Horno microondas

Manual del usuario

MG23A7318C*



SAMSUNG

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 1 2/22/2022 5:14:12 PM

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad 3

Instrucciones importantes de seguridad 3
Seguridad general 6
Precauciones para el funcionamiento del microondas 7
Garantía limitada 8
Definición del grupo del producto 8
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) 8

Instalación 9

Accesorios 9
Se incluye para la instalación 9
Instrucciones de instalación del horno microondas 10
Instalación del horno microondas 10
Dimensiones 11
Procedimiento de instalación del horno microondas 11

Mantenimiento 13

Limpieza 13
Sustitución (reparación) 13
Cuidados para períodos largos de no utilización 13

Funciones del horno microondas 14

Horno microondas 14
Panel de control 14

Uso del horno microondas 15

Cómo funciona un horno microondas 15
Cómo comprobar que su horno microondas funciona correctamente 15
Cocción/recalentamiento 16
Configuración de la hora 17
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 17
Ajuste del tiempo de cocción 18
Cómo detener la cocción 18
Configuración del modo de ahorro de energía 18
Uso de Descongelación rápida 19
Uso de la función Cocción automática 21
Gratinador 29
Combinación de microondas y grill 29
Uso de la placa tostadora 30
Cómo usar “Keep Warm” (Mantener caliente) 32
Uso de Bloqueo para niños 33
Desconexión de la alarma 33

Guía de utensilios de cocina 33

Guía de cocción 34

Microondas 34
Cocción 34

Resolución de problemas y códigos de información 43

Solución de problemas 43
Código de información 46

Especificaciones técnicas 47

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 2 2/22/2022 5:14:12 PM

Instrucciones de seguridad

Instrucciones importantes de seguridad

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados, no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona cualificada.

ADVERTENCIA: Es arriesgado que una persona no cualificada realice la reparación, ya que esta supone la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión a menos que hayan recibido las instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el horno de manera segura y comprendan el peligro que entraña un uso incorrecto.

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico y no debe utilizarse en entornos como:

- zonas de descanso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- granjas
- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- casas de huéspedes y similares

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.

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

Si percibe que sale humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.

El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 3 2/22/2022 5:14:12 PM

Instrucciones de seguridad

No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.

Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

Este aparato solo debe usarse empotrado. Este aparato no debe instalarse en el interior de un armario.

Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no se pueden utilizar en el microondas.

Tenga cuidado de no desplazar el plato giratorio cuando extraiga los recipientes del aparato.

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 4 2/22/2022 5:14:12 PM

Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.

El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.

Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.

Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.

ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

No utilice un limpiador con vaporizador.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.

Evite tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 5 2/22/2022 5:14:12 PM

Instrucciones de seguridad

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Seguridad general

Todas las modificaciones o reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente el personal cualificado.
No caliente alimentos ni líquidos en recipientes cerrados para la función microondas.
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiadores con vaporizador o a alta presión para limpiar el horno.
No instale el horno: cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en lugares con humedad, aceite o polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.
Este horno debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.
Use regularmente un paño seco para eliminar cualquier sustancia extraña de los terminales y contactos del enchufe.
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.
Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventile inmediatamente. No toque el cable de alimentación.
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
Mientras el horno está funcionando, no lo apague desenchufando el cable de alimentación.
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si entra alguna sustancia extraña en el horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
No aplique una fuerza excesiva sobre el horno ni permita que reciba impactos.
No coloque el horno encima de objetos frágiles.
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente coinciden con las especificaciones del producto.
Enchufe firmemente el cable de alimentación en la toma de pared. No utilice adaptadores de enchufes múltiples, cables alargadores ni transformadores eléctricos.
No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable está entre objetos o detrás del horno.
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja.
Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta.
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre el horno.
No almacene materiales inflamables en el horno. Los vapores del alcohol pueden entrar en contacto con las partes calientes del horno; tenga cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol.
Los niños pueden tropezar o pillarse los dedos con la puerta. Cuando abra y cierre la puerta, mantenga a los niños alejados.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 6 2/22/2022 5:14:12 PM

Advertencia para el microondas

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso; tenga cuidado al manejar el recipiente. Deje reposar las bebidas al menos 20 segundos antes de tocarlas. Si es necesario, remueva cuando se están calentando. Remueva siempre después de calentar.

En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:

1. Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
2. Cúbrala con una gasa seca y limpia.
3. No aplique cremas, aceites ni lociones.

No sumerja la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría dañarlas.

No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del aceite caliente.

Precauciones para el horno microondas

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

Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.

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

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

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

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

Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.

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

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

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

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

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

Precauciones para el funcionamiento del microondas

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 7 2/22/2022 5:14:12 PM

Instrucciones de seguridad

Garantía limitada

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

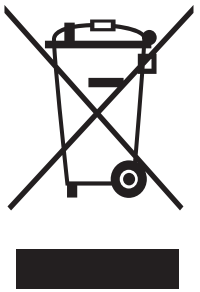
- Puerta, tiradores, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

Utilice este horno solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.
Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con un centro de servicio Samsung local o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
Utilice este horno únicamente para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este horno.
Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

Definición del grupo del producto

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.
Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

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



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

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

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

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

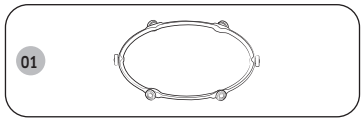
Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, baterías visite: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 8 2/22/2022 5:14:13 PM

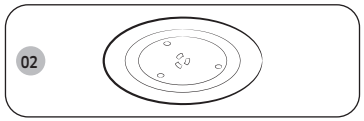
Instalación

Accesorios

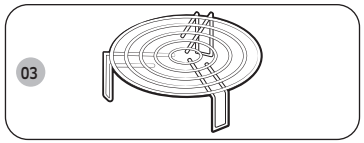
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



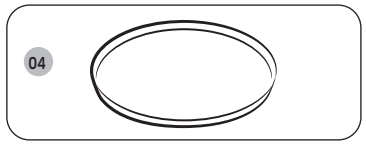
01 **Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno microondas.
El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



02 **Plato giratorio**, que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



03 **Parrilla para grill**, que se debe colocar en el plato giratorio.
La rejilla metálica se puede utilizar en el gratinador y en la cocción combinada.

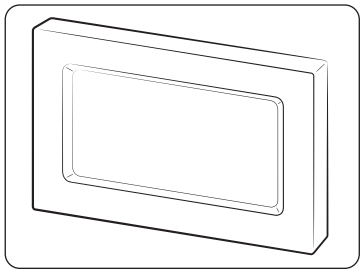


04 **Placa tostadora**, consulte las páginas 30 a 32.
La placa tostadora al usar la función de tostado automático o tostado manual.

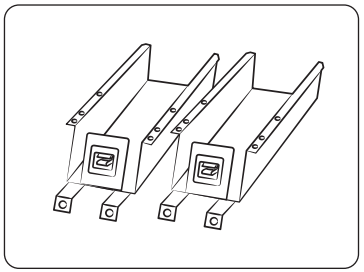
⚠ PRECAUCIÓN

No ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

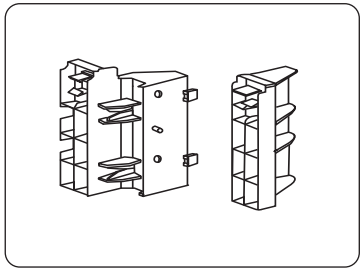
Se incluye para la instalación



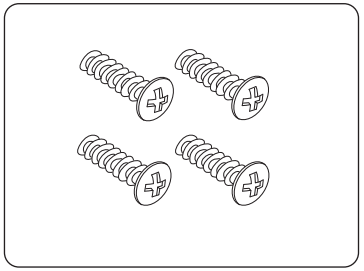
Revestimiento



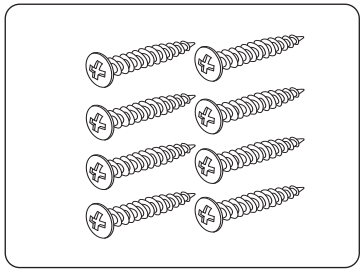
Soporte de la base (2)



Soporte para placas de montaje (2)



Tornillo (Tipo A) (4)



Tornillo (Tipo B) (8)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 9 2/22/2022 5:14:14 PM

Instalación

Instrucciones de instalación del horno microondas

Este aparato está en conformidad con las regulaciones de la UE.
Eliminación del embalaje y del aparato.
El embalaje del aparato es reciclable.
Se puede utilizar lo siguiente:

- cartón;
- película de polietileno (PE);
- poliestireno sin CFC (espuma rígida de PS).

Deseche estos materiales de manera responsable y de conformidad con las normas gubernamentales.
Las autoridades pueden proporcionarle información acerca de cómo deshacerse de los electrodomésticos desechados de manera responsable.

Seguridad

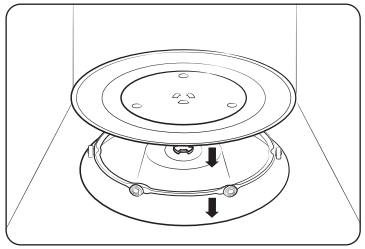
El aparato sólo debe conectarlo un técnico cualificado.
El horno microondas ha sido diseñado para uso doméstico.
Debe usarse exclusivamente para la cocción de alimentos.
El aparato está caliente durante y después de su uso.
Téngalo en cuenta si los niños pequeños se acercan al aparato.
Instalación cerca de un horno convencional.

- Cuando un horno microondas se instala cerca de un horno convencional, debe dejarse suficiente espacio entre ellos para evitar el sobrecalentamiento, ya que el revestimiento puede alcanzar temperaturas excesivamente altas. Obviamente, es importante seguir estrictamente las instrucciones de instalación del fabricante del horno convencional.
- Un horno de microondas incorporado no debe instalarse sobre un horno convencional, ya que de lo contrario el sistema de refrigeración del horno microondas puede verse afectado negativamente debido al aire caliente que produce el horno convencional.

Conexión eléctrica

La red eléctrica de la casa a la que se conecta el aparato debe cumplir con las regulaciones nacionales y locales.
Si desea realizar una conexión fija, asegúrese de que en la línea de alimentación haya un interruptor multipolar con una distancia mínima entre contactos de 3 mm.

Instalación del horno microondas



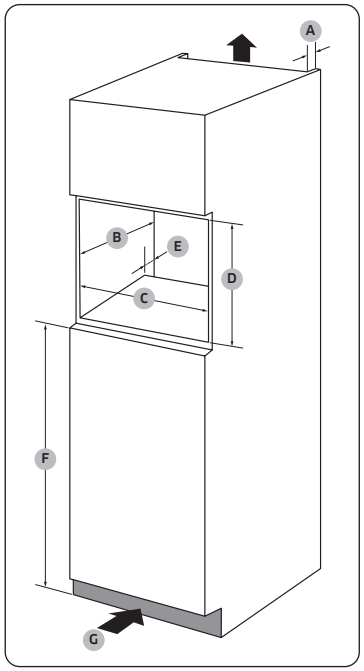
1. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.
2. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

⚠ PRECAUCIÓN

- Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
  Para su seguridad personal, conecte el cable a una toma de tierra de 3 pines, 230 Voltios, 50 Hz, CA. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.
- No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

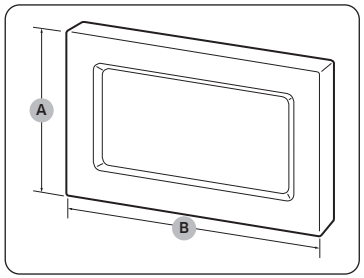
User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 10 2/22/2022 5:14:15 PM

Dimensiones



Gabinete

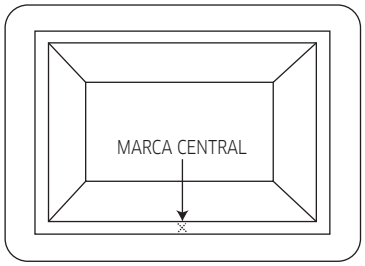
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2

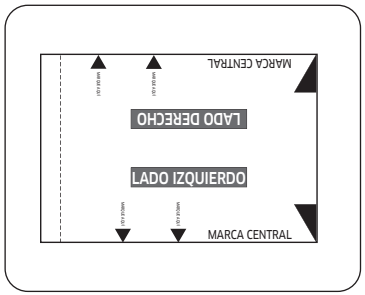


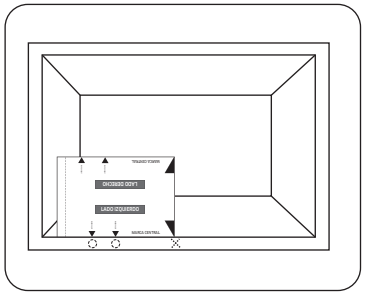
Revestimiento

A	381 mm
B	596 mm

Procedimiento de instalación del horno microondas



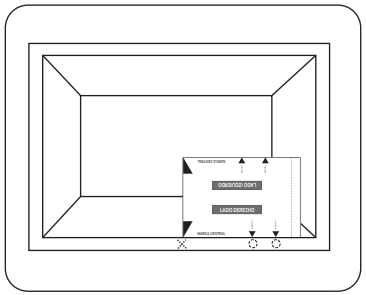




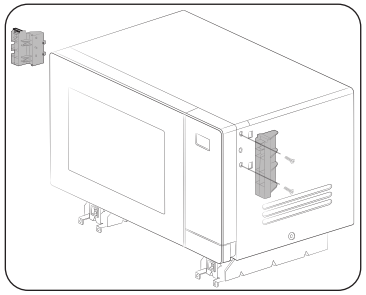
1. Mida el largo del gabinete y haga una marca en el centro.
2. Recorte la hoja de la plantilla en la página 49.
3. Alinee la “MARCA CENTRAL” en el lado derecho de la hoja de la plantilla con la marca central del gabinete.
   - Asegúrese de que el texto “LADO IZQUIERDO” está en posición vertical.
4. Marque las ubicaciones de los agujeros para tornillos en el gabinete.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 11 2/22/2022 5:14:15 PM

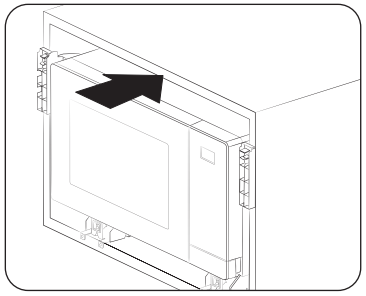
Instalación



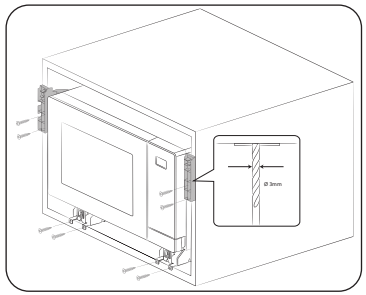
5. Gire la hoja de la plantilla 180 grados.
6. Alinee la “MARCA CENTRAL”, ahora en el lado izquierdo de la hoja de la plantilla, con la marca central del armario.
7. Marque las ubicaciones de los agujeros para tornillos en el gabinete.



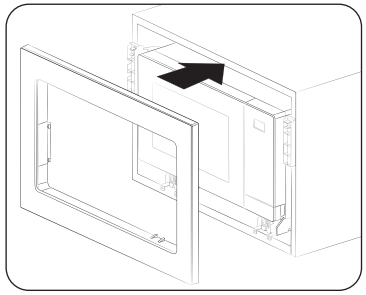
8. Utilice los tornillos proporcionados (Tipo A) para sujetar los dos soportes de la placa de montaje a la izquierda y a la derecha del microondas.
   - Verifique las marcas (L: izquierda, R: derecha) en los soportes para fijarlos en el lado correcto.



9. Inserte el microondas en el gabinete. Luego, alinee los agujeros del soporte de la base con las marcas de los pasos 4 y 7.



10. Utilice un taladro de 3 mm para hacer los agujeros en el gabinete para fijar los soportes de la base. Luego, sujételos con los tornillos provistos (Tipo B).



11. Fije la placa de montaje, y luego conecte todos los cables eléctricos. Compruebe si el aparato funciona correctamente.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 12 2/22/2022 5:14:16 PM

Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno microondas regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno microondas. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables).
Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres han acumulado impurezas.
Limpie el interior y el exterior del horno microondas con agua y jabón usando un paño suave. Aclare y seque bien.

Eliminación de la suciedad persistente y los malos olores del interior del horno microondas

1. Con el horno microondas vacío, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el centro del plato giratorio.
2. Caliente el horno microondas durante 10 minutos a la máxima potencia.
3. Una vez finalizado el ciclo, espere a que el horno microondas se enfríe. A continuación, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Sustitución (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

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

- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted mismo.
- Si se produce algún problema con la caja exterior del horno microondas, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

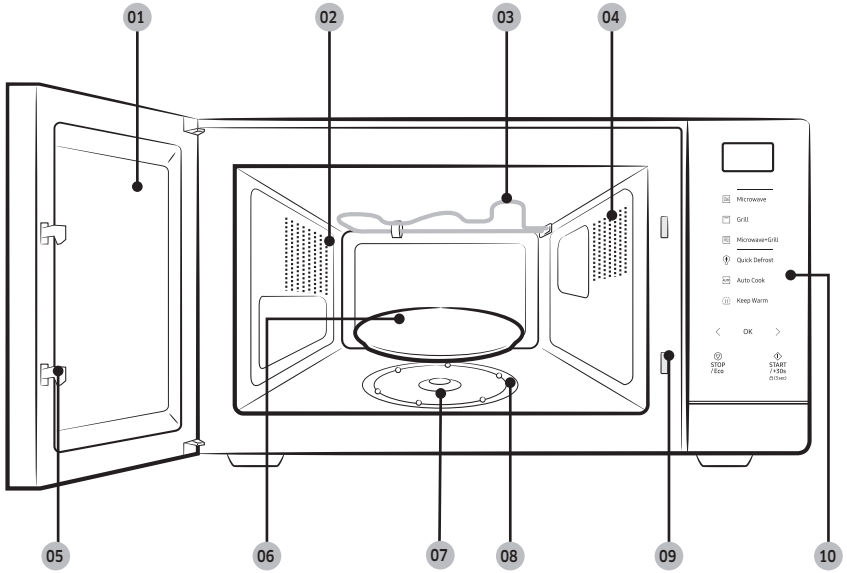
Cuidados para períodos largos de no utilización

Si no va a utilizar el horno microondas durante largo tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno microondas en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno microondas podría afectar a su rendimiento.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 13 2/22/2022 5:14:16 PM

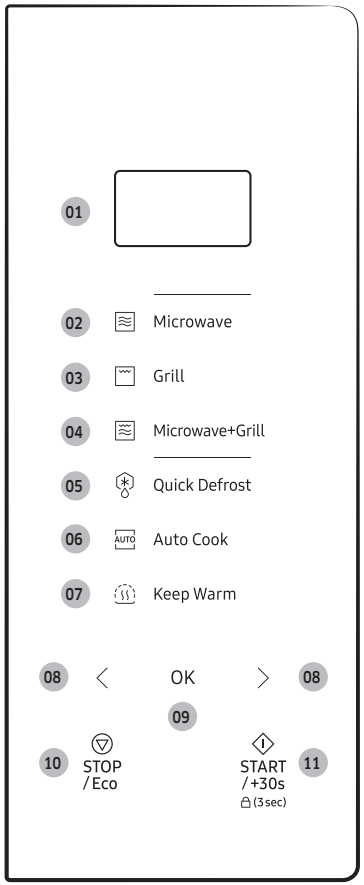
Funciones del horno microondas

Horno microondas



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

Panel de control



01 Pantalla
02 Microwave (Microondas)
03 Grill (Gratinador)
04 Microwave+Grill (Microondas + Gratinador)
05 Quick Defrost (Descongelación rápida)
06 Auto Cook (Cocción automática)
07 Keep Warm (Mantener caliente)
08 Disminuir/Aumentar (peso/ración/tiempo)
09 OK (Aceptar) (Reloj)
10 STOP/Eco (PARADA/Eco)
11 START/+30s (INICIO/+30 s) (Bloqueo para niños)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 14 2/22/2022 5:14:17 PM

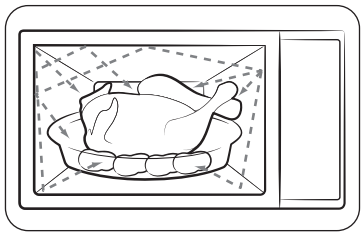
Uso del horno microondas

Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.
Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que la comida da vueltas en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm (1 pulgada). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido en agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)

NOTA

Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando se ha retirado el alimento del horno microondas. Por lo tanto, los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

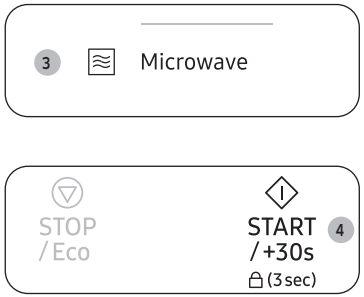
- Una cocción uniforme hasta la parte central del alimento.
- Que existe la misma temperatura en toda la comida.

