</b>	<b>10</b>		
Forno	10		
Pannello di controllo	11		
<b>Uso del forno a microonde</b>	<b>11</b>		
Funzionamento del forno a microonde	11		
Controllo del regolare funzionamento del forno	12		
Cottura/Riscaldamento	12		
Impostazione dell'ora	13		
Livelli di potenza e variazioni del tempo	13		
Regolazione del tempo di cottura	14		
Interruzione della cottura	14		
Impostazione della modalità di risparmio energetico	14		

## Istruzioni di sicurezza

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

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

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

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

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

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

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

- uso da parte dei clienti in hotel, motel ed altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

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

Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi dalla cottura. L'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili può portare a lesioni o a un principio d'incendio. Utilizzare questo apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto nel manuale. Non mettere sostanze chimiche corrosive o vapori all'interno o sopra questo apparecchio. Questo tipo di forno è specificamente progettato per riscaldare, cuocere o essiccare alimenti. Non è progettato per uso industriale o di laboratorio. Qualora si noti l'emissione di fumo, spegnere o scollegare il prodotto e tenere chiuso lo sportello in modo da estinguere eventuali fiamme.

Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura 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

## Istruzioni di sicurezza

essere agitato o mescolato e la temperatura controllata. Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde. Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

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

Il forno a microonde è progettato solo per l'uso su un piano di lavoro a installazione libera, non a incasso.

I recipienti metallici per cibi o bevande non sono idonei all'uso in forni a microonde.

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

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

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

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

loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

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

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.

Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

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

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

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



**AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

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

Non usare un pulitore a vapore.

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

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

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

Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

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

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

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

Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.

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

## Istruzioni di sicurezza

### Misure di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

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

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

Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

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

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

Non agganciare il cavo di alimentazione ad oggetti metallici. Accertarsi che il cavo sia posizionato tra oggetti o dietro il forno.

Non usare un cavo o una spina di alimentazione danneggiati o una presa allentata. Per le prese elettriche o cavi danneggiati, contattare un Centro di assistenza autorizzata Samsung.

Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.

Non posizionare oggetti sopra il forno, all'interno o sullo sportello.

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticidi sulla superficie del forno.

Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno. Poiché i vapori di alcool possono entrare a contatto con parti bollenti del forno, prestare la massima attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti alcool.

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

### Avvertenza microonde

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

Dopo il riscaldamento mescolare sempre.

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

1. Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
2. Coprire con un panno pulito e asciutto.
3. Non applicare creme, olio o lozioni.

Al fine di evitare di danneggiare il vassoio o la griglia, non mettere il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo la cottura.

Non utilizzare il forno per friggere in quanto la temperatura dell'olio non è controllabile. Ciò può portare ad una improvvisa fuoriuscita di olio bollente.

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

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

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

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

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

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

Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte. Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocchie, pomodori, ecc.

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

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

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

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

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

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

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

### Precauzioni per l'uso delle microonde

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

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
- Non posizionare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno ed evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Mantenere lo sportello e la cornice del vano puliti spolverandoli con un panno umido, ed asciugandoli con un panno asciutto dopo ogni uso.
- Non azionare il forno qualora sia danneggiato. Azionare solo una volta riparato da parte di un tecnico qualificato.

**Importante:** lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.

- Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

### Garanzia limitata

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

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

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

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

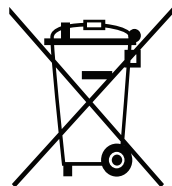
Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento 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.



## Istruzioni di sicurezza

### Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.

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

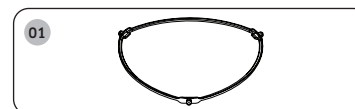
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, 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

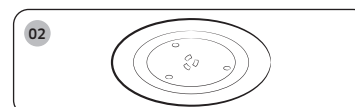
### Accessori

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



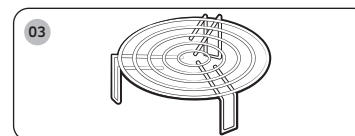
**01 Anello girevole**, da posizionare al centro del forno a microonde.

**Scopo:** L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



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

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



**03 Griglia**, da posizionare sul piatto girevole.

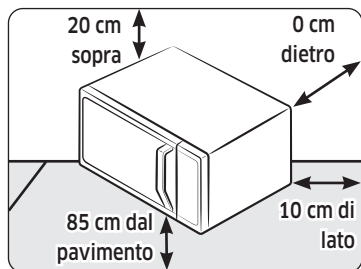
**Scopo:** La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.

### ✎ IMPORTANTE

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

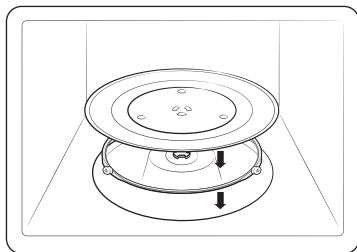


## Posizione di installazione



- Scegliere una superficie piana e livellata, a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie d'appoggio deve essere in grado di supportare il peso del forno a microonde.
- Si consiglia di installare il prodotto in modo tale che la sua parte posteriore sia a filo con la parete e lasciare almeno 10 cm su entrambi i lati e 20 cm sopra il prodotto per il passaggio dell'aria.
- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino ad altri forni a microonde o caloriferi.
- Usare secondo quanto previsto dalle specifiche elettriche del paese di utilizzo del forno a microonde. In caso di necessità usare solo cavi di prolunga certificati adatti allo scopo.
- Pulire l'interno e la guarnizione dello sportello con un panno umido prima di usare il forno a microonde per la prima volta.

## Piatto girevole



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

## Manutenzione

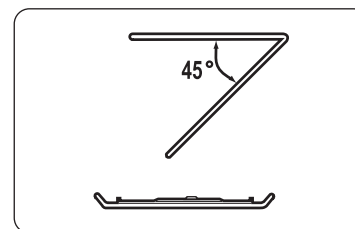
### Pulizia

Pulire il forno a microonde regolarmente in modo da prevenire l'accumulo di sporizia sopra o all'interno del forno a microonde. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli). Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Usare un panno morbido e acqua saponata per pulire l'interno e l'esterno del forno a microonde. Sciacquare e asciugare.