Cómo comprobar que su horno microondas funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno microondas funciona correctamente en todo momento.
Si tiene algún problema, consulte la sección "**Solución de problemas**" en las páginas **43** a **46**.

NOTA

El horno microondas debe conectarse a una toma de corriente adecuada.
El plato giratorio debe estar colocado dentro del horno microondas. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 800 W), el agua tardará más en hervir.



1. Pulse el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse **Microwave (Microondas)**.
4. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** repetidamente para ajustar el tiempo en 4 o 5 minutos.
5. El horno microondas calienta el agua durante el tiempo establecido. Compruebe y asegúrese de que el agua está hirviendo.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 15 2/22/2022 5:14:17 PM

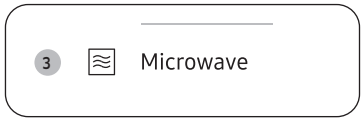
Uso del horno microondas

Cocción/recalentamiento

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

⚠ PRECAUCIÓN

Compruebe siempre los ajustes de cocción antes de dejar el horno microondas funcionando sin supervisión.



1. Pulse el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

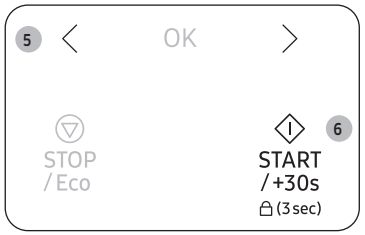
⚠ PRECAUCIÓN

No ponga en marcha el microondas si está vacío.

3. Pulse **Microwave (Microondas)**.
   - La pantalla del panel de control muestra el icono correspondiente (≋) y el nivel de potencia máximo (800 W).



4. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el nivel de potencia deseado y luego pulse **OK (Aceptar)**.
   - Consulte la sección "**Niveles de potencia y variaciones de tiempo**" en la página **17** para conocer el nivel de potencia adecuado.



5. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para establecer el tiempo de cocción deseado.
   - La pantalla del panel de control muestra el tiempo de cocción.
6. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar la cocción.
   - La luz se enciende y comienza a girar el plato giratorio.
   - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 16 2/22/2022 5:14:18 PM

Configuración de la hora

Cuando se enciende, en la pantalla se muestra automáticamente “88:88” y, a continuación, “12:00”. Establezca la hora actual. La hora puede verse en formato de 24 horas o de 12 horas. Debe configurar el reloj:

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

NOTA

Debe cambiar manualmente la hora para aplicar el horario de verano.



1. Pulse **OK (Aceptar)**.



2. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el reloj de 24 horas o de 12 horas y luego pulse **OK (Aceptar)**.
3. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para establecer la hora y luego pulse **OK (Aceptar)**.
4. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para establecer los minutos y luego pulse **OK (Aceptar)**.

NOTA

La pantalla del panel de control muestra la hora cuando el microondas no está en uso.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

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

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	800 W
MEDIO ALTO	75 %	600 W
MEDIO	56 %	450 W
MEDIO BAJO	38 %	300 W
DESCONGELAR	23 %	180 W
BAJO	13 %	100 W

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

- El tiempo de cocción disminuye si selecciona un nivel de potencia superior.
- El tiempo de cocción aumenta si selecciona un nivel de potencia inferior.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 17 2/22/2022 5:14:18 PM

Uso del horno microondas

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción mientras el horno microondas está cocinando.

- Compruebe el estado de cocción en cualquier momento simplemente abriendo la puerta y luego aumente o disminuya el tiempo de cocción si es necesario.



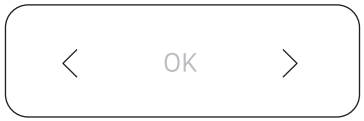
Método 1

Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para aumentar el tiempo de cocción en 30 segundos.

- Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** seis veces.

NOTA

Solo puede aumentar el tiempo de cocción.



Método 2

Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para ajustar el tiempo de cocción.

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

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

Para detener la cocción temporalmente

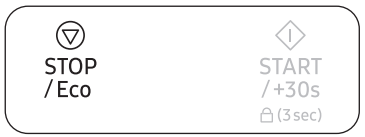
1. Abra la puerta o pulse **STOP/Eco (PARADA/Eco)** una vez.
   - La cocción se detiene temporalmente.
2. Para reanudarla, cierre la puerta y pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)**.

Para detener la cocción completamente

1. Abra la puerta o pulse **STOP/Eco (PARADA/Eco)** una vez.
   - La cocción se detiene temporalmente.
2. Pulse el botón **STOP/Eco (PARADA/Eco)** de nuevo.

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno microondas dispone de un modo de ahorro de energía.



- Pulse **STOP/Eco (PARADA/Eco)**. La pantalla del panel de control se apaga.
- Para cancelar el modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse **STOP/Eco (PARADA/Eco)**. La pantalla del panel de control muestra la hora actual.

NOTA

Función de ahorro automático de energía

El producto vuelve al modo de suspensión si no se introduce información durante 25 minutos durante la configuración o mientras se ha pausado el funcionamiento. Del mismo modo, si deja la puerta abierta, la lámpara interior se apaga automáticamente pasados 5 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 18 2/22/2022 5:14:19 PM

Uso de Descongelación rápida

Las funciones de Descongelación rápida permiten descongelar carne, aves, pescados, verdura congelada y pan congelado. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.





1. Pulse el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse **Quick Defrost (Descongelación rápida)**.
4. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el tipo de alimento y luego pulse **OK (Aceptar)**.
   - Para obtener más información, consulte la sección "**Descripción del programa Descongelación rápida**" en la página **20**.
5. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para establecer el tamaño de la ración y luego pulse **OK (Aceptar)**.



6. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar la descongelación.
   - Cuando el horno microondas emita un pitido, abra la puerta y dele la vuelta al alimento.
7. Cierre la puerta y luego pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para reanudar la descongelación.
   - Cuando finaliza la descongelación, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 19 2/22/2022 5:14:19 PM

Uso del horno microondas

Descripción del programa Descongelación rápida

La siguiente tabla presenta los diversos programas de Descongelación rápida, tamaño de las raciones, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, aves, pescado, verduras y pan en un plato de cristal o de cerámica.

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1	Carne	200-1500	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
2	Aves	200-1500	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones. Deje reposar durante 20-60 minutos.
3	Pescado	200-1500	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado. Deje reposar durante 20-60 minutos.
4	Verduras	200-1500	Extienda uniformemente la verdura congelada en una bandeja de cristal plana. Gire o remueva la verdura congelada cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para todo tipo de verduras congeladas. Deje reposar durante 5-20 minutos.
5	Pan	200-1500 g	Coloque el pan horizontalmente sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar durante 10-30 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 20 2/22/2022 5:14:19 PM

Uso de la función Cocción automática

Cocción automática tiene 45 ajustes de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

⚠ PRECAUCIÓN

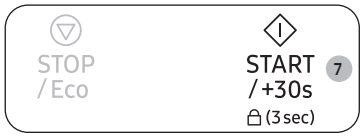
Siempre use un horno microondas y utensilios de cocina resistentes al horno.



1. Pulse el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse **Auto Cook (Cocción automática)**.



4. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el tipo de alimento y luego pulse **OK (Aceptar)**.
   - Para obtener más información, consulte la sección "**Descripción del programa Cocción automática**" en las páginas 21 a 28.
5. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el peso del alimento y luego pulse **OK (Aceptar)**.
   - Para obtener más información, consulte la sección "**Descripción del programa Cocción automática**" en las páginas 21 a 28.
   - Según el menú seleccionado, es posible que solo tenga una opción de peso disponible para seleccionar.



6. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar Cocción automática.
   - El horno microondas cocina los alimentos según el ajuste preprogramado seleccionado.
   - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 45 opciones de cocción preprogramadas. Los pre-programas se clasifican en 4 categorías diferentes.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Descripción del programa Cocción automática

1. Freír gratinar

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-1	Patatas fritas congeladas	400	Coloque las patatas fritas congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 21 2/22/2022 5:14:20 PM

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-2	Chuleta de cerdo congelada	500	Coloque la chuleta de cerdo congelada en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-3	Nuggets de pollo congelados	350	Coloque los nuggets de pollo congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-4	Croquetas de patata congeladas	350	Coloque las croquetas de patata congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-5	Perritos empanados congelados	500	Coloque los perritos empanados congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-6	Filetes de pescado congelados empanados	300	Coloque los filetes de pescado congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-7	Alitas de pollo congeladas	500	Coloque las alitas de pollo congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-8	Filetes de queso congelados	400	Coloque los filetes de queso congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-9	Palitos de queso congelados	300	Coloque los palitos de queso congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 22 2/22/2022 5:14:20 PM

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-10	Rollitos de primavera congelados	300	Ponga un poco de aceite sobre los rollitos de primavera congelados. Coloque los rollitos de primavera congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-11	Gambas rebozadas congeladas	300	Ponga un poco de aceite sobre las gambas rebozadas congeladas. Coloque las gambas rebozadas congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s). Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-12	Aros de cebolla congelados	300	Coloque los aros de cebolla congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-13	Gajos de patata congelados	350	Coloque los gajos de patata congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-14	Muslitos de pollo	500	Ponga un poco de aceite sobre los muslitos de pollo. Sazónelos a su gusto. Coloque los muslitos de pollo en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-15	Alitas de pollo	500	Ponga un poco de aceite sobre las alitas de pollo. Sazónelos a su gusto. Coloque las alitas de pollo en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 23 2/22/2022 5:14:20 PM

Uso del horno microondas

2. Cocina sana

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
2-1	Plato combinado (refrigerado)	350 450	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar durante 2-3 minutos.
2-2	Comida vegetariana (refrigerada)	350 450	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espaguetis con salsa o arroz con verduras). Deje reposar durante 2-3 minutos.
2-3	Brócoli en cogollos	250 g	Enjuague y limpie los cogollos de brócoli. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30-45 ml de agua. (2-3 cucharadas) Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Este programa es adecuado para brócoli y también para calabacines, berenjenas, calabaza o pimientos en rodajas. Deje reposar durante 1-2 minutos.
2-4	Zanahorias en rodajas	250	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en rodajas regulares. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30-45 ml de agua. (2-3 cucharadas) Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Este programa es adecuado para zanahoria en rodajas, así como para nabos o cabezuelas de coliflor. Deje reposar durante 1-2 minutos.
2-5	Judías verdes	250	Enjuague y limpie las judías verdes. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (1 cucharada) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.
2-6	Espinacas	150	Enjuague y limpie las espinacas. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.
2-7	Mazorca de maíz	250	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perfore el envoltorio. Deje reposar 1-2 minutos.
2-8	Patatas peladas	250	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Deje reposar durante 2-3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 24 2/22/2022 5:14:20 PM

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
2-9	Arroz integral (precocido)	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 5-10 minutos.
2-10	Macarrones de harina integral	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva antes de dejar en reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minutos.
2-11	Quinoa	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 1-3 minutos.
2-12	Bulgur	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 2-5 minutos.
2-13	Gratinado de verduras	500	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rallado por encima. Ponga la bandeja en la parrilla para gratinar. Deje reposar durante 2-3 minutos.
2-14	Tomates gratinados	400	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rallado por encima. Ponga la bandeja en la parrilla para gratinar. Deje reposar durante 1-2 minutos.
2-15	Pechugas de pollo	300 (2 piezas)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
2-16	Pechugas de pavo	300 (2 piezas)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
2-17	Filetes de pescado fresco	300 (2 piezas)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 25 2/22/2022 5:14:20 PM

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
2-18	Filetes de salmón fresco	300 (2 piezas)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
2-19	Langostinos frescos	250	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
2-20	Trucha fresca	200 (1 pescado)	Ponga pescados enteros en un plato resistente al horno microondas. Añada una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
2-21	Pescado asado	300 (1-2 pescados)	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla para gratinar. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.
2-22	Rodajas de salmón gratinadas	400 (2 rodajas)	Distribuya los filetes en la parrilla para gratinar. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.

3. Postre casero

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
3-1	Tarta de nueces tipo pound	1 ración	Ingredientes 120 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar moreno, 2 huevos, 50 g de nueces (troceadas), 4 g de levadura en polvo
			1. Mezcle la mantequilla y el azúcar moreno en un bol. **2.** Añada un huevo y mezcle bien. **3.** Añada la harina, la levadura en polvo y siga removiendo. **4.** Añada las nueces y mezcle bien. **5.** Vierta la mezcla en un bol de cristal o de plástico untado con grasa. **6.** Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-1]. **7.** Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
3-2	Pan de plátano	1 ración (6 piezas)	Ingredientes 3 plátanos, 120 g de mezcla para crepes, 120 g de leche, 1 huevo, 2 cucharadas de jarabe de malta
			1. Corte el plátano. **2.** Mezcle la mezcla para crepes, la leche, el huevo y el jarabe de malta en un bol. **3.** Añada el plátano y mezcle bien. **4.** Vierta la mezcla en 6 moldes de papel. **5.** Ponga los moldes de papel en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-2]. **6.** Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 26 2/22/2022 5:14:20 PM

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
3-3	Bizcocho	1 ración	**Ingredientes** 170 g de harina, 50 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 huevos, 10 g de levadura en polvo
		1. Mezcle la mantequilla y el azúcar en un bol. **2.** Añada un huevo y mezcle bien. **3.** Añada la harina, la levadura en polvo y siga removiendo. **4.** Vierta la mezcla en un bol de cristal o de plástico untado con grasa. **5.** Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-3]. **6.** Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.	
3-4	Brownie	1 ración	**Ingredientes** 90 g de harina, ½ taza de mantequilla (derretida), 230 g de azúcar, 2 huevos, 40 g de cacao en polvo
		1. Mezcle la mantequilla, los huevos batidos y el azúcar en un bol. **2.** Añada la harina, el cacao en polvo y siga removiendo. **3.** Vierta la mezcla en un bol de cristal o de plástico untado con grasa. **4.** Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-4]. **5.** Después de la cocción, deje reposar durante 20-30 minutos.	

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
3-5	Pudin de huevo	1 ración (3 piezas)	**Ingredientes** 250 g de leche, 40 g de azúcar, 2 huevos
		1. Rompa los dos huevos en un bol. Bata suavemente el huevo con unas varillas. No permita que la punta de las varillas deje el fondo del bol para evitar crear demasiada espuma. **2.** Mezcle la leche y el azúcar en otro bol. **3.** Añada la leche al huevo batido mientras bate la mezcla. **4.** Cuele la mezcla de huevo con un colador de malla fina. Raspe el fondo del colador con una espátula. Retire la espuma de la superficie con una cuchara. **5.** Vierta la mezcla en tazas de postre. **6.** Ponga las tazas en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-5]. **7.** Cuando finalice la cocción, deje enfriar y sírvalo.	
3-6	Mug cake de chocolate	1 ración	**Ingredientes** 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 40 g de nata para montar, 25 g de harina, 15 g de cacao en polvo, 1,5 g de vainilla, 50 g de virutas de chocolate semidulce
		1. Mezcle la mantequilla, el huevo y la nata en una taza hasta que estén bien mezclados. **2.** Añada la harina, el azúcar y siga removiendo. **3.** Añada el cacao, la vainilla y remueva hasta que se mezclen bien. **4.** Añada las virutas de chocolate. **5.** Ponga la taza en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-6]. **6.** Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.	

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 27 2/22/2022 5:14:21 PM

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
3-7	Mug cake	1 ración	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 50 g de harina, 30 g de leche, 6 g de vainilla, 3 g de almendra triturada, 1,5 g de levadura en polvo
			1. Mezcle la mantequilla y el huevo en una taza hasta que estén bien mezclados. **2.** Añada la harina, el azúcar, la levadura en polvo y siga removiendo. **3.** Añada la almendra triturada, la vainilla y remueva hasta que se mezclen bien. **4.** Ponga la taza en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-7]. **5.** Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

4. Descongelación de pan

Esta función sirve para descongelar y recalentar el pan congelado. El exterior del pan congelado quedará crujiente como el pan fresco. Este programa es adecuado para baguettes, cruasanes, bagels, etc.

⚠ **PRECAUCIÓN**

• Este programa es adecuado para el pan congelado que ha sido horneado. No es apropiado para la masa congelada.

• Se debe precalentar la placa tostadora. Siga las instrucciones.

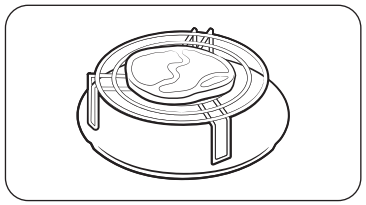
Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
4	Descongelación de pan	100-600	Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. La pantalla mostrará "HEAT (CALENTAR)" para precalentar la placa tostadora. Cuando emita un pitido, habrá terminado de precalentar. Coloque el pan congelado en la placa tostadora y póngalos en el horno microondas. Pulse de nuevo el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 28 2/22/2022 5:14:21 PM

Gratinador

El gratinador permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los utensilios de cocina que están en el interior, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla para gratinar, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.



1. Pulse el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en la parrilla para gratinar y cierre la puerta.



3. Pulse **Grill (Gratinador)**.
   - La pantalla del panel de control muestra el icono correspondiente ( ).
   - No puede ajustar la temperatura del gratinador.



4. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para establecer el tiempo de gratinado deseado.
   - El tiempo de gratinador máximo es 60 minutos.
5. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar a gratinar.
   - Cuando finaliza el gratinado, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

Combinación de microondas y grill

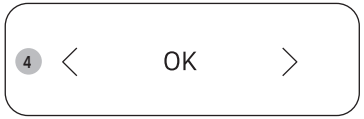
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre utensilios de cocina aptos para microondas y resistentes al horno. Las bandejas de cerámica o de cristal son muy adecuadas ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.
- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los utensilios de cocina que están en el interior, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla para gratinar, obtendrá alimentos mejor cocinados y gratinados.



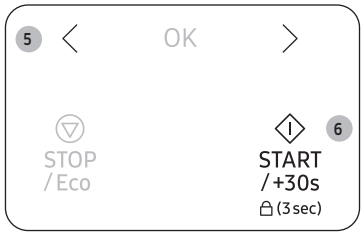
1. Pulse el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en la parrilla para gratinar y cierre la puerta.
3. Pulse **Microwave+Grill (Microondas + Gratinador)**.
   - La pantalla del panel de control muestra el icono correspondiente (,) y el nivel de potencia predeterminada (600 W).



4. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el nivel de potencia deseado y luego pulse **OK (Aceptar)**.
   - Puede seleccionar el nivel de potencia entre 600 W, 450 W o 300 W.
   - No puede ajustar la temperatura del gratinador.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 29 2/22/2022 5:14:22 PM

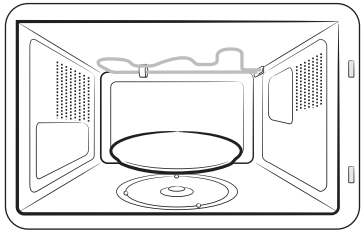
Uso del horno microondas

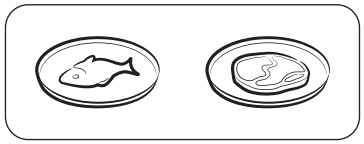


5. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para establecer el tiempo de cocción deseado.
   - El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
6. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar la cocción.
   - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

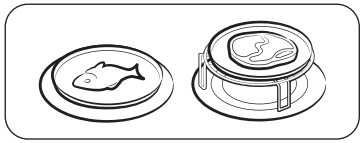
Uso de la placa tostadora

Esta placa tostadora permite no solo que se dore la parte superior de la comida con el gratinador, sino que también la parte inferior se vuelva crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. En el diagrama (consulte la página siguiente) encontrará varios platos que se pueden preparar en la placa tostadora. La placa tostadora también se puede utilizar para beicon, huevos, salchichas, etc.





1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntela con la combinación de microondas y gratinador superior [600 W + Gratinador] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como beicon y huevos para que se doren correctamente.
3. Coloque la comida en la placa tostadora.





4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.
5. Seleccione el tiempo y la potencia de cocción adecuados.
   (Consulte la tabla contigua)

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que esta se calienta mucho.
- No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor.
- No la coloque nunca sin el plato giratorio.
- Tenga en cuenta que la placa tostadora no resiste el lavavajillas.

NOTA

- Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.
- Limpie la placa tostadora con agua tibia y detergente, y aclare con agua limpia.
- No utilice cepillos de fregar ni esponjas duras, ya que podrían dañar la capa superior.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 30 2/22/2022 5:14:22 PM

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio.
Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + Gratinador durante 3-4 minutos.
Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo cocción (mín)
Beicon	4 lonchas (80 g)	600 W + Gratinador	3-3½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Tomates gratinados	200 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	2½-3
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Hamburguesa (congelada)	2 unidades (125 g)	600 W + Gratinador	6-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la hamburguesa congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Dele la vuelta pasados 3-4 minutos. Deje reposar durante 3 minutos.		
Baguettes (congeladas)	200-250 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Disponga las baguettes con la guarnición (por ejemplo, tomate-queso) una junto a otra sobre la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (congelada)	300-350 g	450 W + Gratinador	11-12
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la pizza congelada. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo cocción (mín)
Snacks de minipizza (congelados)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Gratinador	9-10
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Distribuya los snacks de pizza uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (refrigerada)	300-350 g	450 W + Gratinador	5½-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 5 minutos. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Palitos de pescado (congelados)	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	600 W + Gratinador	6-7 8-9
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Disponga los palitos de pescado en círculo en la placa. Gire pasados 3 minutos (5 piezas) o 5 minutos (10 piezas). Deje reposar 3 minutos.		
Nuggets de pollo (congelados)	125 g 250 g	600 W + Gratinador	4-5 6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gire pasados 2 minutos (125 g) o 4 minutos (250 g). Deje reposar 3 minutos.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 31 2/22/2022 5:14:22 PM

Uso del horno microondas

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo cocción (mín)
Patatas asadas	200 g 500 g	600 W + Gratinador	4-5 7-8
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		

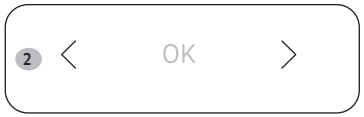
Cómo usar “Keep Warm” (Mantener caliente)

La función “Mantener caliente” mantiene la comida caliente hasta que se sirve. Use esta función para mantener la comida caliente hasta que esté lista para servir.

Nota : El tiempo para **Mantener la comida caliente** se ha especificado en 60 minutos.



1. Pulse **Keep Warm (Mantener caliente)**.



2. Pulse **<** o **>** (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el ajuste deseado.
   - 1. Caliente
   - 2. Templado



3. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
   - Para dejar de calentar la comida, abra la puerta o pulse el botón **STOP/Eco (PARADA/Eco)**.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice esta función para recalentar alimentos fríos. Estos programas sirven para mantener caliente la comida que acaba de cocinar.
- No cubra con tapas o envoltorios de plástico.
- Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.
- Después de la función Mantener caliente, la hora ajustada no se puede cambiar.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 32 2/22/2022 5:14:23 PM

Uso de Bloqueo para niños

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños que permite "bloquear" el horno microondas para impedir que estos o cualquier persona que no esté familiarizada con el aparto pueda hacerlo funcionar de manera accidental.



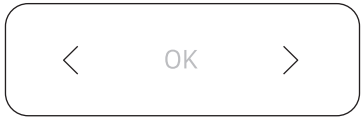
- Para activar Bloqueo para niños, mantenga pulsado **START/+30s (INICIO/+30 s)** durante 3 segundos.
  - El panel de control se bloquea y la pantalla del panel de control muestra "L".



- Para desactivar Bloqueo para niños, mantenga pulsado de nuevo **START/+30s (INICIO/+30 s)** durante 3 segundos.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



- Para desactivar el sonido del pitido, pulse **<** y **>** (**Disminuir/Aumentar**) a la vez.
- El panel de control muestra "**OFF**" **(Apagado)**.
- Para volver a activar el sonido del pitido, pulse **<** y **>** (**Disminuir/Aumentar**) a la vez de nuevo.
- El panel de control muestra "**On**" **(Encendido)**.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.
Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.
En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno microondas, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 33 2/22/2022 5:14:23 PM

Guía de utensilios de cocina

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

✓ : Recomendaciones ✓✗ : Usar con precaución ✗ : Inseguro

Guía de cocción

Microondas

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

Cocción

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

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

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera

Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 34 2/22/2022 5:14:23 PM

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Espinacas	150	600	4½-5½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Brócoli	300	600	9-10
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Guisantes	300	600	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Judías verdes	300	600	8-9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (zanahorias/guisantes/maíz)	300	600	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300	600	8-9
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos regulares. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Brócoli	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Coles de Bruselas	250	800	5½-6½
	Instrucciones Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250	800	4½-5
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Calabacines	250	800	3½-4
	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 35 2/22/2022 5:14:23 PM

Guía de cocción

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Berenjenas	250	800	3½-4
	Instrucciones Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos.		
Puerros	250	800	4½-5
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos.		
Setas	125 250	800	1½-2 3-3½
	Instrucciones Prepare enteras si son pequeñas o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Cebollas	250	800	5½-6
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Pimiento	250	800	4½-5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.		
Patatas	250 500	800	4-5 7½-8½
	Instrucciones Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Nabos	250	800	5-5½
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Arroz blanco (precocido)	250	800	16-17
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz integral (precocido)	250	800	21-22
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (arroz normal y salvaje)	250	800	17-18
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250	800	18-19
	Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250	800	11-12
	Instrucciones Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 36 2/22/2022 5:14:24 PM

Recalentamiento

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar piezas grandes como asados de carne, ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 800 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

Recalentamiento de líquidos

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar.
Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura.
Se recomienda servir a una temperatura: entre 30 y 40 ºC.

Leche para bebés:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin tapa. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 ˚C.

Observación:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 37 2/22/2022 5:14:24 PM

Guía de cocción

Recalentamiento de líquidos y comida

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

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 tazón)	800	1-1½ 1½-2
	Instrucciones Vierta el líquido en una taza y recaliente sin cubrir. Ponga la taza o el tazón en el centro del plato giratorio. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar durante 1-2 minutos.		
Sopa (Fría)	250 g	800	3-3½
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2-3 minutos.		
Guisos (refrigerados)	350 g	600	5½-6½
	Instrucciones Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600	4½-5½
	Instrucciones Ponga la pasta (por ej., espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600	5-6
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos.		
Plato combinado (refrigerado)	350 g	600	5½-6½
	Instrucciones Coloque una comida de 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Hora
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300	30-40 s 50 seg. a 1 minuto
	Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Cocine sin cubrir. Agítelo bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 38 2/22/2022 5:14:24 PM

Descongelación manual

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.
Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.
Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.
Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.
Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 °C, utilice la tabla siguiente como guía.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Carne			
Ternera picada	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Filetes de cerdo	250 g	180	7½-8½
	Instrucciones Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 5-25 minutos.		
Aves			
Trozos de pollo	500 g (2 piezas)	180	14½-15½
Pollo entero	900 g	180	28-30
	Instrucciones Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 15-40 minutos.		
Pescado			
Filetes de pescado	250 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	180	6-7 12-13
	Instrucciones Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 5-15 minutos.		
Frutas			
Frutas del bosque	250 g	180	6-7
	Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (de diámetro grande). Deje reposar durante 5-10 minutos.		
Pan			
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 piezas 4 piezas	180	½-1 2-2½
Tostadas/ sandwiches	250 g	180	4½-5
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	180	8-10
	Instrucciones Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 5-20 minutos.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 39 2/22/2022 5:14:24 PM

Guía de cocción

Gratinador

El elemento calefactor del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el gratinador durante 3-5 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para la cocción con grill:

Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:

Siempre que se use solo el modo de grill, recuerde que los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo.

Microondas + gratinador

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + Gratinador, 450 W + Gratinador y 300 W + Gratinador.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina con microondas + gratinador:

Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante:

Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 40 2/22/2022 5:14:24 PM

Guía de cocina al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para gratinar.

Alimentos congelados	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 piezas 4 piezas	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador 1-1½ 2-2½	Solo Gratinador 1-2 1-2
	Instrucciones Coloque los panecillos en círculo sobre la rejilla. Gratine la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar durante 2-5 minutos.			
Baguettes + cobertura (tomates, queso, jamón, champiñones)	250-300 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	8-9	-
	Instrucciones Coloque 2 baguettes congeladas una junto a la otra en la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Gratén (verduras o patatas)	400 g	450 W + Gratinador	13-14	-
	Instrucciones Coloque el gratinado congelado en un plato pequeño redondo de pírex. Coloque el plato en la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Pasta (canelones, macarrones, lasaña)	400 g	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador 18-19	Solo Gratinador 1-2
	Instrucciones Coloque la pasta congelada en una pequeña bandeja rectangular y plana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. A continuación, gratínelas. Deje reposar 2-3 minutos.			
Nuggets de pollo	250 g	450 W + Gratinador	5-5½	3-3½
	Instrucciones Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. Déles la vuelta por primera vez.			
Patatas panadera	250 g	450 W + Gratinador	9-11	4-5
	Instrucciones Coloque las patatas uniformemente en papel de horno sobre la rejilla.			

Guía de cocina gratinada para alimentos frescos

Precaliente el gratinador con la función de gratinado durante 3-4 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para gratinar.

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Solo Gratinador	6-8	4-5½
	Instrucciones Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la rejilla.			
Panecillos (cocidos)	2-4 uds.	Solo Gratinador	2-3	2-3
	Instrucciones Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.			
Tomates gratinados	 200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador 4½-5½ 7-8	Solo Gratinador 2-3
	Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla.			
Tostadas Hawái (jamón, piña, lonchas de queso)	2 piezas (300 g)	450 W + Gratinador	3½-4	-
	Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.			
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Gratinador	4½-5½ 8-9	-
	Instrucciones Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.			

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 41 2/22/2022 5:14:24 PM

Guía de cocción

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Trozos de pollo	450-500 g (2 piezas)	300 W + Gratinador	10-12	12-13
	Instrucciones Prepare los trozos de pollo con aceite y especias. Colóquelos en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.			
Chuletas de cordero/filetes de ternera (al punto)	400 g (4 piezas)	Solo Gratinador	12-15	9-12
	Instrucciones Unte las chuletas con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Filetes de cerdo	250 g (2 piezas)	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador 7-8	Solo Gratinador 6-7
	Instrucciones Unte los filetes con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Manzanas al horno	1 manzana (aprox. 200 g) 2 manzanas (aprox. 400 g)	300 W + Gratinador	4-4½ 6-7	-
	Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.			
Pollo asado	1200 g	Microondas + Gratinador	450 W + Gratinador 22-24	300 W + Gratinador 23-25
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y añada especias. Colóquelos con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en un plato de pírex. Después de la cocción a la parrilla deje reposar 5 minutos.			

Consejos y trucos

Fundir miel cristalizada

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

Fundir gelatina

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 800 W hasta que el glaseado esté transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Cueza tapado de 10 a 12 minutos, a 800 W.
Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

Cómo hacer pudin/natillas

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cueza tapado de 6½ a 7½ minutos, a 800 W.
Remueva bien varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.
Deje reposar 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarlas.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 42 2/22/2022 5:14:24 PM

Resolución de problemas y códigos de información

Solución de problemas

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

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se ve el tiempo.	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Apague la función Eco.
El horno microondas no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El horno microondas se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de darle la vuelta, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** para reanudar el funcionamiento.
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	El horno microondas ha estado funcionando durante un tiempo prolongado.	Después de cocinar durante mucho tiempo, deje enfriar el horno microondas.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intente hacer funcionar el horno microondas sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno microondas.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno microondas.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno microondas. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne un enchufe exclusivo para el horno microondas.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno microondas no funciona.	Al cocinar alimentos en envases cerrados o recipientes con tapa se pueden producir chasquidos.	No utilice recipientes cerrados ya que durante la cocción podrían explotar debido a la expansión de su contenido.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 43 2/22/2022 5:14:25 PM

Resolución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
El exterior del horno microondas está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno microondas.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno microondas. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno microondas.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno microondas.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno microondas.	Limpie el horno microondas y abra la puerta.
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno microondas no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que esté utilizando utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de descongelación no funciona.	Está cocinando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierre la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón **STOP/Eco (PARADA/Eco)**.
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno microondas y vuelva a intentarlo.

Problema	Causa	Acción
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de darle la vuelta, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** otra vez para reanudar el funcionamiento.
El horno microondas no está nivelado.	El horno microondas está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno microondas sobre una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes metálicos durante las funciones de horno microondas/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno microondas, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno microondas.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
1. Gotea agua. **2.** Sale vapor por una rendija de la puerta. **3.** Queda agua en el horno microondas.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.	Deje enfriar el horno microondas y limpie con un paño seco.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 44 2/22/2022 5:14:25 PM

Problema	Causa	Acción
La iluminación en el interior del horno microondas no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Para ventilar el horno microondas, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos después de finalizar la cocción.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio hace ruido cuando gira.	Hay restos de comida en la parte inferior del horno microondas.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno microondas.

Problema	Causa	Acción
Gratinador		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez el horno microondas, podría salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno microondas y limpie los restos de los elementos calefactores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.
Horno microondas		
El horno microondas no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez el horno microondas, podría salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno microondas y limpie los restos de los elementos calefactores.
El horno microondas despide olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 45 2/22/2022 5:14:25 PM

Resolución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
Salen malos olores del interior del horno microondas.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno microondas para eliminar el olor más rápidamente.
El horno microondas no cocina correctamente.	Durante la cocción la puerta se abre con frecuencia.	Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los ajustes del horno microondas no están correctamente configurados.	Configure correctamente los ajustes del horno microondas y vuelva a intentarlo.
	El gratinador o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño de utensilio utilizado no es adecuado.	Utilice utensilios adecuados con fondo plano.

Código de información

Código de información	Causa	Acción
C-d0	Los botones de control permanecen pulsados durante más de 10 segundos.	Limpie las teclas y compruebe si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno microondas durante más de 30 segundos y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

NOTA

si la solución sugerida no resuelve el problema, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 46 2/22/2022 5:14:25 PM

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.
En virtud de la normativa común 2/1984 (III.10) BKM-IpM. nosotros, como distribuidores, declaramos que los hornos MG23A7318C* de Samsung cumplen con los siguientes parámetros tecnológicos.

Modelo	MG23A7318C*
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía Potencia máxima Microondas Gratinador (resistencia)	 2400 W 1300 W 1100 W
Potencia de salida	100 W / 800 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Cavidad del horno	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 litros
Peso Neto	 14,5 kg aproximadamente

* Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eciencia energética <G>.

Notas

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_ES_Revise.indd 47 2/22/2022 5:14:25 PM

Notas

MARQUE AQUÍ

MARQUE AQUÍ

MARCA CENTRAL

LADO DERECHO

Plantilla para la instalación

LADO IZQUIERDO

MARQUE AQUÍ

MARQUE AQUÍ

MARCA CENTRAL

Notas

Notas

SAMSUNG

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04716D-00

Forno micro-ondas

Manual do utilizador

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 1 2/22/2022 5:29:57 PM

Índice

Instruções de segurança 3

Instruções de segurança importantes 3
Segurança geral 6
Precauções com o funcionamento do micro-ondas 7
Garantia limitada 8
Definição do grupo do produto 8
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos) 8

Instalação 9

Acessórios 9
Incluído para instalação 9
Instruções de instalação do forno micro-ondas 10
Instalar o forno micro-ondas 10
Dimensões 11
Procedimento de instalação do forno micro-ondas 11

Manutenção 13

Limpeza 13
Substituição (reparação) 13
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização 13

Funções do forno micro-ondas 14

Forno micro-ondas 14
Painel de controlo 14

Utilização do forno micro-ondas 15

Como funciona um forno micro-ondas 15
Verificação do funcionamento correto do forno micro-ondas 15
Cozinhar/Reaquecer 16
Acertar a hora 17
Níveis de potência e variações de tempo 17
Regulação do tempo de cozedura 18
Interromper a cozedura 18
Programação do modo de poupança de energia 18
Utilização das funcionalidades Descongelação rápida 19
Utilização da funcionalidade Cozedura automática 21
Grelhar 29
Combinação de micro-ondas e grelhador 29
Utilização do prato de tostar 30
Utilizar a função Keep Warm (Manter quente) 32
Utilização da funcionalidade Bloqueio para crianças 33
Desligar o sinal sonoro 33

Guia de utensílios de cozinha 33

Guia de confeção de alimentos 34

Micro-ondas 34
Cozedura 34

Resolução de problemas e código de informação 43

Resolução de problemas 43
Código de informação 46

Características técnicas 47

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 2 2/22/2022 5:29:57 PM

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

AVISO: Se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até este ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO: É perigoso que outra pessoa não qualificada efetue qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protetora contra a exposição à energia de micro-ondas.

AVISO: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.

AVISO: Apenas autorize as crianças a utilizarem o forno sem supervisão se lhes tiver fornecido instruções adequadas, de forma a que as crianças possam utilizá-lo de modo seguro e compreendam os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

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

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

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

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

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

Se detetar algum fumo (se o aparelho emitir fumo), desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

Quando se aquece uma bebida no micro-ondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.

Deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 3 2/22/2022 5:29:58 PM

Instruções de segurança

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do micro-ondas terminar.

O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afetar o eletrodoméstico, resultando em situações de perigo.

O aparelho deve apenas ser usado encastrado. O aparelho não deve ser colocado num armário.

Durante o modo de cozedura de micro-ondas, não deve utilizar recipientes metálicos para aquecer alimentos e bebidas.

Tenha especial cuidado para não deslocar o prato giratório quando retirar recipientes do aparelho.

Não limpe o aparelho com uma máquina de limpeza a vapor.

Não limpe o aparelho com um jato de água.

Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 4 2/22/2022 5:29:58 PM

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.

Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.

Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.

AVISO: Quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno micro-ondas com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode provocar o estilhaçar do vidro.

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

AVISO: Para evitar o risco de choque elétrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar sobreaquecimento.

AVISO: O aparelho e as respetivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.

Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

ATENÇÃO: O processo de confeção deve ser supervisionado. Um processo de confeção rápida deve ser supervisionado continuamente.