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

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

Per pulire l'interno dei modelli con riscaldatore oscillante



Per pulire la parte superiore del vano di cottura, abbassare di 45° l'elemento riscaldante superiore, come illustrato. Ciò consente di pulire l'area superiore. 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 nelle aperture di ventilazione del forno a microonde.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Al termine di ogni uso del forno a microonde, usare un detersivo leggero per pulire il vano di cottura una volta che il forno a microonde si sia raffreddato.

## Manutenzione

### Sostituzione (riparazione)

#### ⚠ AVVERTENZA

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

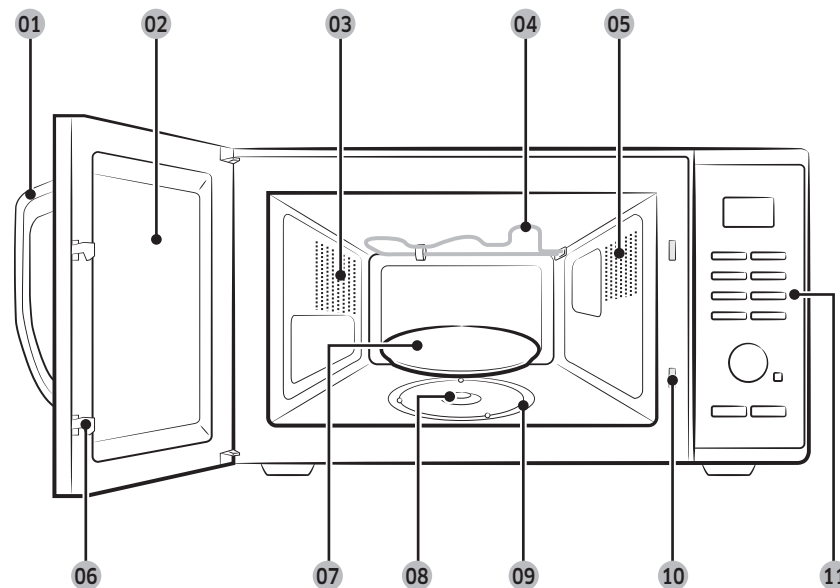
- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.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

### Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

- Qualora il forno a microonde non sia stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica e portare il forno in una zona senza polvere ed asciutta. La polvere e l'umidità accumulatisi all'interno del forno a microonde possono influenzarne le prestazioni.

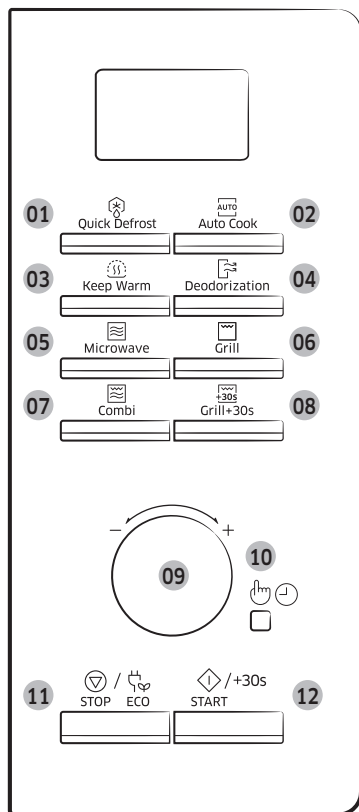
## Funzioni del forno a microonde

### Forno



- |                                   |                          |                             |
|-----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 01 Maniglia dello sportello       | 02 Sportello             | 03 Fori di ventilazione     |
| 04 Elemento riscaldante           | 05 Luce                  | 06 Chiusure dello sportello |
| 07 Piatto girevole                | 08 Accoppiatore          | 09 Anello girevole          |
| 10 Fori dei circuiti di sicurezza | 11 Pannello di controllo |                             |

## Pannello di controllo



- 01 Tasto Quick Defrost (Scongelamento automatico)
- 02 Tasto Auto Cook (Cottura automatica)
- 03 Tasto Keep Warm (Mantieni caldo)
- 04 Tasto Deodorization (Deodorizzazione)
- 05 Tasto Microwave (Microonde)
- 06 Tasto Grill
- 07 Tasto Combi
- 08 Tasto Grill+30s
- 09 Manopola di selezione (Peso/Porzione/Tempo)
- 10 Tasto Select/Clock (Selezione/Orologio)
- 11 Tasto Stop/Eco
- 12 Tasto Start/+30s (Avvio/+30s)

## Uso del forno a microonde

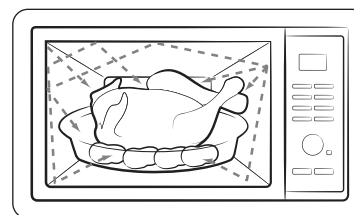
### Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelamento
- Riscaldamento
- Cuocere

Principio 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)

### IMPORTANTE

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

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



# Uso del forno a microonde

## Controllo del regolare funzionamento del forno

La seguente procedura di esempio permette di verificare il regolare funzionamento del forno in ogni momento. In caso di dubbi, fare riferimento alla sezione intitolata "Risoluzione dei problemi" a pagina 31-34.

### NOTA

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere inserito nel forno. Qualora venga impostato un livello di potenza inferiore al massimo (100 % - 800 W), l'acqua impiegherà un maggiore tempo per bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia sul lato superiore dello sportello. Posizionare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** e impostare il tempo su 4-5 minuti, premendo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per il numero di volte adeguato.

**Risultato:** Il forno riscalda l'acqua per 4-5 minuti. L'acqua dovrebbe quindi bollire.

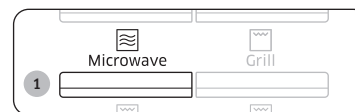
## Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.


### IMPORTANTE

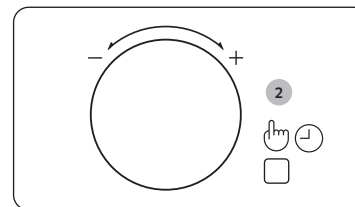
- Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.
- Il tempo di **Microwave (Microonde)** massimo è 99 minuti.

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

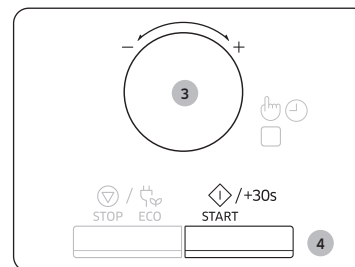


1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.