A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 5 2/22/2022 5:29:58 PM

Instruções de segurança

A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou de sistema de controlo remoto independente.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, excepto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Segurança geral

Todas as modificações e reparações devem ser realizadas por técnicos qualificados.
Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados na função de micro-ondas.
Não utilize benzeno, diluente, álcool ou sistemas de limpeza a vapor ou a alta pressão para limpar o forno.
Não instale este forno próximo de um aquecedor, de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar direta ou onde possa haver fugas de gás; ou numa superfície desnivelada.
Este forno deve ser corretamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.
De forma regular, utilize um pano seco para remover substâncias estranhas dos terminais e contactos da ficha de alimentação.
Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objetos pesados sobre o cabo de alimentação.
Caso ocorra uma fuga de gás (gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local. Não toque no cabo de alimentação.
Não toque na cabo de alimentação com as mãos húmidas.
Durante o funcionamento do forno, não o desligue retirando o cabo de alimentação.
Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Se alguma substância estranha entrar no forno, desligue o cabo de alimentação e contacte um centro de assistência Samsung local.
Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o forno.
Não coloque o forno sobre objetos frágeis.
Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente correspondem às indicadas nas características técnicas do produto.
Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize blocos de tomadas, cabos de extensão ou transformadores elétricos.
Não pendure o cabo de alimentação em objetos metálicos. Assegure-se de que o cabo está colocado entre objetos ou por trás do forno.
Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Caso a ficha ou cabo de alimentação se encontre danificado, contacte um centro de assistência Samsung local.
Não verta, nem vaporize água diretamente sobre o forno.
Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.
Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre o forno.
Não guarde materiais inflamáveis no forno. Uma vez que os vapores de álcool podem entrar em contacto com as partes quentes do forno, tenha cuidado quando aquecer comida ou bebidas que contenham álcool.
As crianças podem embater ou entalar os dedos na porta. Ao abrir/fechar a porta, mantenha as crianças afastadas.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 6 2/22/2022 5:29:58 PM

Aviso do micro-ondas

Quando se aquece uma bebida no micro-ondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno. Tenha sempre cuidado quando pegar no recipiente. Deixe sempre as bebidas repousar pelo menos 20 segundos antes de lhes pegar. Se necessário, mexa enquanto estão a aquecer. Mexa sempre depois de aquecer.

Se se queimar, siga estas instruções de Primeiros Socorros:

1. Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
2. Cubra com uma ligadura limpa e seca.
3. Não aplique cremes, óleos nem loções.

Para evitar danificar o prato ou o suporte, não os coloque dentro de água pouco depois da confeção.

Não utilize o forno para fritar, uma vez que não é possível controlar a temperatura do óleo. Tal poderá resultar numa fervura repentina do óleo quente.

Precauções com o forno micro-ondas

Utilize apenas utensílios próprios para micro-ondas. Não utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, etc.

Retire os atilhos de arame. Podem provocar faíscas.

Não utilize o forno para secar papel ou vestuário.

Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.

Mantenha o cabo de alimentação e a ficha de alimentação afastados da água e de fontes de calor.

Para evitar o risco de explosão, não aqueça ovos com a casca nem ovos cozidos inteiros. Não aqueça recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, frutos secos, tomates, etc.

Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Tal representa perigo de incêndio. O forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.

Utilize sempre luvas para retirar um prato.

Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.

Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.

Não ligue o forno quando este estiver vazio. O forno desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das micro-ondas na eventualidade de o forno arrancar de forma acidental.

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

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

Precauções com o funcionamento do micro-ondas

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

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

  Importante: a porta do forno deve fechar corretamente. A porta não deve ser amolgada; as dobradiças da porta não devem estar partidas ou soltas; os vedantes da porta e as superfícies isolantes não devem estar danificados.
- Todos os ajustes ou reparações devem ser feitos por um técnico qualificado.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 7 2/22/2022 5:29:58 PM

Instruções de segurança

Garantia limitada

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

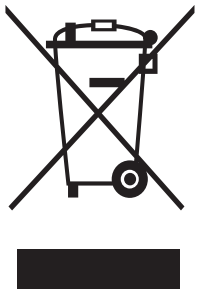
- Porta, pegas, painel exterior ou painel de controlo que estejam amolgados, riscados ou partidos.
- Grelha de arame, prato, anel rotativo de suporte, acoplador partido ou em falta.

Utilize este forno apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções importantes de segurança neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do forno.
Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte um centro de assistência Samsung local ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
Utilize este forno apenas para aquecer comida. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas com enchimento granulado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorreta do forno.
Para evitar a deterioração da superfície do forno e situações de perigo, mantenha sempre o forno limpo e em bom estado.

Definição do grupo do produto

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação eletromagnética para o tratamento de material, eletroerosão e equipamento de soldadura.
O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos diretamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

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

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

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

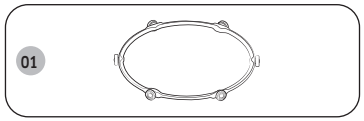
Para obter informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e sobre as obrigações regulamentares específicas de produtos, por exemplo, o regulamento REACH, WEEE, baterias, visite: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 8 2/22/2022 5:29:59 PM

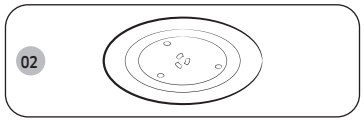
Instalação

Acessórios

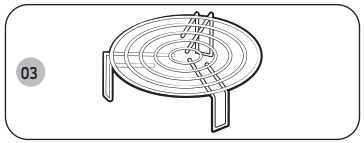
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



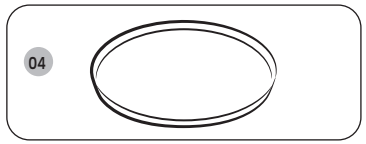
01 **Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno micro-ondas.
O anel de roletes suporta o prato giratório.



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



03 **Grelha**, deve ser colocada sobre o prato giratório.
Pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.

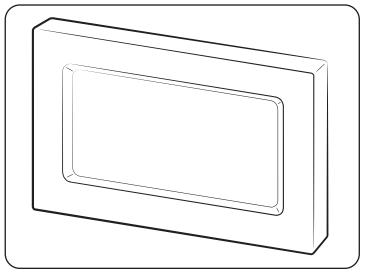


04 **Prato de tostar**, consulte as páginas 30 a 32.
prato de tostar quando se utiliza a função Cozedura/Tostar automática ou a função Cozedura/Tostar manual.

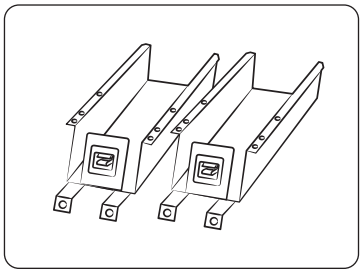
⚠ ATENÇÃO

Não utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

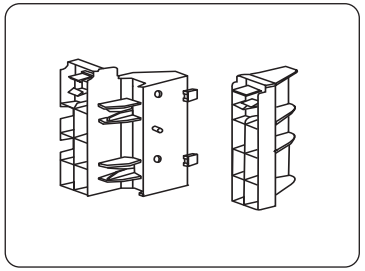
Incluído para instalação



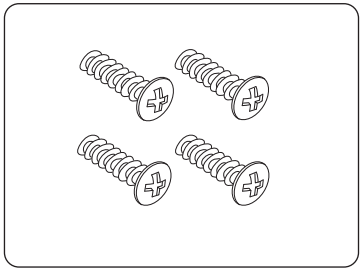
Revestimento



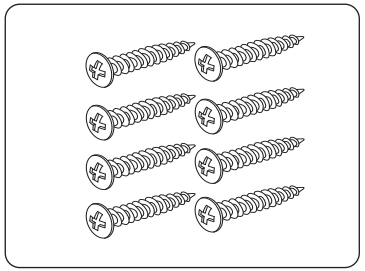
Suporte da base (2)



Revestimento do suporte (2)



Parafuso (Tipo A) (4)



Parafuso (Tipo B) (8)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 9 2/22/2022 5:30:00 PM

Instalação

Instruções de instalação do forno micro-ondas

Este aparelho está em conformidade com os regulamentos da UE.
Eliminação da embalagem e do aparelho.
A embalagem do aparelho é reciclável.
O seguinte pode ser utilizado:

- cartão;
- película de polietileno (PE);
- poliestireno livre de CFC (espuma PS rígida).

Elimine estes materiais de uma maneira responsável e de acordo com os regulamentos governamentais.
As autoridades podem fornecer-lhe informações sobre como eliminar eletrodomésticos eliminados de uma maneira responsável.

Segurança

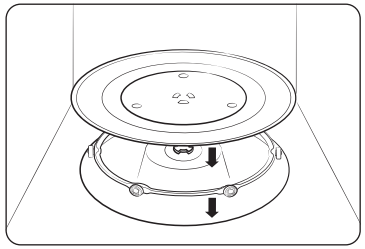
O aparelho só deve ser ligado por um técnico devidamente qualificado.
O forno micro-ondas foi concebido para utilização doméstica.
Deve-o utilizar exclusivamente para cozinhar alimentos.
O aparelho está quente durante e após a utilização.
Tenha isto em mente caso as crianças se aproximem do aparelho.
Instalação perto de um forno convencional.

- Quando um forno micro-ondas vai ser instalado perto de um forno convencional, deve disponibilizar espaço suficiente entre ambos os aparelhos para impedir o sobreaquecimento, visto que o revestimento pode ficar deformado com temperaturas excessivamente altas. Claro que é importante cumprir estritamente as instruções de instalação do fabricante do forno convencional.
- Um forno micro-ondas encastrado não deve ser instalado em cima de um forno convencional caso contrário o sistema de arrefecimento do forno micro-ondas pode ser afetado adversamente pelo ar quente produzido pelo forno convencional.

Ligação elétrica

A rede elétrica da residência à qual o aparelho é ligado deve cumprir os regulamentos nacionais e locais.
Se quiser efetuar uma ligação fixa, certifique-se de que se encontra instalado um interruptor multipolar com um espaçamento de contacto mínimo de 3 mm na linha de fornecimento.

Instalar o forno micro-ondas



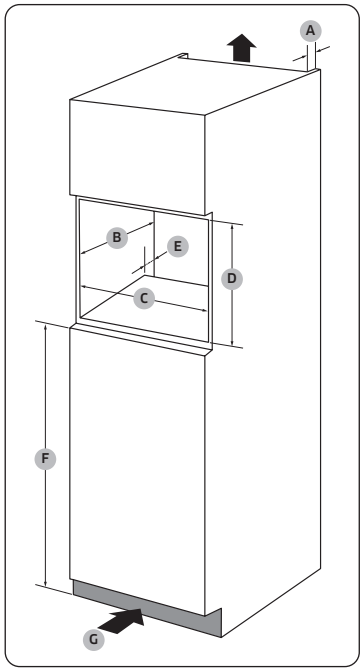
1. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Certifique-se de que o prato giratório roda livremente.
2. Este forno micro-ondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

⚠ ATENÇÃO

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado.
  Para sua segurança pessoal, ligue a ficha a uma tomada de CA com ligação à terra, com 3 pinos, 230 Volts e de 50 Hz. Se o cabo de alimentação do eletrodoméstico estiver danificado, substitua-o por um cabo especial.
- Não instale o forno micro-ondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

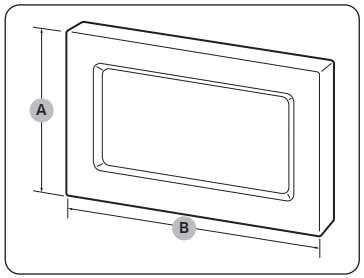
User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 10 2/22/2022 5:30:00 PM

Dimensões



Armário

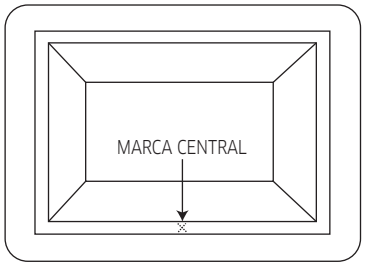
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2

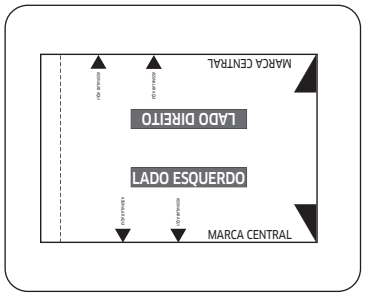


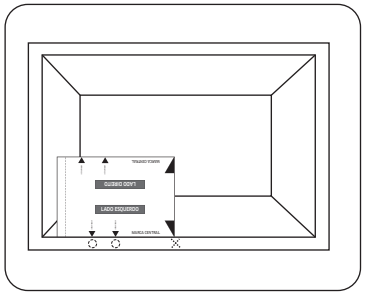
Revestimento

A	381 mm
B	596 mm

Procedimento de instalação do forno micro-ondas



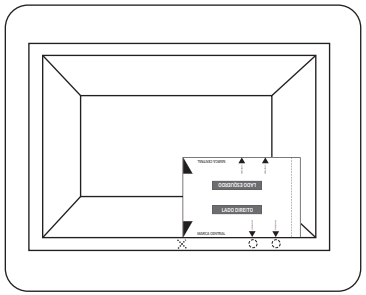




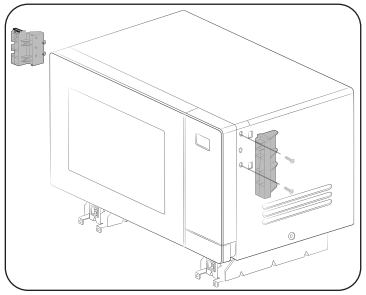
1. Meça o comprimento do armário e faça uma marca no centro.
2. Recorte a ficha do modelo na página **49**.
3. Alinhe a 'MARCA CENTRAL' no lado direito da ficha do modelo com a marca central situada no armário.
   - Certifique-se de que o texto 'LADO ESQUERDO' está na vertical.
4. Assinale as localizações dos orifícios dos parafusos no armário.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 11 2/22/2022 5:30:01 PM

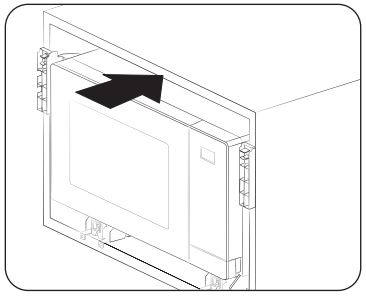
Instalação



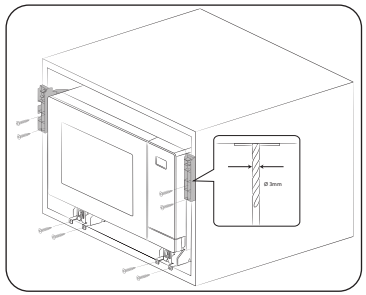
5. Vire a ficha do modelo 180 graus.
6. Alinhe a 'MARCA CENTRAL', que se encontra agora no lado esquerdo da ficha do modelo com a marca central situada no armário.
7. Assinale as localizações dos orifícios dos parafusos no armário.



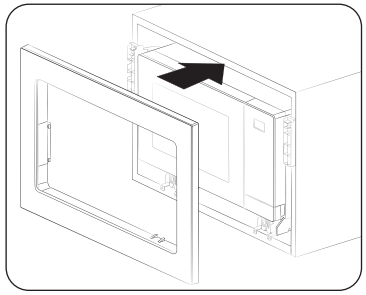
8. Utilize os parafusos fornecidos (Tipo A) para fixar os dois Revestimentos do suporte no lado esquerdo e direito do micro-ondas.
- Verifique as marcações (E: esquerda, D: direita) nos suportes para os fixar no lado correto.



9. Insira o micro-ondas no armário. Em seguida, alinhe os orifícios do suporte da base com a marcação dos passos 4 e 7.



10. Utilize uma broca de 3 mm para fazer os orifícios no armário para fixar os suportes da base. Em seguida, fixe com os parafusos fornecidos (Tipo B).



11. Encaixe o Revestimento e, em seguida, ligue todos os cabos elétricos. Verifique se o aparelho funciona corretamente.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 12 2/22/2022 5:30:01 PM

Manutenção

Limpeza

Limpe o forno micro-ondas regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior do forno. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).
Se a porta não abrir e fechar suavemente, verifique primeiro se os vedantes acumularam impurezas. Utilize um pano macio com água e detergente para limpar o interior e o exterior do forno micro-ondas. Enxagúe e seque bem.

Para remover impurezas incrustadas com odores desagradáveis do interior do forno micro-ondas

1. Com o forno micro-ondas vazio, coloque um copo de sumo de limão com água no centro do prato giratório.
2. Aqueça o forno micro-ondas durante 10 minutos na potência máxima.
3. Quando o ciclo estiver completo, aguarde que o forno micro-ondas arrefeça. Depois, abra a porta e limpe a câmara de cozedura.

⚠ ATENÇÃO

- Mantenha a porta e o respetivo vedante limpos e certifique-se de que a porta se abre e fecha suavemente. Caso contrário, a vida útil do forno micro-ondas pode diminuir.
- Tenha cuidado para não verter água sobre os orifícios de ventilação do forno micro-ondas.
- Não utilize substâncias químicas ou abrasivas para fazer a limpeza.
- Após cada utilização do forno micro-ondas, utilize um detergente suave para limpar a câmara de cozedura depois de o forno micro-ondas ter arrefecido.

Substituição (reparação)

⚠ AVISO

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

- Se detetar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detetar problemas com a estrutura exterior do forno micro-ondas, primeiro desligue o cabo da fonte de alimentação e, em seguida, contacte um centro de assistência Samsung local.

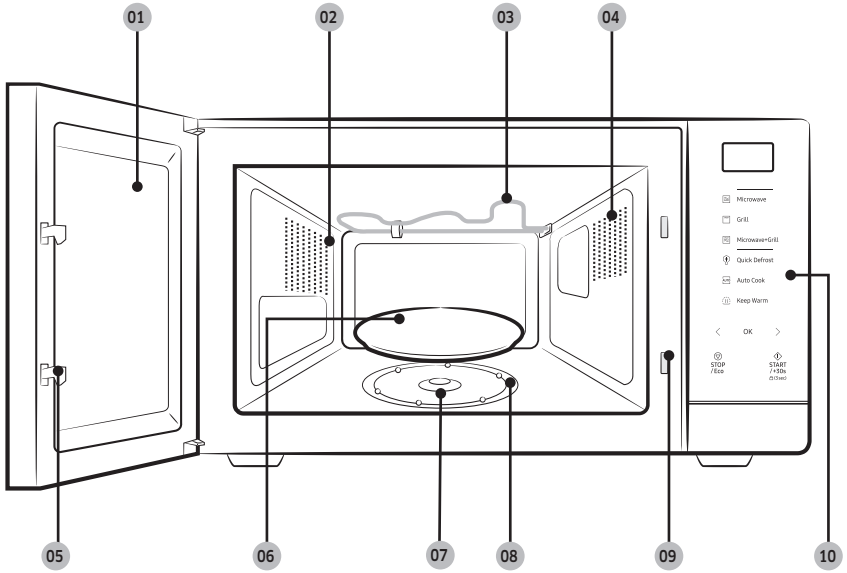
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização

Se não utilizar o forno micro-ondas durante um período de tempo prolongado, desligue o cabo de alimentação e mova o forno para um local seco e sem pó. O pó e a humidade que se acumulam dentro do forno micro-ondas podem afetar o desempenho do forno.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 13 2/22/2022 5:30:01 PM

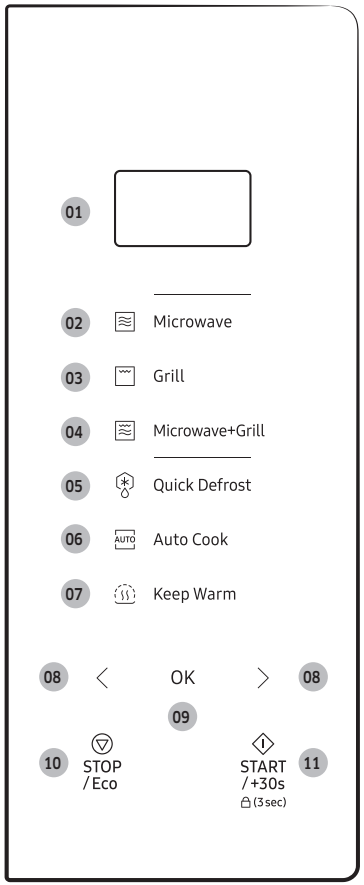
Funções do forno micro-ondas

Forno micro-ondas



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

Painel de controlo



01 Visor
02 Microwave (Micro-ondas)
03 Grill (Grelhador)
04 Microwave+Grill (Micro-ondas+grelhador)
05 Quick Defrost (Descongelação rápida)
06 Auto Cook (Cozedura automática)
07 Keep Warm (Manter quente)
08 Diminuir/Aumentar (Peso/Dose/Tempo)
09 OK (Relógio)
10 STOP/Eco (PARAR/Eco)
11 START/+30s (INICIAR/+30s)
(Bloqueio para crianças)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 14 2/22/2022 5:30:02 PM

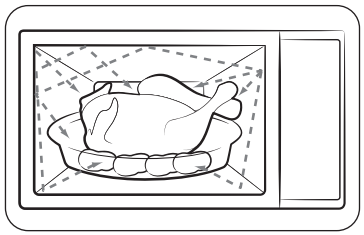
Utilização do forno micro-ondas

Como funciona um forno micro-ondas

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

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha



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

NOTA

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

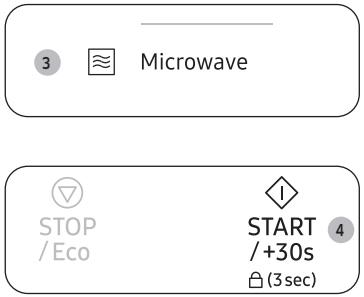
- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro.
- Uma temperatura uniforme nos alimentos.