**Risultato:** Vengono visualizzate le indicazioni 800 W (potenza di cottura massima):  
 (modalità microonde)



2. Selezionare il livello di potenza adeguato ruotando la **Manopola di selezione**. (Fare riferimento alla tabella del livello di potenza.) Quindi, premere il tasto **Select/Clock (Seleziona/Orologio)**.



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **Manopola di selezione**.

**Risultato:** Viene visualizzato il tempo di cottura.

4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

**Risultato:** La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. La cottura si avvia e, quando termina,

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto).
- 3) Viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.





## Impostazione dell'ora

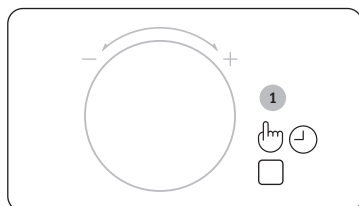
Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00".

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

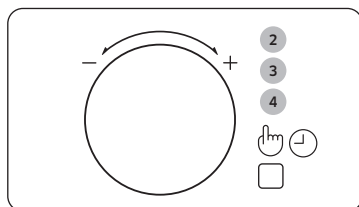
- Quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- Dopo una interruzione della corrente elettrica

### **NOTA**

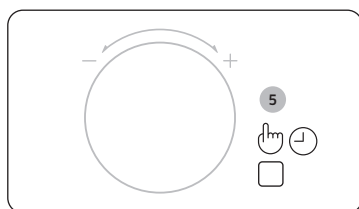
Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.



1. Premere il tasto **Select/Clock (Seleziona/Orologio)**.



2. Impostare il formato 24 ore o 12 ore ruotando la **Manopola di selezione**. Quindi, premere il tasto **Select/Clock (Seleziona/Orologio)**.
3. Ruotare la **Manopola di selezione** per impostare l'ora. Quindi, premere il tasto **Select/Clock (Seleziona/Orologio)**.



4. Ruotare la **Manopola di selezione** per impostare i minuti.
5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **Select/Clock (Seleziona/Orologio)** per avviare l'orologio.

**Risultato:** Quando il forno a microonde non è in uso viene visualizzata l'ora.

## Livelli di potenza e variazioni del tempo

La funzione livelli di potenza permette di adattare la quantità di energia erogata e quindi il tempo necessario per la cottura o il riscaldamento del cibo, in base alla tipologia ed alla quantità. È possibile scegliere uno dei sei livelli di potenza indicati sotto.

Livello di potenza	Percentuale	Audio
ALTO	100 %	800 W
MEDIO ALTO	75 %	600 W
MEDIO	56 %	450 W
MEDIO BASSO	38 %	300 W
SCONGELAMENTO	23 %	180 W
BASSA	13 %	100 W

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

Se si seleziona un...	Il tempo di cottura deve essere...
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato



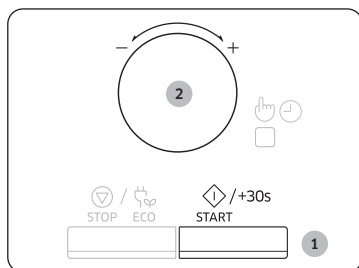
# Uso del forno a microonde

## Regolazione del tempo di cottura

È possibile aumentare il tempo di cottura premendo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per ogni 30 secondi da aggiungere.

In modalità Microwave (Microonde), Heat Wave Grill (tecnologia a calore triangolato) o Combi, premendo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** si aumenta il tempo di cottura.

- Controllare in ogni momento come procede la cottura semplicemente aprendo lo sportello
- Aumentare il tempo di cottura rimanente



### Metodo 1

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

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

### Metodo 2

Ruotando la **Manopola di selezione** per regolare il tempo di cottura.

- Per aumentare il tempo di cottura ruotare a destra, per diminuirlo ruotare a sinistra.

## Interruzione della cottura

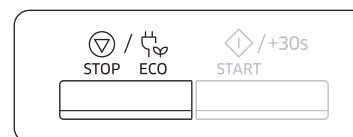
È possibile interrompere in qualsiasi momento la cottura per:

- Controllare la cottura del cibo
- Girare o mescolare il cibo
- Lasciarlo riposare

Per arrestare la cottura...	Operazione da eseguire...
Temporaneamente	Aprire lo sportello o premere una volta il tasto <b>STOP/ECO</b> . <b>Risultato:</b> La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere di nuovo lo sportello e premere il tasto <b>START/+30s (AVVIO/+30s)</b> .
Completamente	Premere una volta il tasto <b>STOP/ECO</b> . <b>Risultato:</b> La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere di nuovo il tasto <b>STOP/ECO</b> .

## Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno a microonde è dotato di una modalità di risparmio energetico.



- Premere il tasto **STOP/ECO**.  
**Risultato:** Display spento.
- Per uscire dalla modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP/ECO** in modo che sul display venga visualizzata l'ora attuale. Il forno è pronto per l'uso.

### NOTA

#### Funzione automatica di risparmio energetico

Se non si seleziona alcuna funzione durante l'impostazione dell'apparecchio o se funziona con una condizione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio viene visualizzato dopo 25 minuti.

La luce del forno si spegne dopo 5 minuti con lo sportello aperto.



## Uso della funzione Quick Defrost (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.

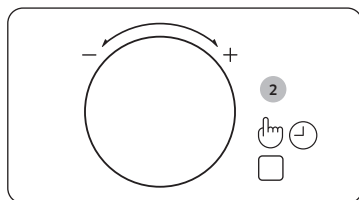
### NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

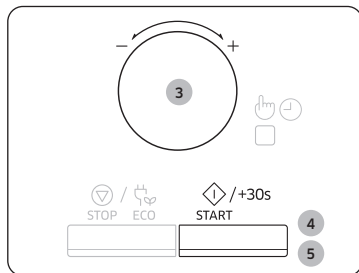
Aprire lo sportello. Posizionare il cibo congelato al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



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



2. Selezionare il tipo di cibo che si intende cucinare ruotando la **Manopola di selezione**. Quindi, premere il tasto **Select/Clock (Seleziona/Orologio)**.