Verificação do funcionamento correto do forno micro-ondas

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno micro-ondas está a funcionar corretamente em todos os momentos.
Se ocorrerem problemas, consulte a secção "**Resolução de problemas**" nas páginas **43** a **46**.

NOTA

O forno micro-ondas tem de ser ligado a uma tomada apropriada.
O prato giratório tem de estar colocado no forno micro-ondas. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100% - 800 W), a água demora mais tempo a ferver.



1. Carregue no botão para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque um copo com água no prato giratório e, em seguida, feche a porta.
3. Carregue no botão **Microwave (Micro-ondas)**.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** repetidamente e programe o tempo para 4 ou 5 minutos
5. O forno micro-ondas aquece a água no período de tempo programado. Verifique se a água está a ferver.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 15 2/22/2022 5:30:03 PM

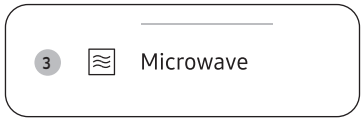
Utilização do forno micro-ondas

Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

⚠ ATENÇÃO

Verifique sempre as programações de cozedura antes de deixar o forno micro-ondas sem vigilância.

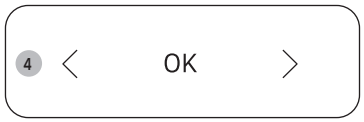


1. Carregue no botão para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no centro do prato giratório e, em seguida, feche a porta.

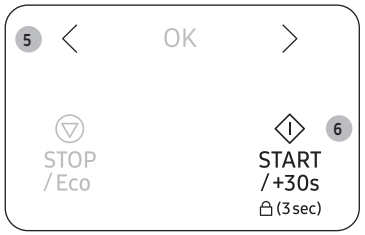
⚠ ATENÇÃO

Não ligue o forno micro-ondas quando este estiver vazio.

3. Carregue no botão **Microwave (Micro-ondas)**.
   - O visor do painel de controlo apresenta o ícone correspondente ( ) e o nível máximo de potência (800 W).



4. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para selecionar o nível de potência pretendido e, em seguida, carregue em **OK**.
   - Consulte a secção "**Níveis de potência e variações de tempo**" na página 17 para obter informações sobre o nível de potência adequado.



5. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para programar o tempo de cozedura pretendido.
   - O visor do painel de controlo apresenta o tempo de cozedura.
6. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a cozedura.
   - A luz acende-se e o prato giratório começa a rodar.
   - Quando a cozedura estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 4 vezes e o visor do painel de controlo apresenta a hora atual. Em seguida, é emitido o sinal sonoro de lembrete do final da cozedura uma vez a cada 3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 16 2/22/2022 5:30:03 PM

Acertar a hora

Ao ligar o aparelho, a indicação "88:88" e, em seguida, "12:00" é apresentada automaticamente no visor. Programe a hora atual. As horas podem ser apresentadas no formato de 24 horas ou 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- Quando instalar o forno micro-ondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

NOTA

Tem de acertar manualmente o relógio para aplicar o horário de verão.



1. Carregue em **OK**.



2. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para selecionar o formato de 24 ou 12 horas e, em seguida, carregue em **OK**.
3. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para programar a hora e, em seguida, carregue em **OK**.
4. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para programar os minutos e, em seguida, carregue em **OK**.

NOTA

O visor do painel de controlo apresenta a hora quando o micro-ondas não está a ser utilizado.

Níveis de potência e variações de tempo

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

Nível de potência	Percentagem	Potência
ALTA	100 %	800 W
MÉDIA ALTA	75 %	600 W
MÉDIA	56 %	450 W
MÉDIA BAIXA	38 %	300 W
DESCONGELAR	23 %	180 W
BAIXA	13 %	100 W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

- O tempo de cozedura diminui, se selecionar um nível de potência mais elevado.
- O tempo de cozedura aumenta, se selecionar um nível de potência mais reduzido.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 17 2/22/2022 5:30:04 PM

Utilização do forno micro-ondas

Regulação do tempo de cozedura

Pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura com o forno micro-ondas em funcionamento.

- Verifique o progresso da cozedura em qualquer momento, abrindo a porta, e aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário.



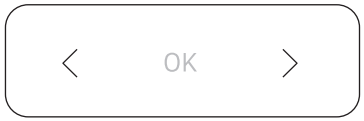
Método 1

Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para aumentar o tempo de cozedura em 30 segundos.

- Exemplo: Para acrescentar três minutos, carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** seis vezes.

NOTA

Só pode aumentar o tempo de cozedura.



Método 2

Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para ajustar o tempo de cozedura.

Interromper a cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

Para interromper a cozedura temporariamente

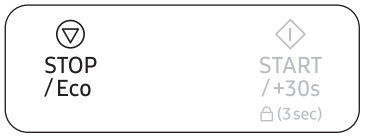
1. Abra a porta ou carregue uma vez no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**.
   - A cozedura é interrompida temporariamente.
2. Para prosseguir com a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

Para parar a cozedura completamente

1. Abra a porta ou carregue uma vez no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**.
   - A cozedura é interrompida temporariamente.
2. Carregue novamente no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**.

Programação do modo de poupança de energia

O forno micro-ondas tem um modo de poupança de energia.



- Carregue no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**. O visor do painel de controlo desliga-se.
- Para cancelar o modo de poupança de energia, abra a porta ou carregue no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**. O visor do painel de controlo apresenta a hora atual.

NOTA

Função de poupança automática de energia

O produto regressa ao estado de espera, se não carregar em qualquer botão durante 25 minutos durante a programação ou após colocar a operação em pausa. Além disso, se deixar a porta aberta, a luz interior desliga-se automaticamente após 5 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 18 2/22/2022 5:30:04 PM

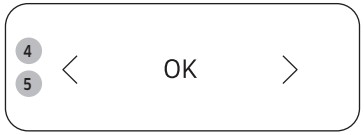
Utilização das funcionalidades Descongelação rápida

As funcionalidades Descongelação rápida permitem descongelar carne, aves, peixe, legumes e pão. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de selecionar o programa e o peso.

NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.





1. Carregue no botão para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no centro do prato giratório e, em seguida, feche a porta.
3. Carregue no botão **Quick Defrost (Descongelação rápida)**.
4. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para selecionar o tipo de alimento e, em seguida, carregue em **OK**.
   - Para obter mais informações, consulte a secção "**Descrição do programa Descongelação rápida**" na página **20**.
5. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para definir o tamanho da dose e, em seguida, carregue em **OK**.



6. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a descongelação.
   - Quando o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro, abra a porta e vire os alimentos.
7. Feche a porta e, em seguida, carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para retomar a descongelação.
   - Quando a descongelação estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 4 vezes e o visor do painel de controlo apresenta a hora atual. Em seguida, é emitido o sinal sonoro de lembrete do final da cozedura uma vez a cada 3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 19 2/22/2022 5:30:05 PM

Utilização do forno micro-ondas

Descrição do programa Descongelação rápida

A tabela seguinte apresenta os vários programas de Descongelação rápida, o tamanho da dose, os tempos de espera e as instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves, o peixe, os legumes e o pão no prato raso de vidro ou cerâmica.

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1	Carne	200-1500	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
2	Aves	200-1500	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire a carne da ave quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
3	Peixe	200-1500	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
4	Legumes	200-1500	Espalhe os legumes congelados uniformemente num prato de vidro raso. Vire ou mexa os legumes congelados, quando o forno apitar. Este programa é ideal para todos os tipos de legumes. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.
5	Pão	200-1500 g	Coloque o pão na horizontal sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e baguetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/ estaladiça, de fruta e com creme nem para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 10 a 30 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 20 2/22/2022 5:30:05 PM

Utilização da funcionalidade Cozedura automática

A funcionalidade Cozedura automática tem 45 programações de cozedura predefinidas. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

⚠ ATENÇÃO

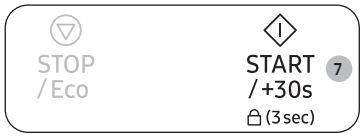
Utilize sempre recipientes próprios para forno micro-ondas e forno.



1. Carregue no botão para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no centro do prato giratório e, em seguida, feche a porta.
3. Carregue no botão **Auto Cook (Cozedura automática)**.



4. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para selecionar o tipo de alimento e, em seguida, carregue em **OK**.
   - Para obter mais informações, consulte a secção "**Descrição do programa Cozedura automática**" nas páginas 21 a 28.
5. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para selecionar o peso do alimento e, em seguida, carregue em **OK**.
   - Para obter mais informações, consulte a secção "**Descrição do programa Cozedura automática**" nas páginas 21 a 28.
   - Dependendo do menu selecionado, poderá ter apenas uma opção de peso disponível para selecionar.



6. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a funcionalidade Cozedura automática.
   - O forno micro-ondas irá confecionar os alimentos de acordo com a programação predefinida selecionada.
   - Quando a cozedura estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 4 vezes e o visor do painel de controlo apresenta a hora atual. Em seguida, é emitido o sinal sonoro de lembrete do final da cozedura uma vez a cada 3 minutos.

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 45 opções de cozedura pré-programadas. Os programas predefinidos são categorizados em 4 categorias diferentes.

⚠ ATENÇÃO

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

Descrição do programa Cozedura automática

1. Grill Fry (Grelhar/Fritar)

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1-1	Batatas fritas congeladas	400	Coloque batatas fritas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 21 2/22/2022 5:30:05 PM

Utilização do forno micro-ondas

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1-2	Costeletas de porco congeladas	500	Coloque as costeletas de porco congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Após o sinal sonoro, vire os alimentos e carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-3	Nuggets de frango congelados	350	Coloque os nuggets de frango congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-4	Croquetes de batata congelados	350	Coloque os croquetes de batata congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-5	Salsichas panadas	500	Coloque as salsichas panadas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-6	Postas de peixe panadas congeladas	300	Coloque as postas de peixe panadas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Após o sinal sonoro, vire os alimentos e carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-7	Asas de frango congeladas	500	Coloque as asas de frango congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-8	Pastéis de queijo panados congelados	400	Coloque os pastéis de queijo panados congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-9	Palitos de queijo congelados	300	Coloque os palitos de queijo congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 22 2/22/2022 5:30:05 PM

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1-10	Crepes chineses congelados	300	Pincele a superfície dos crepes chineses congelados com uma fina camada de óleo. Coloque os crepes chineses congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Após o sinal sonoro, vire os alimentos e carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-11	Gambas panadas congeladas	300	Pincele a superfície das gambas panadas congeladas com uma fina camada de óleo. Coloque as gambas panadas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s). Após o sinal sonoro, vire os alimentos e carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-12	Anéis de cebola congelados	300	Coloque os anéis de cebola congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-13	Batatas em gomos congeladas	350	Coloque as batatas em gomos congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-14	Perninhas de frango	500	Pincele a superfície das perninhas de frango com uma fina camada de óleo. Tempere-as a gosto. Coloque as perninhas de frango no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-15	Asas de frango	500	Pincele a superfície das asas de frango com uma fina camada de óleo. Tempere-as a gosto. Coloque as asas de frango no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 23 2/22/2022 5:30:05 PM

Utilização do forno micro-ondas

2. Healthy Cooking (Cozinha saudável)

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
2-1	Refeição pré-cozinhada (fria)	350 450	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições compostas por 3 componentes (p. ex., carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-2	Refeição vegetariana (fria)	350 450	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para refeições de dois componentes (p. ex., esparguete com molho ou arroz de legumes). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-3	Brócolos	250 g	Lave e limpe os floretes de brócolos. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água. (2 a 3 colheres de sopa) Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Este programa é adequado para brócolos, curgetes laminadas, beringelas, abóboras ou pimentos. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-4	Cenouras às rodelas	250	Lave as cenouras e corte-as em rodelas uniformes. Coloque num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água. (2 a 3 colheres de sopa) Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Este programa é adequado para cenouras em rodelas, couve-flor ou nabos. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-5	Feijão-verde	250	Lave o feijão-verde. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (1 colher de sopa) de água ao cozinhar 250 g. Coloque a taça no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-6	Espinafres	150	Lave os espinafres. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-7	Maçaroca de milho	250	Lave a maçaroca de milho e coloque-a num recipiente de vidro oval. Cubra com película aderente para micro-ondas e pique a película. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-8	Batatas descascadas	250	Lave e descasque as batatas e corte-as em porções semelhantes. Coloque num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 a 60 ml (3 a 4 colheres de sopa) de água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 24 2/22/2022 5:30:06 PM

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
2-9	Arroz integral (pré-cozido)	125	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.
2-10	Macarrão integral	125	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Adicione 1 l de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa antes do tempo de repouso e depois escorra bem o macarrão. Deixe repousar durante 1 minutos.
2-11	Quinoa	125	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
2-12	Bulgur	125	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
2-13	Gratinado de legumes	500	Coloque os legumes, tais como rodelas de batata pré-cozidas, rodelas de curgete, rodelas de tomate e o respetivo molho num pirex de vidro de tamanho adequado. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o prato no suporte da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-14	Tomates grelhados	400	Lave os tomates, corte-os ao meio e coloque-os num recipiente para micro-ondas. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o prato no suporte da grelha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-15	Peitos de frango	300 (2 peças)	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
2-16	Peitos de peru	300 (2 peças)	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
2-17	Filetes de peixe frescos	300 (2 peças)	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 25 2/22/2022 5:30:06 PM

Utilização do forno micro-ondas

Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
2-18	Filetes de salmão frescos	300 (2 peças)	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-19	Gambas frescas	250	Lave as gambas, coloque-as num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-20	Truta fresca	200 (1 peixe)	Coloque o peixe fresco inteiro num recipiente adequado para forno micro-ondas. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de sumo de limão e ervas aromáticas. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
2-21	Peixe grelhado	300 (1-2 peixes)	Tempere o peixe inteiro (truta ou dourada) com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe, lado a lado (em direções alternadas), no suporte da grelha. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 3 minutos.
2-22	Bifes de salmão grelhados	400 (2 bifes)	Coloque os bifes de salmão uniformemente no suporte da grelha. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 2 minutos.

3. Home Dessert (Sobremesa caseira)

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-1	Bolo de nozes	1 dose	**Ingredientes** 120 g de farinha, 150 g de manteiga, 100 g de açúcar mascavado, 2 ovos, 50 g de nozes (picadas), 4 g de fermento
			1. Misture a manteiga e o açúcar mascavado numa tigela. **2.** Adicione um ovo e misture bem. **3.** Adicione a farinha e o fermento, mexendo sempre. **4.** Adicione as nozes e misture bem. **5.** Coloque a mistura num recipiente untado ou numa tigela de plástico. **6.** Coloque o recipiente no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-1]. **7.** Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
3-2	Pão de banana	1 dose (6 peças)	**Ingredientes** 3 bananas, 120 g de preparado para panquecas, 120 g de leite, 1 ovo, 2 colheres de sopa de xarope de ácer
			1. Corte as bananas. **2.** Misture o preparado para panquecas, o leite, o ovo e o xarope de ácer numa tigela. **3.** Adicione as bananas cortadas e misture bem. **4.** Coloque a mistura em 6 formas individuais. **5.** Coloque as formas no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-2]. **6.** Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 26 2/22/2022 5:30:06 PM

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-3	Pão-de-ló	1 dose	**Ingredientes** 170 g de farinha, 50 g de manteiga, 150 g de açúcar, 3 ovos, 10 g de fermento
			1. Misture a manteiga e o açúcar numa tigela. **2.** Adicione um ovo e misture bem. **3.** Adicione a farinha e o fermento, mexendo sempre. **4.** Coloque a mistura num recipiente untado ou numa tigela de plástico. **5.** Coloque o recipiente no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-3]. **6.** Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
3-4	Brownie	1 dose	**Ingredientes** 90 g de farinha, ½ chávena de manteiga (derretida), 230 g de açúcar, 2 ovos, 40 g de cacau em pó
			1. Misture a manteiga, os ovos batidos e o açúcar numa tigela. **2.** Adicione a farinha e o cacau em pó, mexendo sempre. **3.** Coloque a mistura num recipiente untado ou numa tigela de plástico. **4.** Coloque o recipiente no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-4]. **5.** Depois de cozinhar, deixe repousar durante 20 a 30 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-5	Pudim de ovos	1 dose (3 peças)	**Ingredientes** 250 g de leite, 40 g de açúcar, 2 ovos
			1. Abra os dois ovos para uma tigela. Bata ligeiramente os ovos com um batedor de varas. Mantenha a ponta do batedor junto ao fundo da tigela, para evitar criar demasiada espuma. **2.** Numa outra tigela, misture o leite e o açúcar. **3.** Junte o leite aos ovos batidos, mexendo sempre. **4.** Passe a mistura de ovos por um coador de malha fina. Raspe o fundo do coador com uma espátula. Remova qualquer espuma da superfície com uma colher. **5.** Coloque a mistura em formas individuais. **6.** Coloque as formas no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-5]. **7.** Depois de cozinhar, refrigere e sirva.
3-6	Bolo de chocolate na caneca	1 dose	**Ingredientes** 30 g de manteiga, 60 g de açúcar, 1 ovo, 40 g de natas para bater, 25 g de farinha, 15 g de cacau em pó, 1,5 g de extrato de baunilha, 50 g de pepitas de chocolate semi-amargo
			1. Misture a manteiga, o ovo e as natas numa caneca, até obter uma mistura homogénea. **2.** Junte a farinha e o açúcar, mexendo sempre. **3.** Junte o cacau e a baunilha e misture até obter uma mistura homogénea. **4.** Envolva as pepitas de chocolate. **5.** Coloque a caneca no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-6]. **6.** Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 27 2/22/2022 5:30:06 PM

Utilização do forno micro-ondas

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-7	Bolo de caneca	1 dose	Ingredientes 30 g de manteiga, 60 g de açúcar, 1 ovo, 50 g de farinha, 30 g de leite, 6 g de baunilha, 3 g de farinha de amêndoa, 1,5 g de fermento
			1. Misture a manteiga e o ovo numa caneca, até obter uma mistura homogénea. **2.** Adicione a farinha, o açúcar e o fermento, mexendo sempre. **3.** Junte a farinha de amêndoa e a baunilha e misture até obter uma mistura homogénea. **4.** Coloque a caneca no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-7]. **5.** Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

4. Descongelação de pão

Esta função permite descongelar e reaquecer pão congelado. O pão congelado terá uma côdea estaladiça, tal como pão fresco. Este programa é adequado para baguetes, croissants e bagels, entre outros.

⚠ **ATENÇÃO**

• Este programa é adequado para pão congelado depois de cozido. Não é adequado para massa de pão congelada.

• É necessário pré-aquecer o prato de tostar. Siga as instruções.

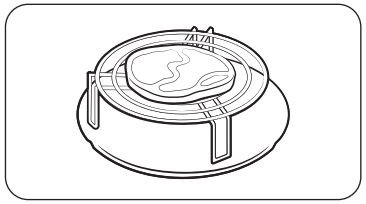
Código	Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
4	Descongelação de pão	100-600	Coloque o prato de tostar no prato giratório. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. O visor apresenta "HEAt (AQUECER)" para pré-aquecer o prato de tostar. Após o sinal sonoro, o pré-aquecimento está concluído. Coloque o pão congelado no prato de tostar e coloque o prato no forno micro-ondas. Carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 28 2/22/2022 5:30:06 PM

Grelhar

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia das micro-ondas.

- Utilize sempre luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno micro-ondas, uma vez que estes se encontram a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados, se utilizar o suporte da grelha.



1. Carregue no botão para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no suporte da grelha e, em seguida, feche a porta.



3. Carregue em **Grill (Grelhador)**.
   - O visor do painel de controlo apresenta o ícone correspondente ( ).
   - Não é possível programar a temperatura do grelhador.



4. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para programar o tempo de cozedura pretendido.
   - O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.
5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a cozedura.
   - Quando a cozedura estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 4 vezes e o visor do painel de controlo apresenta a hora atual. Em seguida, é emitido o sinal sonoro de lembrete do final da cozedura uma vez a cada 3 minutos.

Combinação de micro-ondas e grelhador

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

⚠ ATENÇÃO

- Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.
- Utilize sempre luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno micro-ondas, uma vez que estes se encontram a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando o suporte da grelha.



1. Carregue no botão para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no suporte da grelha e, em seguida, feche a porta.
3. Carregue no botão **Microwave+Grill (Micro-ondas+grelhador)**.
   - O visor do painel de controlo apresenta o ícone correspondente (,) e o nível máximo de potência predefinido (600 W).



4. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para selecionar o nível de potência pretendido e, em seguida, carregue em **OK**.
   - Pode selecionar o nível de potência entre 600 W, 450 W ou 300 W.
   - Não é possível programar a temperatura do grelhador.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 29 2/22/2022 5:30:07 PM

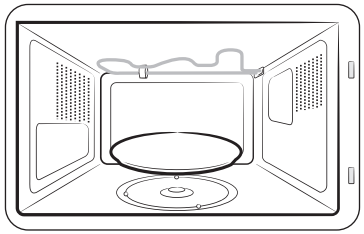
Utilização do forno micro-ondas

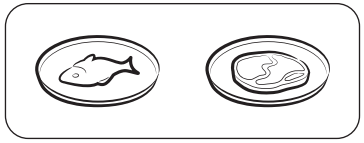


5. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para programar o tempo de cozedura pretendido.
   - O tempo limite de cozedura é 60 minutos.
6. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a cozedura.
   - Quando a cozedura estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 4 vezes e o visor do painel de controlo apresenta a hora atual. Em seguida, é emitido o sinal sonoro de lembrete do final da cozedura uma vez a cada 3 minutos.

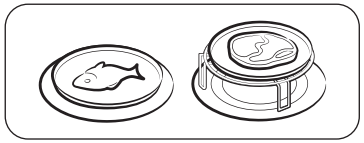
Utilização do prato de tostar

Este prato de tostar permite-lhe não só tostar a parte de cima dos alimentos com o grelhador, mas também tostar e alourar a parte de baixo dos alimentos devido à alta temperatura do prato de tostar. Encontrará vários alimentos que pode preparar no prato de tostar na tabela (consulte a página seguinte). O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.





1. Coloque o prato de tostar diretamente sobre o prato giratório e pré-aqueça com a combinação Micro-ondas-Grelhador-Combinado [600 W + Grelhador], seguindo os tempos e as instruções na tabela.
2. Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.
3. Coloque os alimentos no prato de tostar.





4. Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no micro-ondas.
5. Selecione o tempo de cozedura e o nível de potência adequados.
   (Consulte a tabela ao lado)

⚠ ATENÇÃO

- Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica muito quente.
- Não coloque qualquer objeto no prato de tostar que não seja resistente ao calor.
- Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato giratório.
- Tenha em atenção que o prato de tostar não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

NOTA

- Tenha em atenção que o prato de tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objetos afiados, como uma faca, para cortar no prato de tostar.
- Lave o prato de tostar com água morna e detergente e passe-o por água limpa.
- Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 30 2/22/2022 5:30:08 PM

Recomendamos-lhe que pré-aqueça o prato de tostar diretamente no prato giratório.
Pré-aqueça o prato de tostar com a função 600 W + Grelhador durante 3 a 4 minutos.
Siga os tempos e as instruções na tabela.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min)
Bacon	4 fatias (80 g)	600 W + Grelhador	3-3½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque as fatias lado a lado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Tomates grelhados	200 g (2 peças)	450 W + Grelhador	2½-3
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Hambúrguer (congelado)	2 peças (125 g)	600 W + Grelhador	6-6½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque o hambúrguer congelado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire a comida após 3 a 4 minutos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cacetes (congelados)	200-250 g (2 peças)	450 W + Grelhador	6-7
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque os cacetes com a cobertura (p. ex., tomate, queijo), lado a lado, no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pizza (congelada)	300-350 g	450 W+Grelhador	11-12
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque a pizza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min)
Mini-pizza (congelada)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grelhador	9-10
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Distribua as mini-pizzas de forma uniforme no prato de tostar. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pizza (fria)	300-350 g	450 W + Grelhador	5½-6½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 5 minutos. Coloque a pizza fria no prato. Coloque o prato de tostar no prato giratório. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Douradinhos (congelados)	150 g (5 peças) 300 g (10 peças)	600 W + Grelhador	6-7 8-9
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 4 minutos. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os "douradinhos" em círculo no prato. Vire-os passados 3 min (5 peças) ou 5 min (10 peças). Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nuggets de frango (congelados)	125 g 250 g	600 W + Grelhador	4-5 6-7
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 4 minutos. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os nuggets de frango no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire-os passados 2 min (125 g) ou 4 min (250 g). Deixe repousar durante 3 minutos.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 31 2/22/2022 5:30:08 PM

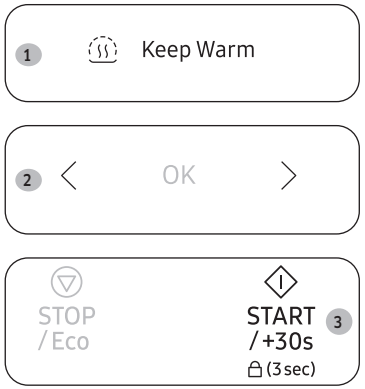
Utilização do forno micro-ondas

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min)
Batatas assadas	200 g 500 g	600 W + Grelhador	4-5 7-8
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Corte as batatas ao meio. Coloque-as no prato de tostar com o lado cortado virado para baixo. Coloque em círculo. Coloque o prato na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Utilizar a função Keep Warm (Manter quente)

A função Keep Warm (Manter quente) mantém a comida quente até a servir. Utilize esta função para manter os alimentos quentes até os servir.

Nota : O tempo da função **Keep Warm (Manter quente)** foi especificado para 60 minutos.



1. Carregue no botão **Keep Warm (Manter quente)**.
2. Carregue no botão **<** ou **>** (**Diminuir/Aumentar**) para selecionar o programa pretendido.
   - 1. Quente
   - 2. Morno
3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
   - Para interromper esta função de aquecimento, abra a porta ou carregue no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**.

⚠ ATENÇÃO

- Não utilize esta função para reaquecer alimentos frios. Estes programas destinam-se a manter quentes alimentos que tenham sido cozinhados na hora.
- Não cubra com tampas ou película aderente.
- Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.
- Não é possível alterar o tempo definido após o início da função de aquecimento.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 32 2/22/2022 5:30:08 PM

Utilização da funcionalidade Bloqueio para crianças

O forno micro-ondas está equipado com um programa especial de bloqueio para crianças, que permite que o forno micro-ondas seja "bloqueado" para que as crianças ou alguém que não saiba utilizá-lo não o possa ligar acidentalmente.



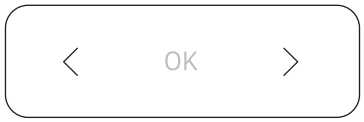
- Para ativar a funcionalidade Bloqueio para crianças, carregue sem soltar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** durante 3 segundos.
  - O painel de controlo fica bloqueado e o visor do painel de controlo apresenta "**L**".



- Para desativar a funcionalidade Bloqueio para crianças, carregue sem soltar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** durante 3 segundos.

Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



- Para desligar o sinal sonoro, carregue nos botões **<** e **>** (**Diminuir/Aumentar**) em simultâneo.
- O painel de controlo apresenta a indicação "**OFF**" **(Desligado)**
- Para ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **<** e **>** (**Diminuir/Aumentar**) em simultâneo.
- O painel de controlo apresenta a indicação "**On**" **(Ligado)**.

Guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos sem serem refletidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.
Por isso, tem de ter atenção quando escolhe os utensílios. Se os utensílios de cozinha estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.
A tabela a seguir lista vários tipos de utensílios de cozinha, indica se podem ou não ser utilizados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno micro-ondas ou se a utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não aquecer previamente durante mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para forno e mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 33 2/22/2022 5:30:08 PM

Guia de utensílios de cozinha

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : Recomendado ✓✗ : Com cuidado ✗ : Não seguro

Guia de confeção de alimentos

Micro-ondas

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

Cozedura

Utensílios para cozedura no micro-ondas:

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

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:

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

Tapar os alimentos durante a cozedura

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

Tempos de espera

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 34 2/22/2022 5:30:09 PM

Guia de confeção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Tamanho das doses (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Espinafres	150	600	4½-5½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Brócolos	300	600	9-10
	Instruções Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Ervilhas	300	600	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Feijão-verde	300	600	8-9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (cenouras/ervilhas/ milho)	300	600	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (estilo chinês)	300	600	8-9
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Guia de confeção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente– consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.
Conselho: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Alimento	Tamanho das doses (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Brócolos	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couves de Bruxelas	250	800	5½-6½
	Instruções Adicione 60-75 ml (4-5 colheres de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cenouras	250	800	4½-5
	Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couve-flor	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Curgetes	250	800	3½-4
	Instruções Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Deixe repousar durante 3 minutos.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 35 2/22/2022 5:30:09 PM

Guia de confeção de alimentos

Alimento	Tamanho das doses (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Beringelas	250	800	3½-4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Alho francês	250	800	4½-5
	Instruções Corte o alho francês às rodelas grossas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cogumelos	125 250	800	1½-2 3-3½
	Instruções Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cebolas	250	800	5½-6
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pimentos	250	800	4½-5
	Instruções Corte os pimentos às rodelas pequenas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas	250 500	800	4-5 7½-8½
	Instruções Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nabos	250	800	5-5½
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Guia de confeção de arroz e massa

Arroz: Utilize um pirex de vidro grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa.
Depois de o arroz estar cozido, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: Utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa.
Mexa ocasionalmente durante e após a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Tamanho das doses (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Arroz branco (pré-cozido)	250	800	16-17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz integral (pré-cozido)	250	800	21-22
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250	800	17-18
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Misto de cereais (arroz + cereais)	250	800	18-19
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Massa	250	800	11-12
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Deixe repousar durante 5 minutos.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 36 2/22/2022 5:30:09 PM

Reaquecer

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fração do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.
Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como guia de orientação. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Arranjar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 800 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.
Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.
Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos.
É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento para referência futura.
Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.
Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer – para permitir que a temperatura estabilize.
O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

Reaquecimento de líquidos

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

Reaquecimento de alimentos para bebés

Alimentos para bebés:

Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento!
Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura.
Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.

Leite para bebés:

Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37 °C.

Observação:

Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir. Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como guia de orientação para reaquecer.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 37 2/22/2022 5:30:09 PM

Guia de confeção de alimentos

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo (min)
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	800	1-1½ 1½-2
	Instruções Deite na chávena e reaqueça sem tampa. Coloque a chávena/caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno micro-ondas e mexa bem. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Sopa (fria)	250 g	800	3-3½
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Guisado (frio)	350 g	600	5½-6½
	Instruções Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Massa com molho (fria)	350 g	600	4½-5½
	Instruções Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600	5-6
	Instruções Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Refeição no prato (fria)	350 g	600	5½-6½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 alimentos frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer os alimentos.

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600	30 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600	20 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300	30 a 40 seg 50 seg a 1 min
	Instruções Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 38 2/22/2022 5:30:09 PM

Descongelação manual

Os micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o micro-ondas pode ser muito útil.
As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.
Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.
Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.
Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação.
Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar.
Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera da descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: Alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo (min)
Carne			
Carne de vaca picada	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Costeletas de porco	250 g	180	7½-8½
	Instruções Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 5 a 25 minutos.		
Aves			
Pedaços de frango	500 g (2 peças)	180	14½-15½
Frango inteiro	900 g	180	28-30
	Instruções Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 15 a 40 minutos.		
Peixe			
Filetes de peixe	250 g (2 peças) 400 g (4 peças)	180	6-7 12-13
	Instruções Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 5 a 15 minutos.		
Frutas			
Bagas	250 g	180	6-7
	Instruções Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.		
Pão			
Pãezinhos (cerca de 50 g cada)	2 peças 4 peças	180	½-1 2-2½
Tosta/sanduíche	250 g	180	4½-5
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	180	8-10
	Instruções Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 39 2/22/2022 5:30:09 PM

Guia de confeção de alimentos

Grill (Grelhador)

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do teto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 3 a 5 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:

Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:

Quando o modo de grelhador é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

Micro-ondas + grelhador

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das micro-ondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador

Utilize utensílios através dos quais as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador:

os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (p. ex., massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (p. ex., pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:

Quando utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Consulte as instruções na tabela a seguir.

Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 40 2/22/2022 5:30:09 PM

Manual do grelhador para alimentos congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos congelados	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Pãezinhos (aprox. 50 g cada)	2 peças 4 peças	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 1-1½ 2-2½	Apenas grelhador 1-2 1-2
	Instruções Coloque os pãezinhos em círculo na grelha. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até tostar, se preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.			
Cacetes + cobertura (tomates, queijo, presunto, cogumelos)	250-300 g (2 peças)	450 W + Grelhador	8-9	-
	Instruções Coloque 2 cacetes congelados lado a lado na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Gratinar (legumes ou batatas)	400 g	450 W + Grelhador	13-14	-
	Instruções Coloque os alimentos a gratinar congelados num pirex redondo pequeno. Coloque o pirex na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Massa (canelones, macarrão, lasanha)	400 g	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 18-19	Apenas grelhador 1-2
	Instruções Coloque a massa congelada num pirex pequeno, retangular e raso. Coloque o pirex diretamente no prato giratório. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Nuggets de frango	250 g	450 W + Grelhador	5-5½	3-3½
	Instruções Coloque os nuggets de frango na grelha. Vire a comida depois do primeiro passo.			
Batatas no forno	250 g	450 W + Grelhador	9-11	4-5
	Instruções Coloque as batatas uniformemente no papel vegetal na grelha inferior.			

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função Grelhador durante 3-4 minutos.
Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Tostas	4 peças (cada 25 g)	Apenas grelhador	6-8	4-5½
	Instruções Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.			
Pãezinhos (cozidos)	2-4 peças	Apenas grelhador	2-3	2-3
	Instruções Coloque os pãezinhos, com a parte de baixo virada para cima, em círculo no prato giratório.			
Tomates grelhados	200 g (2 peças) 400 g (4 peças)	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 4½-5½ 7-8	Apenas grelhador 2-3
	Instruções Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o prato na grelha.			
Tosta havaiana (fiambre, ananás, fatias de queijo)	2 peças (300 g)	450 W + Grelhador	3½-4	-
	Instruções Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Coloque 2 fatias de tosta, lados opostos, diretamente na grelha superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador	4½-5½ 8-9	-
	Instruções Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador.			

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 41 2/22/2022 5:30:10 PM

Guia de confeção de alimentos

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Pedaços de frango	450-500 g (2 peças)	300 W + Grelhador	10-12	12-13
	Instruções Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo com os ossos virados para o centro. Coloque 1 pedaço de frango no centro da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Costeletas de borrego/bifes (médio)	400 g (4 peças)	Apenas grelhador	12-15	9-12
	Instruções Unte as costeletas de borrego com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Costeletas de porco	250 g (2 peças)	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 7-8	Apenas grelhador 6-7
	Instruções Unte as costeletas de porco com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Maçãs assadas	1 maçã (aprox. 200 g) 2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador	4-4½ 6-7	-
	Instruções Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num prato de pirex raso. Coloque o prato diretamente no prato giratório.			
Frango assado	1200 g	MO + Grelhador	450 W + Grelhador 22-24	300 W + Grelhador 23-25
	Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o primeiro peito de frango virado para baixo no pirex e o segundo peito de frango virado para cima. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			

Sugestões e truques

Derreter mel cristalizado

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

Dissolver gelatina

Coloque folhas de gelatina seca (10 g) em água fria durante 5 minutos.
Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno.
Aqueça durante 1 minuto a 300 W.
Mexa após derreter.

Cobertura glacé (para bolos)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 800 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

Fazer compota

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10 a 12 minutos a 800 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque diretamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

Cozinhar pudim/cremes

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 800 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

Torrar amêndoas em lascas

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio.
Mexa várias vezes enquanto estão a tostar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W.
Deixe repousar durante 2-3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 42 2/22/2022 5:30:10 PM

Resolução de problemas e código de informação

Resolução de problemas

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

Problema	Motivo	Ação
Geral		
Não é possível carregar corretamente nos botões.	Pode haver matéria estranha presa nos botões.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	Para modelos com painel tátil: Existe humidade no exterior.	Limpe a humidade do exterior.
	O bloqueio para crianças está ativado.	Desative o bloqueio para crianças.
As horas não são apresentadas.	A função Eco (de poupança de energia) está ativa.	Desligue a função Eco.
O forno micro-ondas não funciona.	Não é fornecida energia.	Certifique-se de que há fornecimento de energia.
	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
	Os mecanismos de segurança de abertura da porta estão cobertos por matéria estranha.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
O forno micro-ondas para durante o funcionamento.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar o funcionamento.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	O forno micro-ondas esteve a cozinhar durante um período de tempo prolongado.	Depois de cozinhar durante um período de tempo prolongado, deixe o forno micro-ondas arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não funciona.	Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno micro-ondas está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno micro-ondas.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno micro-ondas.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno micro-ondas para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Estão a ser utilizadas várias fichas na mesma tomada.	Escolha uma tomada que seja utilizada exclusivamente pelo forno micro-ondas.
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno micro-ondas não funciona.	A cozedura de alimentos fechados ou utilizando um recipiente com tampa pode causar sons semelhantes a estalidos.	Não utilize recipientes fechados porque podem rebentar durante a cozedura devido à expansão do conteúdo.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 43 2/22/2022 5:30:10 PM

Resolução de problemas e código de informação

Problema	Motivo	Ação
O exterior do forno micro-ondas está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno micro-ondas.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno micro-ondas para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem objetos na parte de cima do forno micro-ondas.	Remova todos os objetos da parte superior do forno micro-ondas.
Não é possível abrir a porta corretamente.	Existem resíduos de alimentos presos entre a porta e o interior do forno micro-ondas.	Limpe o forno micro-ondas e, depois, abra a porta.
O aquecimento, incluindo a função Manter quente, não funciona corretamente.	O forno micro-ondas pode não funcionar, estão a ser cozinhados demasiados alimentos ou estão a ser utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente próprio para micro-ondas e ligue o micro-ondas durante 1 a 2 minutos para verificar se a água é aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função. Utilize um recipiente de confeção com um fundo plano.
A função de descongelação não funciona.	Estão a ser cozinhados demasiados alimentos.	Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função.
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando a função Eco está ligada. Feche e abra novamente a porta ou carregue no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**.
	A luz interior está coberta por matéria estranha.	Limpe o interior do forno micro-ondas e verifique novamente.