3. Selezionare la dimensione della porzione ruotando la **Manopola di selezione**. (Fare riferimento alla tabella a lato)
4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.  
**Risultato:**
  - Inizia lo scongelamento.
  - Il forno emette un segnale acustico durante lo scongelamento per ricordare di girare il cibo.
5. Premere di nuovo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per iniziare lo scongelamento.  
**Risultato:**
  - 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
  - 2) Il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto).
  - 3) Viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Scongelamento automatico**, con quantità, tempi di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame, il pesce, la verdura o il pane su un piatto piano in vetro o ceramica.

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della 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. Questo programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata. 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. Questo programma è idoneo per cuocere l'intero pollo così come per cuocere le porzioni di pollo. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
3 Pesce	200-1500 g	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere un pesce intero così come per cuocere filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
4 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. 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. Disporre il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto a tutti i tipi di pane, sia in fette che intero, così come panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto a tutti i tipi di torte lievitate, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. Lasciare riposare per 10-30 minuti.

# Uso del forno a microonde

## Uso della funzione Auto Cook (Cottura automatica)

La funzione **Auto Cook (Cottura automatica)** ha 20 programmi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. Scegliere la porzione ruotando la **Manopola di selezione**.

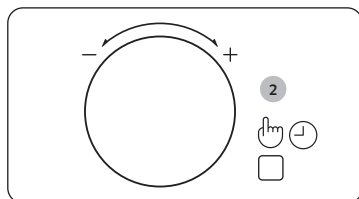
### IMPORTANTE

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

In primo luogo, collocare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Auto Cook (Cottura automatica)**.



2. Selezionare il tipo di cibo che si intende cucinare ruotando la **Manopola di selezione**. Quindi, premere il tasto **Select/Clock (Selezione/Orologio)**.



3. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

**Risultato:** Il cibo viene cotto in base alle impostazioni del programma selezionato.

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto).
- 3) Viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 20 opzioni di cottura pre-programmate. Questi programmi vengono eseguiti solo con energia a microonde.

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della portata	Istruzioni
1 Surgelato Cibi pronti	300-350 g	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola trasparente per 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.
2 Surgelato Cibi pronti	400-450 g	
3 Surgelato Pasti vegetariani	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.
4 Surgelato Pasti vegetariani	400-450 g	
5 Broccoli	250 g	Sciacquare e pulire i broccoli freschi, quindi preparare le cimette. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
6 Carote	250 g	Sciacquare e pulire le carote e tagliarle a rondelle della stessa dimensione. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
7 Fagiolini	250 g	Sciacquare e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della portata	Istruzioni
8 Spinaci	150 g	Lavare e pulire gli spinaci. Disporli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
9 Pannocchie di granturco	250 g	Sciacquare e pulire le pannocchie e disporle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
10 Patate pelate	250 g	Lavare e pulire le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml d'acqua (3-4 cucchiaini). Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
11 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.
12 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 durante il tempo di riposo e scolare bene al termine. Lasciare riposare per 1 minuti.
13 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.
14 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.

Code/Food (Codice/Cibo)	Dimensione della portata	Istruzioni
15 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.
16 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.
17 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.
18 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.
19 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.
20 Trota fresca	200 g	Disporre 1 pesce interi su un piatto per microonde. Aggiungere un pizzico di sale, 1 cucchiaino di succo di limone e aromi. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.

# Uso del forno a microonde

## Uso della funzione Keep Warm (Mantieni caldo)

La funzione **Keep Warm (Mantieni caldo)** mantiene i cibi caldi fino al momento di servirli. Usare questa funzione per mantenere i cibi caldi fino al momento di portarli in tavola. È possibile selezionare due temperature di riscaldamento - molto caldo o tiepido - ruotando la **Manopola di selezione**.

### NOTA

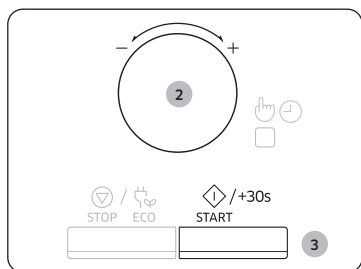
Il tempo di **Keep Warm (Mantieni caldo)** è stato specificato su 60 minuti.

### NOTA

Il tempo massimo di utilizzo della funzione **Keep Warm (Mantieni caldo)** è 60 minuti.



1. Premere il tasto **Keep Warm (Mantieni caldo)**.



2. Selezionare Hot (Molto caldo) e Mild (Tiepido) ruotando la **Manopola di selezione**.

3. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

**Risultato:** Vengono visualizzati 60 minuti.

- Per interrompere il riscaldamento del cibo, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP/ECO**.

## Menu Mantieni caldo consigliato

Code/Mode (Codice/Modalità)	Menu
1. Bollente	Lasagne, zuppe, gratin, stufati, pizza, bistecche (ben cotte), pancetta, piatti a base di pesce, torte asciutte
2. Moderato	Tortini/torte salate, pane, piatti a base di uova, bistecche (cottura al sangue o media)

### IMPORTANTE

Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.

### IMPORTANTE

Non è consigliabile tenere il cibo in caldo troppo a lungo (più di 1 ora), poiché continuerà a cuocere. Il cibo caldo si deteriora più rapidamente.

### IMPORTANTE

Non coprire con coperchio né con pellicola.

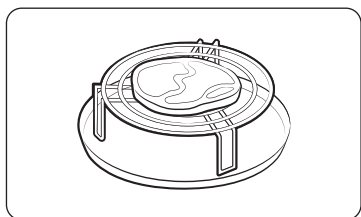
### IMPORTANTE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

## Grigliatura

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti rapidamente senza utilizzare il microonde.

- Per toccare i recipienti nel forno, che sono bollenti, usare sempre i guanti da forno.
- È possibile ottenere risultati di cottura e grill migliori disponendo il cibo sulla griglia alta.



1. Aprire lo sportello e posizionare il cibo sulla griglia, quindi chiudere lo sportello.

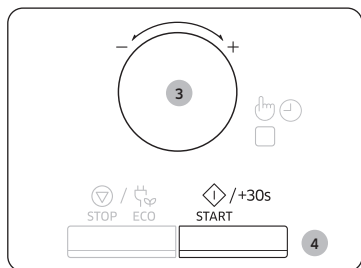


2. Premere il tasto **Grill**.

**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:



- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Impostare il tempo della cottura alla griglia ruotando la **Manopola di selezione**.