Problema	Motivo	Ação
É emitido um sinal sonoro durante a cozedura.	Se a função Cozedura automática estiver a ser utilizada, este som significa que deve virar os alimentos que estão a ser descongelados.	Após virar os alimentos, carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para reiniciar o funcionamento.
O forno micro-ondas não está nivelado.	O forno micro-ondas está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno micro-ondas é instalado numa superfície plana e estável.
Ocorrem faíscas durante a cozedura.	São utilizados recipientes de metal durante as funções de forno micro-ondas/descongelação.	Não utilize recipientes de metal.
Quando é ligado, o forno micro-ondas começa a trabalhar imediatamente.	A porta não está fechada corretamente.	Feche a porta e verifique novamente.
O forno micro-ondas está a emitir eletricidade.	A fonte de alimentação ou a tomada não têm uma ligação à terra adequada.	Certifique-se de que a fonte de alimentação e a tomada têm uma ligação à terra adequada.
1. Gotas de água. **2.** O vapor é expelido por uma fenda na porta. **3.** A água fica no forno micro-ondas.	Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno micro-ondas.	Deixe o forno micro-ondas arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 44 2/22/2022 5:30:10 PM

Problema	Motivo	Ação
A luminosidade no interior do forno micro-ondas varia.	A luminosidade varia dependendo das mudanças de potência de cada função.	As mudanças de potência durante a cozedura não são avarias. Isto não é uma avaria do forno micro-ondas.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	Para ventilar o forno micro-ondas, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante cerca de 3 minutos após o término da cozedura.	Isto não é uma avaria do forno micro-ondas.
Prato giratório		
Enquanto gira, o prato giratório sai do sítio ou para de girar.	Não existe anel de roletes ou o anel de roletes não está devidamente colocado.	Instale o anel de roletes e, depois, tente novamente.
O prato giratório arrasta-se enquanto gira.	O anel de roletes não está devidamente colocado, existem demasiados alimentos ou o recipiente é demasiado grande e toca no interior do micro-ondas.	Ajuste a quantidade de alimentos e não utilize recipientes demasiado grandes.
O prato giratório abana enquanto gira e faz ruído.	Existem resíduos de comida no fundo do forno micro-ondas.	Remova os resíduos de comida existentes no fundo do forno micro-ondas.

Problema	Motivo	Ação
Grill (Grelhador)		
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno micro-ondas pela primeira vez.	Não se trata de uma avaria. Depois de utilizar o forno micro-ondas 2 a 3 vezes, já não deve acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno micro-ondas arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
	Os alimentos estão muito próximo do grelhador.	Coloque os alimentos devidamente afastados durante a cozedura.
	Os alimentos não estão devidamente preparados e/ou dispostos.	Certifique-se de que os alimentos estão devidamente preparados e dispostos.
Forno micro-ondas		
O forno micro-ondas não aquece.	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
Sai fumo durante o pré-aquecimento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno micro-ondas pela primeira vez.	Não se trata de uma avaria. Depois de utilizar o forno micro-ondas 2 a 3 vezes, já não deve acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno micro-ondas arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
Verifica-se um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno micro-ondas.	Estão a utilizar-se utensílios de plástico ou não resistentes ao aquecimento.	Utilize utensílios de vidro adequados para temperaturas elevadas.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 45 2/22/2022 5:30:10 PM

Resolução de problemas e código de informação

Problema	Motivo	Ação
O forno micro-ondas tem um cheiro desagradável no interior.	Existem resíduos de alimentos ou de plástico derretido no interior.	Utilize a função de vapor e depois limpe com um pano seco. Pode colocar uma rodela de limão no interior e ligar o forno micro-ondas para remover o odor mais rapidamente.
O forno micro-ondas não confeciona os alimentos corretamente.	A porta do forno micro-ondas é aberta frequentemente durante a cozedura.	Se abrir a porta com frequência, a temperatura interior diminuirá e isto poderá afetar os resultados da cozedura.
	Os controlos do forno micro-ondas não estão definidos corretamente.	Defina corretamente os controlos do forno micro-ondas e tente novamente.
	O grelhador ou outros acessórios não estão inseridos corretamente.	Insira corretamente os acessórios.
	Os utensílios utilizados não são do tipo ou dimensão corretos.	Utilize utensílios de cozinha adequados com fundo plano.

Código de informação

Código de informação	Motivo	Ação
C-d0	Os botões de controlo são carregados durante mais de 10 segundos.	Limpe os botões e verifique se existe água na superfície à volta dos mesmos. Se voltar a ocorrer, desligue o forno micro-ondas durante mais de 30 segundos e tente programar novamente. Se voltar a ser apresentado, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

NOTA

Se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 46 2/22/2022 5:30:10 PM

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente para melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão, por isso, sujeitas a alterações sem aviso prévio. Por direito do regulamento comum 2/1984 (III.10) BKM-IpM. nós, enquanto distribuidores, testemunhamos que o micro-ondas MG23A7318C* da Samsung cumpre os parâmetros tecnológicos a seguir mencionados.

Modelo	MG23A7318C*
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia Potência máxima Micro-ondas Grelhador (resistência de aquecimento)	 2400 W 1300 W 1100 W
Potência de saída	100 W / 800 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litros
Peso Líquido	 14,5 kg aprox.

* Este produto contém uma fonte de luz da classe de eciência energética <G>.

Notas

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PT_Revise.indd 47 2/22/2022 5:30:10 PM

Notas

ASSINALAR AQUI

ASSINALAR AQUI

MARCA CENTRAL

LADO DIREITO

Modelo para instalação

LADO ESQUERDO

ASSINALAR AQUI

ASSINALAR AQUI

MARCA CENTRAL

Notas

Notas

SAMSUNG

A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efetuar uma manutenção ou limpeza normal.

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04716D-00

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 1 2/22/2022 5:04:08 PM

Inhalt

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Allgemeine Sicherheitshinweise 6
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts 7
Eingeschränkte Garantie 8
Produktklassifizierung 8
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott) 8

Aufstellen des Geräts 9

Zubehör 9
Für die Installation beigelegt 9
Einbauanweisung für das Mikrowellengerät 10
Aufstellen des Mikrowellengeräts 10
Abmessungen 11
Vorgehen beim Einbauen des Mikrowellengeräts 11

Wartung 13

Reinigung 13
Austausch (Reparatur) 13
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch 13

Funktionen des Mikrowellengeräts 14

Mikrowellengerät 14
Bedienfeld 14

Verwenden des Mikrowellengeräts 15

So funktioniert ein Mikrowellengerät 15
Überprüfen des Mikrowellengeräts auf richtige Funktion 15
Erhitzen/Aufwärmen 16
Einstellen der Uhrzeit 17
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten 17
Einstellen der Garzeit 18
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs 18
Einstellen des Energiesparmodus 18
Verwenden der Auftauprogramme 19
Automatikprogramme 21
Grillen 29
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus 29
Verwenden der Backunterlage 30
Verwenden der Warmhaltefunktion 32
Verwenden der Kindersicherung. 33
Ausschalten der Signaltöne 33

Informationen zum Geschirr 33

Zubereitungshinweise 34

Problembehebung und Informationscodes 43

Problembehebung 43
Informationscodes 46

Technische Daten 47

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 2 2/22/2022 5:04:09 PM

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 3 2/22/2022 5:04:09 PM

Sicherheitshinweise

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

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

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

Dieses Gerät ist nur als Einbaugerät zu verwenden. Das Gerät darf nicht im Innern eines Schranks 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.

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 4 2/22/2022 5:04:09 PM

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.

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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 5 2/22/2022 5:04:09 PM

Sicherheitshinweise

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

Jegliche Modifikationen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
Erhitzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern.
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.
Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren 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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 6 2/22/2022 5:04:09 PM

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 uns die Türscharniere, Türverriegelungen und Dichtungsflächen nicht beschädigt oder locker sind.
- Jegliche Änderungen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von einer qualifizierter Fachkraft durchgeführt werden.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 7 2/22/2022 5:04:09 PM

Sicherheitshinweise

Eingeschränkte Garantie

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

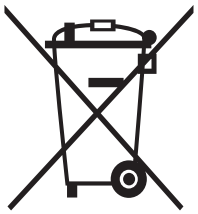
- Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidungen oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.
- Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen.
Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

Produktklassifizierung

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.
Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.
Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.
Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.
Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

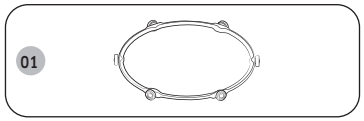
Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 8 2/22/2022 5:04:10 PM

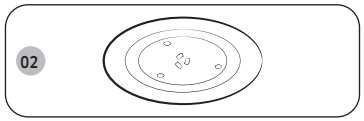
Aufstellen des Geräts

Zubehör

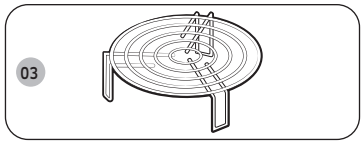
Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



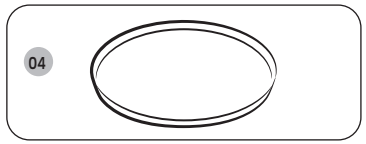
01 **Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.
Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



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



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

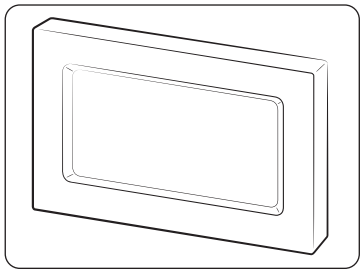


04 **Backunterlage**: Siehe Seiten 30 bis 32.
Die Backunterlage wird für die automatische und manuelle Funktion zum Überbacken benötigt.

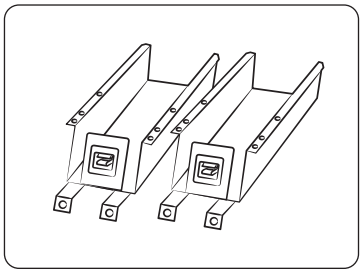
⚠ VORSICHT

Das Mikrowellengerät darf nicht ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

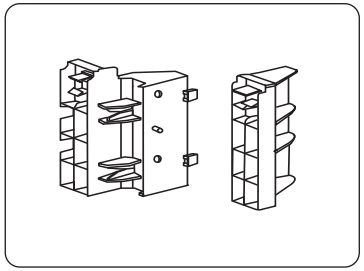
Für die Installation beigelegt



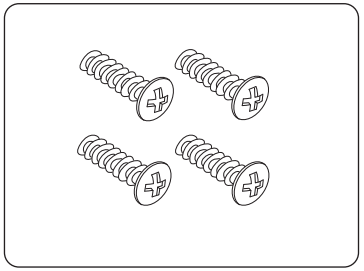
Blende



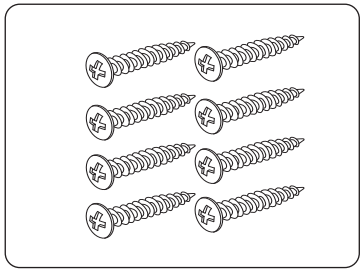
2 Sockelhalter



2 Blendenhalter



4 Schrauben (Typ A)



8 Schrauben (Typ B)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 9 2/22/2022 5:04:11 PM

Aufstellen des Geräts

Einbauanweisung für das Mikrowellengerät

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.
Entsorgung von Verpackung und Gerät:
Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden.
Folgende Materialien können wiederverwendet werden:

- Pappe,
- PE-Folie (Polyethylen),
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum),

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.
Informationen zur umweltbewussten Entsorgung nicht mehr benötigter Haushaltsgeräte erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Sicherheit

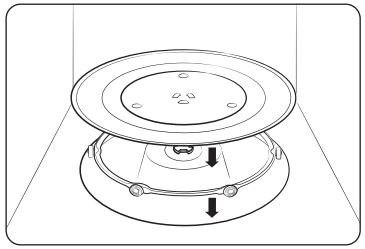
Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker angeschlossen werden.
Das Mikrowellengerät wurde für die Verwendung im Haushalt entwickelt.
Sie sollten es ausschließlich zum Zubereiten von Nahrungsmitteln verwenden.
Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß.
Beachten Sie dies insbesondere, wenn sich kleinere Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten.
Einbau in der Nähe eines herkömmlichen Herds.

- Wenn das Mikrowellengerät neben einem herkömmlichen Herd eingebaut werden soll, muss zwischen beiden Geräten ein ausreichender Abstand eingehalten werden, um Überhitzungen zu vermeiden, da die Blende von extrem hohen Temperaturen umgeben sein kann. Ebenso müssen die Einbauanweisungen des Herstellers des herkömmlichen Herds genau eingehalten werden.
- Ein eingebautes Mikrowellengerät darf sich nicht über einem herkömmlichen Herd befinden, da ansonsten das Kühlsystem des Mikrowellengeräts durch die vom herkömmlichen Herd erzeugte heiße Luft beeinträchtigt werden könnte.

Stromanschluss

Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.
Wenn Sie einen festen Anschluss einrichten möchten, stellen Sie sicher, dass das Stromversorgungskabel mit einem mehrpoligen Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten ausgestattet ist.

Aufstellen des Mikrowellengeräts



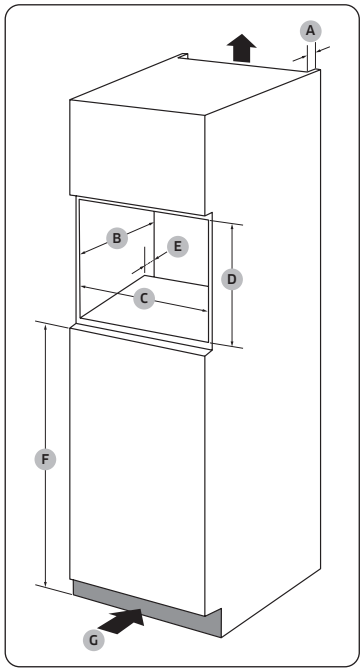
1. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.
2. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

⚠ VORSICHT

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein beim Hersteller oder dem Kundendienst erhältliches Zubehörteil ausgetauscht werden. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine 3-polige, geerdete Wechselstromsteckdose mit 230 V und einer Frequenz von 50 Hz. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

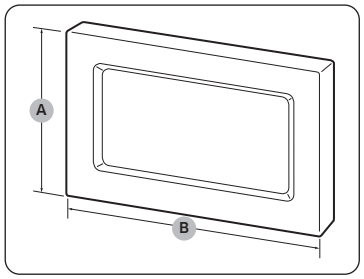
User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 10 2/22/2022 5:04:12 PM

Abmessungen



Küchenschrank

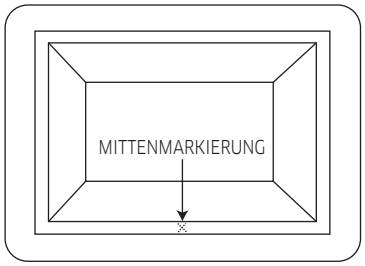
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2

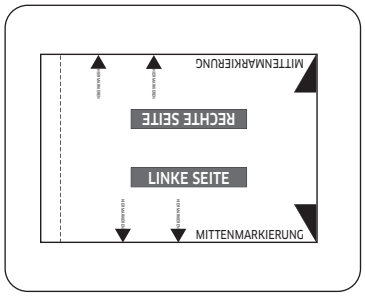


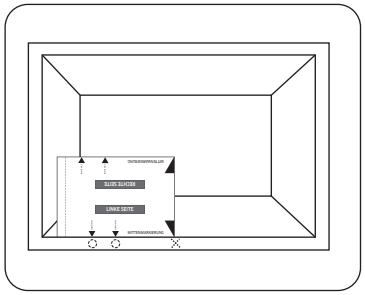
Blende

A	381 mm
B	596 mm

Vorgehen beim Einbauen des Mikrowellengeräts



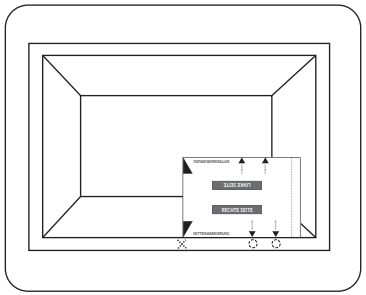




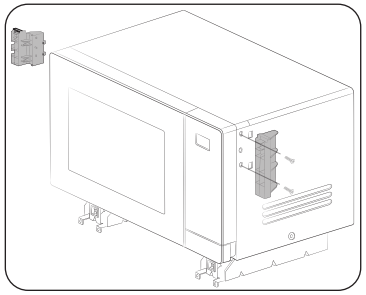
1. Messen Sie die Länge des Schranks aus, in den Sie die Mikrowellen einbauen möchten, und setzen Sie in der Mitte des Schranks eine Markierung.
2. Schneiden Sie das Schablonenblatt auf Seite 49 aus.
3. Richten Sie MITTENMARKIERUNG auf der rechten Seite des Schablonenblatts mit der Mittenmarkierung am Schrank aus.
   - Achten Sie darauf, dass der Text „LINKE SEITE“ aufrecht steht.
4. Markieren Sie die Positionen der Bohrungen am Schrank.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 11 2/22/2022 5:04:12 PM

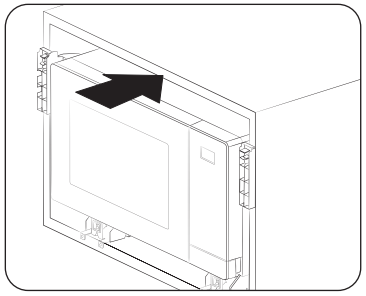
Aufstellen des Geräts



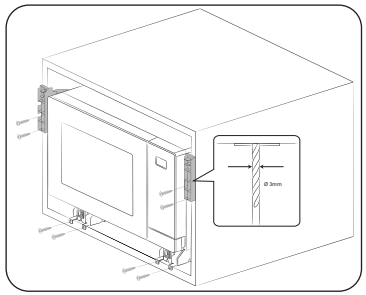
5. Drehen Sie das Schablonenblatt um 180 Grad.
6. Richten Sie MITTENMARKIERUNG auf der linken Seite des Schablonenblatts mit der Mittenmarkierung am Schrank aus.
7. Markieren Sie die Positionen der Bohrungen am Schrank.



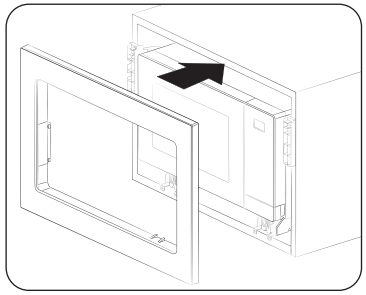
8. Befestigen Sie die beiden Blendenhalterungen mit den mitgelieferten Schrauben (Typ A) jeweils an der linken und rechten Seite des Mikrowellengeräts.
   - Achten Sie darauf, dass sich die Markierungen (L: links, R: rechts) an den Halterungen auf der richtigen Seite befinden, damit sie korrekt befestigt werden.



9. Schieben Sie das Gerät in den Schrank. Richten Sie dann die Bohrungen der Sockelhalterung an den Markierungen aus Schritt 4 und 7 aus.



10. Bringen Sie mit einem 3-mm-Bohrer entsprechende Bohrungen am Schrank an, mit denen Sie die Sockelhalterung befestigen. Ziehen Sie dann die mitgelieferten Schrauben (Typ B) fest.