- Il tempo di grill massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

**Risultato:** La cottura alla griglia si avvia.

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto).
- 3) Viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

## Uso combinato di microonde e grill

È anche possibile combinare la cottura a microonde con il grill, in modo da cuocere rapidamente e dorare allo stesso tempo.

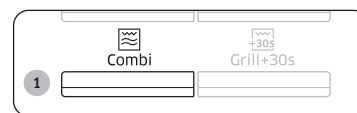
### 🔊 IMPORTANTE

Utilizzare SEMPRE materiali adatti alla cottura a microonde e nel forno. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

### 🔊 IMPORTANTE

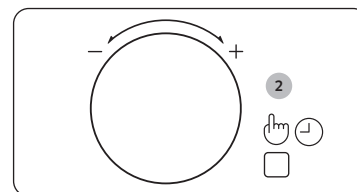
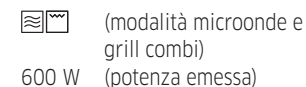
Per toccare i recipienti nel forno, che sono bollenti, usare SEMPRE i guanti da forno. È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia alta.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo sulla griglia più adatta al tipo di cibo da cucinare. Posizionare la griglia sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



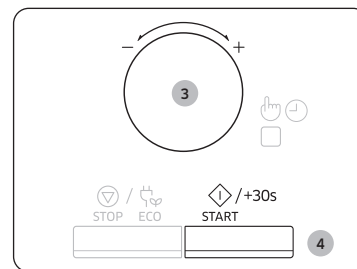
1. Premere il tasto **Combi**.

**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:



2. Selezionare il livello di potenza adeguato ruotando la **Manopola di selezione**. (600 W, 450 W, 300 W.) Quindi, premere il tasto **Select/Clock (Seleziona/Orologio)**.

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **Manopola di selezione**.

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

**Risultato:**

- La cottura combinata si avvia.

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto).
- 3) Viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.



## Uso del forno a microonde

### Uso della funzione Grill+30s

La funzione **Grill+30s** consente di aumentare il tempo di funzionamento della modalità **Grill** di 30 secondi con una pressione, in modo da poter dorare le superfici in modo squisito senza cuocerle eccessivamente.

Per aumentare il tempo di cottura in modalità **Grill**, premere una volta il tasto **Grill+30s** per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

Ad esempio, per aggiungere tre minuti di modalità **Grill**, premere il tasto **Grill+30s** sei volte.

- È possibile ottenere risultati di cottura e grill migliori disponendo il cibo sulla griglia alta.

#### 🔊 IMPORTANTE

Per toccare i recipienti nel forno, che sono bollenti, usare sempre i guanti da forno.

Disporre il cibo sul forno. Premere il tasto **Grill+30s**.

**Risultato:** La cottura alla griglia si avvia.

- 1) Il forno emette 4 segnali acustici.
- 2) Il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto).
- 3) Viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.



### Uso della funzione di deodorizzazione

Utilizzare questa funzione dopo aver cucinato cibi odorosi o quando vi è molto fumo all'interno del forno.

In primo luogo, pulire l'interno del forno.



Premere il tasto **Deodorization (Deodorizzazione)** al termine della pulizia. Non appena si preme il tasto **Deodorization (Deodorizzazione)**, il funzionamento si avvia automaticamente. Al termine, il forno emette quattro segnali acustici.

#### 📖 NOTA

Il tempo di Deodorization (Deodorizzazione) è stato impostato su 5 minuti. Aumenta di 30 secondi ogni volta che si preme il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

#### 📖 NOTA

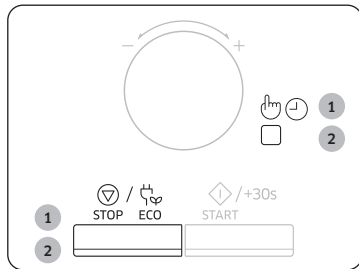
Il tempo di deodorizzazione massimo è 15 minuti.





## Uso della funzione Child Lock (Sicurezza bambini)

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma di sicurezza rivolto ai bambini che permette di "bloccare" il forno a microonde per evitarne l'accensione accidentale da parte dei bambini o di una persona poco esperta delle sue funzioni.



1. Premere contemporaneamente i tasti **STOP/ECO** e **Select/Clock (Selezione/Orologio)**.

### Risultato:

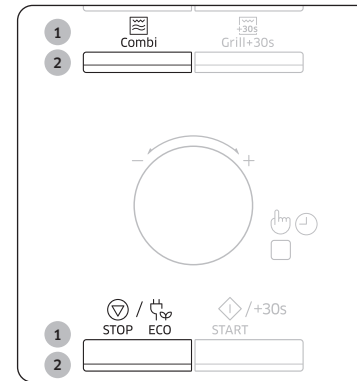
- Il forno viene bloccato (non è possibile selezionare alcuna funzione).
- Sul display viene visualizzato "L".

2. Per sbloccare il forno, premere contemporaneamente i tasti **STOP/ECO** e **Select/Clock (Selezione/Orologio)**.

Risultato: Il forno può essere usato normalmente.

## Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



1. Premere contemporaneamente i tasti **Combi** e **STOP/ECO**.

Risultato: Il forno non emette segnali acustici per indicare la fine di una funzione.

2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **Combi** e **STOP/ECO**.

Risultato: Il forno funziona normalmente.

## Guida alle stoviglie

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.

Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.

La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓X	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio di alluminio è troppo vicino alla parete del forno o se la quantità usata è troppo elevata può innescare un arco elettrico.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	X	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	X	Possono innescare un arco elettrico.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	È necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Metallo		
• Piatti	X	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	X	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	X	Possono innescare un arco elettrico.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melaminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓X	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta oleata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Uso consigliato      ✓X : Usare con attenzione      X : Non sicura

# Guida alla cottura

## Microonde

L'energia delle microonde penetra negli alimenti, attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.

Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

## Cottura

### Stoviglie per cottura a microonde:

Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

### Cibi adatti alla cottura a microonde:

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

### Copertura durante la cottura

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

### Tempi di riposo

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

## Guida alla cottura delle verdure congelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati.

Mescolare due volte durante la cottura e una volta al termine. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Spinaci	150 g	600 W	4½-5½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Piselli	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Fagiolini	300 g	600 W	8-9
	Istruzioni Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Verdure miste (Carote/Piselli/Mais)	300 g	600 W	7½-8½
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Verdure miste (Alla cinese)	300 g	600 W	8-9
	Istruzioni Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

## Guida alla cottura

### Guida alla cottura delle verdure fresche

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiaini) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata una diversa quantità d'acqua - vedere la tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati. Mescolare una volta durante la cottura e una volta al termine. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Coprire durante il tempo di riposo di 3 minuti.

**Suggerimento:** Tagliare le verdure fresche in pezzi di uguale grandezza. Minore è la dimensione dei pezzi tagliati, più veloce risulterà la cottura.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Broccoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
<b>Istruzioni</b> Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Cavoletti di Bruxelles	250 g	800 W	5½-6½
	<b>Istruzioni</b> Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiaini). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Carote	250 g	800 W	4½-5
	<b>Istruzioni</b> Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolfiore	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
<b>Istruzioni</b> Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Zucchine	250 g	800 W	3½-4
	<b>Istruzioni</b> Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiaini) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Melanzane	250 g	800 W	3½-4
	<b>Istruzioni</b> Tagliare le melanzane a fette sottili e cospargerle con 1 cucchiaino di succo di limone. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Porri	250 g	800 W	4½-5
	<b>Istruzioni</b> Tagliare i porri a fette spesse. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Funghi	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
<b>Istruzioni</b> Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere sale e pepe. Scolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Cipolle	250 g	800 W	5½-6
	<b>Istruzioni</b> Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaino) di acqua. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Peperoni	250 g	800 W	4½-5
	<b>Istruzioni</b> Tagliare i peperoni a fette. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Patate	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
<b>Istruzioni</b> Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. Lasciare riposare per 3 minuti.			
Cavolo rapa	250 g	800 W	5-5½
	<b>Istruzioni</b> Tagliare il cavolo rapa a cubetti. Lasciare riposare per 3 minuti.		

## Guida alla cottura di riso e pasta

**Riso:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato.

Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.

Nota: il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

**Pasta:** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.

Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e scolare bene al termine.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Riso bianco (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso integrale (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Riso misto (Riso + Riso selvaggio)	250 g	800 W	17-18
	Istruzioni Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Cereali misti (Riso + cereali)	250 g	800 W	18-19
	Istruzioni Aggiungere 400 ml di acqua fredda. Lasciare riposare per 5 minuti.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Istruzioni Aggiungere 1000 ml di acqua calda. Lasciare riposare per 5 minuti.		

## Riscaldamento

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.

Usare i livelli di potenza ed i tempi di riscaldamento indicati nella tabella che segue come guida. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

### Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare grandi quantità di cibo come parti intere di carne - esse tendono a cuocersi eccessivamente e ad asciugarsi prima che il centro diventi bollente. Il riscaldamento di piccole porzioni darà risultati migliori.

### Livelli di potenza e mescolamento

Alcuni cibi possono essere riscaldati alla massima potenza di 800 W mentre altri devono utilizzare la potenza di 600 W, 450 W o perfino 300 W.

Consultare la tabella per avere indicazioni. In generale, è meglio riscaldare il cibo usando livelli di potenza inferiori, se il cibo è delicato, in grandi quantità o se si riscalda rapidamente (i tortini ad esempio).

Mescolare bene o girare il cibo durante il riscaldamento per ottenere risultati ottimali. Laddove possibile, mescolare nuovamente prima di servire.

Prestare molta attenzione nel riscaldare liquidi e alimenti per bambini. Al fine di prevenire la bollitura dei liquidi con fuoriuscita e possibili ustioni, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Tenerli nel microonde durante la fase di riposo. Si consiglia di inserire nei liquidi un cucchiaino di plastica o un bastoncino di vetro. Evitare il surriscaldamento (e conseguentemente il guastarsi) del cibo.

È preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

### Riscaldamento e tempi di riposo

Nel riscaldare il cibo la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato - per futuri riferimenti. Assicurarsi sempre che il cibo riscaldato sia bollente in tutte le zone interne.

Lasciare riposare brevemente il cibo dopo ogni riscaldamento in modo che la temperatura sia uniformemente distribuita.

Il tempo di riposo consigliato dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.

## Guida alla cottura

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo sulle precauzioni di sicurezza.

### Riscaldamento di liquidi

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento se necessario, e mescolare SEMPRE dopo il riscaldamento. Al fine di prevenire la fuoriuscita a seguito di bollitura e conseguenti possibili ustioni, inserire nella bevanda un cucchiaino o un bastoncino in vetro e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

### Riscaldamento di alimenti per bambini

#### Alimenti per bambini:

Versare in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare bene dopo averla riscaldata!

Lasciare riposare 2-3 minuti prima della somministrazione. Mescolare ancora e controllare la temperatura.

Temperatura di somministrazione consigliata: 30-40 °C.

#### Latte per bambini:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Riscaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella montata poiché potrebbe esplodere se surriscaldato. Agitare bene prima di lasciar riposare e nuovamente prima di servire ! Controllare sempre con cura la temperatura del latte o il cibo per neonati prima di somministrarlo. Temperatura di somministrazione consigliata: 37 °C.

#### Nota:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

### Riscaldamento 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)	800 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.		
Minestra (Congelata)	250 g	800 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> Disporre la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.
Pasta ripiena al sugo (Congelata)	350 g	600 W	5-6
			<b>Istruzioni</b> Disporre 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.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Piatti preconfezionati (Congelati)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Istruzioni</b> Disporre il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Lasciare riposare per 3 minuti.		

### Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo
Cibo per neonati (Verdure + Carne)	190 g	600 W	30 sec.
	<b>Istruzioni</b> Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pappe per bambini (Cereali + Latte + Frutta)	190 g	600 W	20 sec.
	<b>Istruzioni</b> Vuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Latte per neonati	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		Da 50 sec. a 1 min.
<b>Istruzioni</b> Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro del piatto girevole. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, scuotere bene e controllare accuratamente la temperatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			

### Scongelamento manuale

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Le microonde scongelano delicatamente i cibi congelati in un breve periodo di tempo. Questo rappresenta un grande vantaggio in caso di ospiti a cena inaspettati.

Il pollame congelato deve essere completamente scongelato prima di cuocere. Rimuovere eventuali fascette metalliche e rimuovere eventuali confezioni per consentire il drenaggio dei liquidi di scongelamento.

Posizionare il cibo congelato su un piatto senza coperchio. A metà cottura girare, drenare eventuali liquidi e rimuovere eventuali frattaglie il prima possibile.

Controllare la cottura di tanto in tanto per verificare che non diventi caldo.

Se le parti più sottili e piccole del cibo congelato iniziano a scaldarsi, possono essere schermate avvolgendole in piccole strisce di carta di alluminio durante lo scongelamento. Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per il completamento dello scongelamento varia in base alla quantità da scongelare. Vedere la tabella sotto.

**Suggerimento:** I cibi piatti scongelano meglio dei cibi più spessi e minori quantità di cibo necessitano di minore tempo rispetto alle quantità maggiori. Ricordare questo suggerimento durante il congelamento o lo scongelamento dei cibi.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Carne Carne macinata	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Braciole di maiale	250 g	180 W	7½-8½
	<b>Istruzioni</b> Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-25 minuti.		

## Guida alla cottura

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
<b>Pollame</b>			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	180 W	14½-15½
Pollo intero	900 g	180 W	28-30
<b>Istruzioni</b> Disporre i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto piano di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15-40 minuti.			
<b>Pesce</b>			
Filetti di pesce	250 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	180 W	6-7 12-13
<b>Istruzioni</b> Posizionare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità vicine con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-15 minuti.			
<b>Frutta</b>			
Bacche	250 g	180 W	6-7
<b>Istruzioni</b> Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande). Lasciare riposare per 5-10 minuti.			
<b>Pane</b>			
Panini (Circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
Pane tedesco (Farina di frumento + Segale)	500 g	180 W	8-10
<b>Istruzioni</b> Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-20 minuti.			

## Grill

Gli elementi riscaldanti del grill sono posizionati al di sotto del cielo del vano di cottura. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. La rotazione del piatto girevole permette la doratura uniforme del cibo. Preriscaldare il grill per 3-5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

### Stoviglie per cottura con grill:

Devono essere ignifughe e possono essere anche in metallo. Non usare alcun tipo di stoviglia in plastica poiché potrebbe sciogliersi.

### Cibo idoneo alla cottura con grill:

Braciole, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di prosciutto, porzioni sottili di pesce, sandwich e tutti i tipi di toast farciti.

### Importante osservazione:

In caso di uso della sola modalità grill, il cibo deve essere posizionato sulla griglia superiore, a meno che non sia consigliato diversamente.



## Microonde + Grill

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità di cottura a microonde. Si attiva solo quando lo sportello è chiuso e il piatto girevole ruota. Grazie alla rotazione del piatto girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. In questo modello sono disponibili tre modalità combinate:

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

### Stoviglie per la cottura con microonde + grill

Usare stoviglie in grado di essere penetrate dalle microonde del forno. Le stoviglie devono essere ignifughe. Non utilizzare stoviglie in metallo in caso di uso delle modalità combinate. Non usare alcun tipo di stoviglia in plastica poiché potrebbe sciogliersi.

### Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:

Tra i cibi adatti alla cottura combinata vi sono tutti i tipi di cibi cotti che necessitano di essere riscaldati e dorati (es. pasta al forno), così come anche i cibi che richiedono un breve tempo di cottura per essere dorati sulla superficie. Inoltre, questa modalità può anche essere usata per porzioni di cibo spesse che migliorano se raggiungono un buon livello di doratura e croccantezza sulla superficie (es. pollo in pezzi, da rigirare a metà cottura). Consultare la tabella grill per maggiori informazioni.

### Importante osservazione:

In caso di uso della modalità combinata (microonde + grill), il cibo deve essere posizionato sulla griglia superiore, a meno che non sia consigliato diversamente. Vedere le istruzioni riportate nella tabella seguente.

Il cibo deve essere girato qualora debba essere dorato su entrambi i lati.

## Guida alla grigliatura del cibo congelato

Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Cibo congelato	Dimensione della portata	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Panini (Circa 50 g cad.)	2 pezzi	MW + Grill	300 W + Grill	Solo grill
	4 pezzi		1-1½	1-2
<b>Istruzioni</b> Disporre i panini in cerchio sulla griglia. Grigliare l'altro lato dei panini a piacere. Lasciare riposare per 2-5 minuti.				
Baguette + Farcitura (Pomodori, Formaggio, Prosciutto, Funghi)	250-300 g (2 pezzi)	450 W + Grill	8-9	-
	<b>Istruzioni</b> Disporre 2 baguette surgelate una accanto all'altra sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Gratin (Di verdure o patate)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	<b>Istruzioni</b> Disporre il gratin congelato su un piatto in Pyrex rotondo. Collocare il piatto sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pasta (Cannelloni, Maccheroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Solo grill 1-2
	<b>Istruzioni</b> Disporre la pasta congelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Bocconcini di pollo	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	<b>Istruzioni</b> Collocare i bocconcini di pollo sulla griglia. Girare trascorso il tempo del primo lato.			
Patatine al forno	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	<b>Istruzioni</b> Disporre le patatine direttamente su carta da forno e collocarle sulla griglia.			

## Guida alla cottura

### Guida alla grigliatura del cibo fresco

Preriscaldare il grill per 3-4 minuti con la funzione grill.

Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Cibo fresco	Dimensione della portata	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	6-8	4-5½
	<b>Istruzioni</b> Disporre le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.			
Panini (Già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2-3	2-3
	<b>Istruzioni</b> Posizionare i panini sul piatto girevole disponendoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.			
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	MW + Grill	300 W + Grill	Solo grill
			4½-5½ 7-8	2-3
	<b>Istruzioni</b> Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disponerli in cerchio su un piatto piano in vetro pyrex. Collocare il piatto sulla griglia.			
Toast Hawaii (Prosciutto, Ananas, Formaggio)	2 pezzi (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	<b>Istruzioni</b> Tostare prima le fette di pane. Disporre il toast farcito sulla griglia. Disporre 2 toast uno di fronte all'altro direttamente sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Patate al forno	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	
<b>Istruzioni</b> Tagliare le patate a metà. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.				

Cibo fresco	Dimensione della portata	Potenza	1 fase (min.)	2 fase (min.)
Pezzi di pollo	450-500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	10-12	12-13
			<b>Istruzioni</b> Preparare il pollo aggiungendo olio e spezie. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Posizionare un pezzo di pollo non al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.	
Costolette di agnello/Bistecche di manzo (Medie)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	12-15	9-12
			<b>Istruzioni</b> Spennellare le costolette con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.	
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi)	MW + Grill	300 W + Grill	Solo grill
			7-8	6-7
	<b>Istruzioni</b> Spennellare le braciole con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Mele al forno	1 mela (ca. 200 gr) 2 mele (ca. 400 gr)	300 W + Grill	4-4½	-
			6-7	
	<b>Istruzioni</b> Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Disporre le mele su un piatto piano in pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole.			
Pollo arrosto	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill	300 W + Grill
			22-24	23-25
<b>Istruzioni</b> Spennellare il pollo con olio e spezie. In un piatto in pyrex, disporre il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la grigliatura.				

## Trucchi e consigli

### Fondere il miele cristallizzato

Inserire 20 g di miele cristallizzato su un piattino profondo in vetro.  
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

### Per fondere la gelatina

Immergere i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.  
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.  
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.  
Mescolare una volta sciolta.

### Cuocere la glassa (per torte e dolci)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.  
Cuocere senza coperchio in un recipiente in vetro per 3½-4½ minuti a 800 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

### Per cuocere la marmellata

Inserire 600 g di frutta (ad esempio bacche miste) in un recipiente in pyrex idoneo con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero gelificante e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 800 W.  
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

### Per cuocere il budino

Mescolare farina per budini con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore e mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex idoneo con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti a 800 W.  
Mescolare più volte durante la cottura.

### Per dorare mandorle affettate

Spargere 30 g di mandorle affettate uniformemente su un piatto in ceramica dalle dimensioni opportune.  
Mescolare diverse volte durante la doratura per 3½-4½ minuti ad una potenza di 600 W.  
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

## Risoluzione dei problemi e codici informativi

### Risoluzione dei problemi

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

Problema	Causa	Azione
<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 a microonde non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno a microonde si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato il cibo, premere nuovamente il tasto Start (Avvio) per attivare il forno.

## Risoluzione dei problemi e codici informativi

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno a microonde ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno a microonde si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di azionare il forno a microonde a vuoto.	Inserire del cibo nel forno a microonde.
	Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Destinare una sola presa elettrica per il collegamento del forno a microonde.
Durante il funzionamento si avverte uno scoppietto ed il forno a microonde non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.
L'esterno del forno a microonde è troppo caldo durante il funzionamento.	Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sopra il forno a microonde.	Rimuovere tutti gli oggetti da sopra il forno a microonde.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno a microonde.	Pulire il forno a microonde quindi aprire lo sportello.

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

Problema	Causa	Azione
Quando l'alimentazione è collegata, il forno a microonde inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno a microonde.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gocciolamenti.</li> <li>Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello.</li> <li>All'interno del forno a microonde 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 a microonde.	Lasciar raffreddare il forno a microonde quindi asciugarlo con un panno asciutto.
La luminosità all'interno del forno a microonde varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno a microonde, la ventola rimane in funzione per circa 3 minuti dopo il termine della cottura.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.

Problema	Causa	Azione
<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 a microonde.	Rimuovere eventuali residui di cibo sul fondo del forno a microonde.
<b>Grill</b>		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Posizionare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.

## Risoluzione dei problemi e codici informativi

Problema	Causa	Azione
<b>Forno</b>		
Il forno a microonde non riscalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento del forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno a microonde.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.
All'interno del forno a microonde si avverte cattivo odore.	Residui di cibo o plastica si sono fusi attaccandosi sulla superficie interna del forno.	Utilizzare la funzione vapore quindi asciugare la superficie con un panno asciutto. Per eliminare ancora più rapidamente i cattivi odori posizionare all'interno del forno a microonde delle fette di limone.
Il forno a microonde non cuoce correttamente.	Durante la cottura lo sportello del forno a microonde viene aperto spesso.	Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.
	I comandi del forno a microonde non sono impostati correttamente.	Impostare correttamente i controlli del forno a microonde e riprovare.
	Il grill o gli accessori non sono correttamente inseriti.	Inserire correttamente gli accessori.
	È stato usato un contenitore non idoneo per tipo o grandezza.	Usare stoviglie idonee con fondo piatto.

Problema	Causa	Azione
<b>Vapore</b>		
Si sente l'acqua che bolle durante la cottura a vapore.	L'acqua viene riscaldata utilizzando il riscaldatore a vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.
Si sente un rumore insolito quando si arresta la cottura a vapore.	L'acqua viene rimossa dall'interno del riscaldatore a vapore al termine della cottura a vapore.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.
Non fuoriesce vapore.	Il serbatoio di alimentazione dell'acqua non è installato.	Assicurarsi che il serbatoio di alimentazione dell'acqua sia installato correttamente.
	Non è presente acqua nel serbatoio dell'acqua.	Riempire il serbatoio con acqua e riprovare.

### Codice informativo

Codice informativo	CAUSA	Azione
C-d0	I tasti di controllo sono stati premuti per 10 secondi.	Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Qualora si verifichi nuovamente, contattare un Centro di assistenza autorizzato SAMSUNG.

#### NOTA

Se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

## Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	MG2AK3515**
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo elettrico	
Potenza massima	2300 W
Microonde	1250 W
Grill (elemento riscaldante)	1100 W
Potenza emessa	100 W / 800 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P)	
Esterno (Maniglia inclusa)	489 x 275 x 392 mm
Cavità del forno	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litri
Peso	
Netto	13,0 kg circa

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

## Promemoria

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
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	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
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>

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>
NORTH MACEDONIA	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/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>
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
KOSOVO	038 40 30 90	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>



DE68-04547S-05