11. Befestigen Sie die Blende, und schließen Sie anschließend alle Stromkabel an. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 12 2/22/2022 5:04:13 PM

Wartung

Reinigung

Reinigen Sie das Mikrowellengerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Mikrowellengerät 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 Mikrowellengerätsmit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Mikrowellengerät

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

⚠ VORSICHT

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

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

Dieses Mikrowellengerät verfügt über keine vom Benutzer abnehmbaren Teile. Versuchen Sie niemals, Teile des Mikrowellengeräts 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 Mikrowellengeräts zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich dann an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

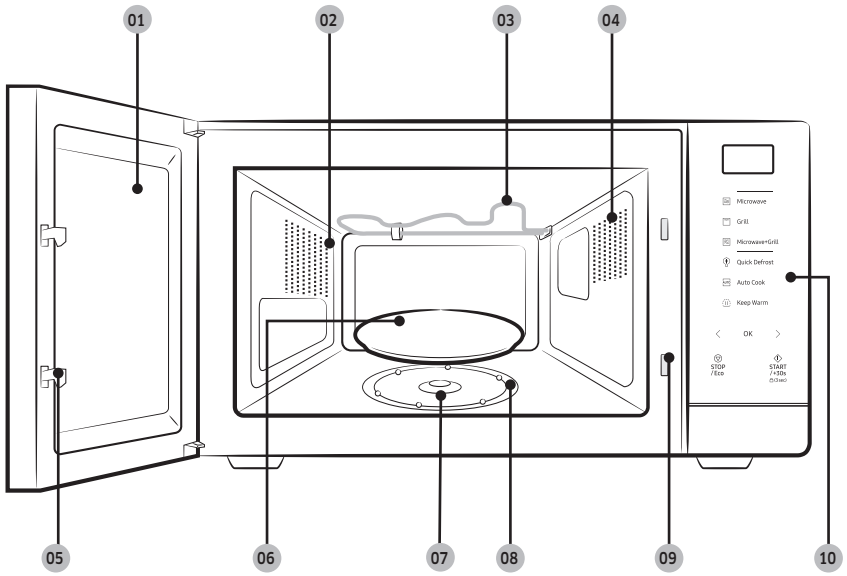
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 13 2/22/2022 5:04:13 PM

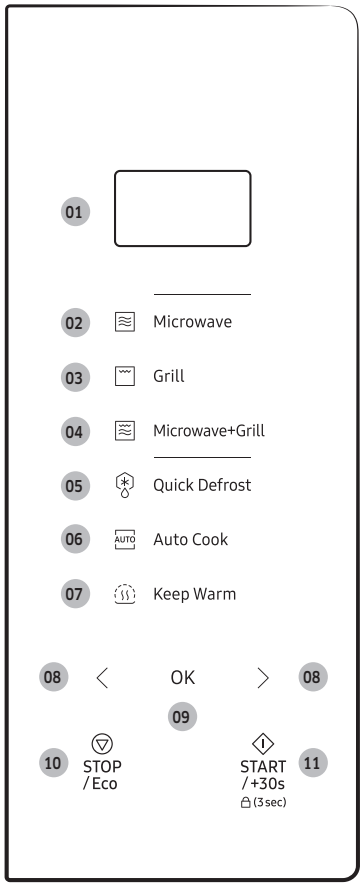
Funktionen des Mikrowellengeräts

Mikrowellengerät



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

Bedienfeld



01 Display
02 Microwave (Mikrowelle)
03 Grill
04 Microwave+Grill (Mikrowelle + Grill)
05 Quick Defrost (Auftauprogramme)
06 Auto Cook (Garprogramme)
07 Keep Warm (Warmhalten)
08 Weniger/Mehr (Gewicht/Portionsgröße/Garzeit)
09 OK (Uhr)
10 STOP/Eco (STOPP/Öko)
11 START/+30s (Kindersicherung)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 14 2/22/2022 5:04:14 PM

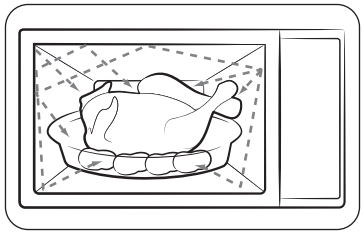
Verwenden des Mikrowellengeräts

So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip



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

HINWEIS

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

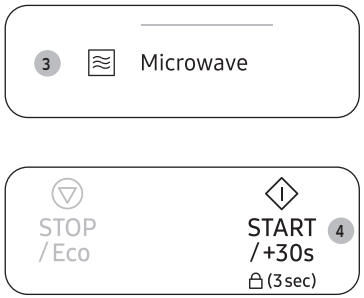
- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

Überprüfen des Mikrowellengeräts auf richtige Funktion

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Mikrowellengerät ordnungsgemäß funktioniert.
Wenn Sie Probleme haben, lesen Sie den Abschnitt „**Problembehebung**“ auf den Seiten 43 bis 46.

HINWEIS

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



1. Drücken Sie auf den Knopf, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schließen Sie dann die Tür.
3. Drücken Sie auf **Microwave (Mikrowelle)**.
4. Drücken Sie so oft auf **START/+30s**, bis eine Zeit von 4 oder 5 Minuten eingestellt ist.
5. Das Mikrowellengerät erhitzt das Wasser so lange, wie eingestellt ist. Kontrollieren Sie das Wasser und vergewissern Sie sich, dass es kocht.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 15 2/22/2022 5:04:14 PM

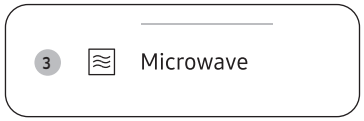
Verwenden des Mikrowellengeräts

Erhitzen/Aufwärmen

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

⚠ VORSICHT

Ehe Sie das Mikrowellengerät unbeaufsichtigt lassen, überprüfen Sie stets die aktuellen Gareinstellungen.

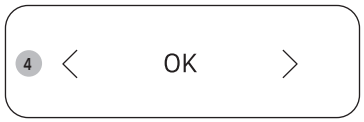


1. Drücken Sie auf den Knopf, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.

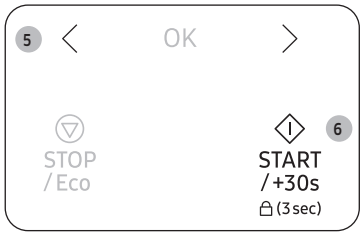
⚠ VORSICHT

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist.

3. Drücken Sie auf **Microwave (Mikrowelle)**.
   - Im Display des Bedienfeldes werden das entsprechende Symbol (≋)und die maximale Leistung (800 W) angezeigt.



4. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
   - Informationen zur richtigen Leistungsstufe erhalten Sie im Abschnitt „**Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten**“ auf Seite **17**.



5. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Im Display des Bedienfeldes wird die Garzeit angezeigt.
6. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um den Garvorgang zu starten.
   - Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.
   - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 16 2/22/2022 5:04:15 PM

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- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- Beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

HINWEIS

Wenn die Sommerzeit beginnt oder endet, müssen Sie die Uhrzeit manuell ändern.



1. Drücken Sie auf **OK**.



2. Drücken Sie zuerst auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die Uhr auf 24- oder 12-Stunden-Anzeige einzustellen, und dann auf .
3. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die Stunden einzustelllen, und drücken Sie dann auf **OK**.
4. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die Minuten einzustellen, und drücken Sie dann auf **OK**.

HINWEIS

Wenn die Mikrowelle nicht in Betrieb ist, wird im Display des Bedienfeldes wird die Zeit angezeigt.

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

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

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

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

- Die Garzeit nimmt ab, wenn Sie eine höhere Leistungsstufe wählen.
- Die Garzeit nimmt zu, wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe wählen.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 17 2/22/2022 5:04:16 PM

Verwenden des Mikrowellengeräts

Einstellen der Garzeit

Sie können die Garzeit erhöhen oder verringern, während das Mikrowellengerät läuft.

- Sie können den Garfortschritt jederzeit einfach durch Öffnen der Gerätetür kontrollieren und die Garzeit gegebenenfalls erhöhen oder verringern.



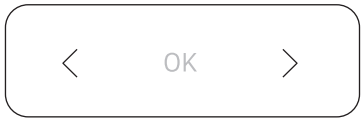
Methode 1:

Drücken Sie auf **START/+30s**, um die Garzeit um 30 Sekunden zu erhöhen.

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

HINWEIS

Sie können nur die Garzeit erhöhen.



Methode 2:

Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Garzeit einzustellen.

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.

So unterbrechen Sie den Garvorgang

1. Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal auf die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.
   - Der Garvorgang wird unterbrochen.
2. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie auf **START/+30s**, um den Garvorgang fortzusetzen.

So beenden Sie den Garvorgang

1. Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal auf die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.
   - Der Garvorgang wird unterbrochen.
2. Drücken Sie erneut auf die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.

Einstellen des Energiesparmodus

Das Mikrowellengerät verfügt über einen Energiesparmodus.



- Drücken Sie auf **STOP/Eco (STOPP/Öko)**. Das Display des Bedienfeldes wird ausgeschaltet.
- Um den Energiesparmodus zu beenden, öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie auf **STOP/Eco (STOPP/Öko)**. Im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Zeit angezeigt.

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

Das Produkt kehrt in den Standby-Status zurück, wenn beim Einstellen oder während einer Unterbrechung des Betriebs 25 Minuten lang keine Eingabe erfolgt. Wenn Sie die Tür offen lassen, schaltet sich die Innenleuchte nach 5 Minuten automatisch aus.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 18 2/22/2022 5:04:16 PM

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 auf den Knopf, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Drücken Sie auf **Quick Defrost (Auftauprogramme)**.
4. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die Art des Lebensmittels zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
   - Weitere Informationen erhalten Sie im Abschnitt „**Beschreibung der Auftauprogramme**“ auf Seite **20**.
5. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die Portionsgröße einzustellen, und drücken Sie dann auf **OK**.



6. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um das Auftauen zu starten.
   - Öffnen Sie die Gerätetür und wenden Sie die Speisen, wenn das Mikrowellengerät einen Signalton erzeugt.
7. Schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie dann auf **START/+30s**, um das Auftauen fortzusetzen.
   - Wenn das Auftauen abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 19 2/22/2022 5:04:17 PM

Verwenden des Mikrowellengeräts

Beschreibung der Auftauprogramme

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.

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1	Fleisch	200-1500	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	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	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	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. 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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 20 2/22/2022 5:04:17 PM

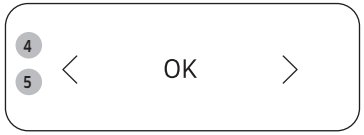
Automatikprogramme

Für Garprogramme gibt es 45 vorprogrammierte Kocheinstellungen.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr.





1. Drücken Sie auf den Knopf, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Drcüken Sie auf **Auto Cook (Garprogramme)**.
4. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Kategorie zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
   - 1. Grillbraten
   - 2. Gesundes Garen
   - 3. Dessert
   - 4. Brot auftauen
5. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die Art des Lebensmittels zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
   - Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt “**Beschreibung der Automatikprogramme**” auf den Seiten **22** bis **28**.



6. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um das Gewicht der Lebensmittel zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
   - Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „**Beschreibung der Automatikprogramme**“ auf den Seiten **22** bis **28**.
   - Je nach ausgewähltem Menü steht Ihnen möglicherweise nur ein Gewicht zur Auswahl.
   - Für Desserts brauchen Sie kein Gewicht einzustellen.



7. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um das Garprogramm zu starten.
   - Das Mikrowellengerät gart Lebensmittel entsprechend den programmierten Einstellungen.
   - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 21 2/22/2022 5:04:17 PM

Verwenden des Mikrowellengeräts

In der folgenden Tabelle werden die 45 Automatikprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet. Für die voreingestellten Programme gibt es vier Kategorien.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Beschreibung der Automatikprogramme

1. Grillbraten

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-1	Tiefkühlpommes	400	Geben Sie die tiefgefrorenen Pommes Frites auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-2	Tiefgefrorene Schweinekoteletts	500	Geben Sie die tiefgefrorenen Schweinekoteletts auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Wenn sie den Signalton hören, wenden Sie die Lebensmittel und drücken Sie zum Fortfahren auf **START/+30s**. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3	Tiefgefrorene Chicken Nuggets	350	Geben Sie die tiefgefrorenen Hühnernuggets auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-4	Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	350	Geben Sie die tiefgefrorenen Croquetten auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-5	Tiefgefrorene Maiskolben	500	Geben Sie die tiefgefrorenen Maiskolben auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-6	Tiefgefrorene Fischkoteletts	300	Geben Sie die tiefgefrorenen Fischkoteletts auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Wenn sie den Signalton hören, wenden Sie die Lebensmittel und drücken Sie zum Fortfahren auf **START/+30s**. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-7	Tiefgefrorene Buffalo Wings	500	Geben Sie die tiefgefrorenen Buffalo Wings auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 22 2/22/2022 5:04:18 PM

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-8	Tiefgefrorene Käsekoteletts	400	Geben Sie die tiefgefrorenen Käsekoteletts auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-9	Tiefgefrorene Käsestangen	300	Geben Sie die tiefgefrorenen Käsestangen auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-10	Tiefgefrorene Frühlingsrollen	300	Streichen Sie die tiefgefrorenen Frühlingsrollen mit ein wenig Öl ein. Geben Sie die tiefgefrorenen Frühlingsrollen auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Wenn sie den Signalton hören, wenden Sie die Lebensmittel und drücken Sie zum Fortfahren auf **START/+30s**. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-11	Tiefgefrorene Paniershrimps	300	Streichen Sie die tiefgefrorenen Paniershrimps mit ein wenig Öl ein. Geben Sie die tiefgefrorenen Paniershrimps auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf START/+30s drücken. Wenn sie den Signalton hören, wenden Sie die Lebensmittel und drücken Sie zum Fortfahren auf **START/+30s**. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-12	Tiefgefrorene Zwiebelringe	300	Geben Sie die tiefgefrorenen Zwiebelringe auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-13	Tiefgefrorene Kartoffelspalten	350	Geben Sie die tiefgefrorenen Kartoffelspalten auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 23 2/22/2022 5:04:18 PM

Verwenden des Mikrowellengeräts

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1-14	Hühnerschenkel	500	Streichen Sie die tiefgefrorenen Hühnerschenkel mit ein wenig Öl ein. Nach Belieben würzen. Geben Sie die tiefgefrorenen Hühnerschenkel auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-15	Hühnerflügel	500	Streichen Sie die tiefgefrorenen Hühnerflügel mit ein wenig Öl ein. Nach Belieben würzen. Geben Sie die tiefgefrorenen Hühnerflügel auf die Backunterlage mit dem Rost In das Mikrowellengerät stellen. Das Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

2. Gesundes Garen

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-1	Fertiggericht (gekühlt)	350 450	Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-2	Vegetarisches Gericht (gekühlt)	350 450	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.
2-3	Brokkoli-Röschen	250 g	Die Brokkoliröschen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30-45 ml Wasser hinzugeben. (2-3 EL) Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-4	Möhrenscheiben	250	Die Möhren schälen und waschen und dann in gleich große Scheiben schneiden. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 30-45 ml Wasser hinzugeben. (2-3 EL) Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für in Scheiben geschnittene Möhren sowie Blumenkohlröschen oder gewürfelten Kohlrabi. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-5	Grüne Bohnen	250	Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 24 2/22/2022 5:04:18 PM

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-6	Spinat	150	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschlüssel 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.
2-7	Maiskolben	250	Die 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.
2-8	Geschälte Kartoffeln	250	Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Glasschlüssel 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.
2-9	Brauner Reis (Parboiled)	125	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
2-10	Vollkorn-Makkaroni	125	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. 1 l kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
2-11	Quinoa	125	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-12	Bulgur	125	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.
2-13	Gemüsegratin	500	Gemüse, z. B. vorgekochte Kartoffelscheiben, Zucchini- und Tomatenscheiben, und die Sauce in eine ausreichend große ofenfeste Glasform geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den Grillrost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-14	Gegrillte Tomaten	400	Tomaten waschen, putzen, halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf den Grillrost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-15	Hähnchenbrust	300 (2 Stk.)	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.
2-16	Putenbrust	300 (2 Stk.)	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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 25 2/22/2022 5:04:18 PM

Verwenden des Mikrowellengeräts

Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
2-17	Frisches Fischfilet	300 (2 Stk.)	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.
2-18	Frisches Lachsfilet	300 (2 Stk.)	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.
2-19	Frische Garnelen	250	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.
2-20	Frische Forelle	200 (1 Stk.)	Frische ganze Fische in eine mikrowellenfeste 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.
2-21	Gegrillter Fisch	300 (1-2 Stk.)	Die Oberfläche des Fischs (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf und der Schwanzflosse jeweils abwechselnd auf den Grillrost legen. Beim Signalton wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-22	Gegrillte Lachssteaks	400 (2 Steaks)	Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen. Beim Signalton wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

3. Dessert

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-1	Walnusskuchen	1 Portion	**Zutaten** 120 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Schwarzen Zucker, 2 Eier, 50 g Walnuss (gehackt), 4 g Backpulver
			1. Butter und schwarzen Zucker in einer Schüssel verrühren. **2.** Ei hinzugeben und gut verrühren. **3.** Mehl und Backpulver hinzugeben und weiter rühren. **4.** Walnuss hinzugeben und gut mischen. **5.** Die Mischung in eine gefettete Glas- oder Kunststoffschüssel geben. **6.** Die Schüssel in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-1] wählen. **7.** Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
3-2	Bananenbrot	1 Portion (6 Stk.)	**Zutaten** 3 Bananen, 120 g Pfannkuchenmischung, 120 g Milch, 1 Ei, 2 EL Zuckersirup.
			1. Banane in Stücke schneiden **2.** Pfannkuchenmischung, Milch, Ei und Zuckersirup in einer Schüssel mischen. **3.** Banane hinzugeben und gut verrühren. **4.** Die Mischung in 6 Pappbecher gießen. **5.** Die Pappbecher in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-2] wählen. **6.** Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 26 2/22/2022 5:04:18 PM

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-3	Biskuit	1 Portion	**Zutaten** 170 g Mehl, 50 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 10 g Backpulver
		1. Butter und Zucker in einer Schüssel verrühren. **2.** Ei hinzugeben und gut verrühren. **3.** Mehl und Backpulver hinzugeben und weiter rühren. **4.** Die Mischung in eine gefettete Glas- oder Kunststoffschüssel geben. **5.** Die Schüssel in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-3] wählen. **6.** Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.	
3-4	Brownies	1 Portion	**Zutaten** 90 g Mehl, ½ Tasse Butter (geschmolzen), 230 g Zucker, 2 Eier, 40 g Kakaopulver
		1. Butter, Zucker und geschlagene Eier in einer Schüssel verrühren. **2.** Mehl und Kakaopulver hinzugeben und weiter rühren. **3.** Die Mischung in eine gefettete Glas- oder Kunststoffschüssel geben. **4.** Die Schüssel in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-4] wählen. **5.** Nach dem Garvorgang 20-30 Minuten lang ruhen lassen.	

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-5	Eierpudding	1 Portion (3 Stk.)	**Zutaten** 250 g Milch, 40 g Zucker, 2 Eier
		1. Die beiden Eier in eine Schüssel geben. Das Ei mit einem Schneebesen leicht aufschlagen. Lassen Sie die Spitze des Schneebesen stets am Boden der Schüssel, damit nicht zu viel Schaum entsteht. **2.** Milch und Zucker in einer anderen Schüssel mischen. **3.** Die Milch zum geschlagenen Ei geben und die Mischung verquirlen. **4.** Die Eimasse mit einem feinmaschigen Sieb durchsieben. Den Boden des Siebes mit einem Spatel abkratzen. Den Schaum auf der Oberfläche mit einem Löffel entfernen. **5.** Die Mischung in Puddingbecher gießen. **6.** Die Tassen in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-5] wählen. **7.** Nach dem Kochen in den Kühlschrank stellen und später servieren.	
3-6	Schokoladenkuchen aus dem Becher	1 Portion	**Zutaten** 30 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 40 g Schlagsahne, 25 g Mehl, 15 g Kakaopulver, 1,5 g Vanille, 50 g Schokoladenstückchen (zartbitter)
		1. Butter, Ei und Sahne in einem Becher gut verrühren. **2.** Mehl und Zucker hinzugeben und weiter rühren. **3.** Kakao und Vanille zugeben und rühren, bis alles gemischt ist. **4.** Schokostückchen unterheben. **5.** Den Becher in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-6] wählen. **6.** Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.	

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 27 2/22/2022 5:04:18 PM

Verwenden des Mikrowellengeräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3-7	Kuchen aus der Tasse	1 Portion	Zutaten 30 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 50 g Mehl, 30 g Milch, 6 g Vanille, 3 g Mandelpulver, 1,5 g Backpulver
			1. Butter und Ei in einem Becher gut verrühren. **2.** Mehl, Zucker und Backpulver hinzugeben und weiter rühren. **3.** Gemahlene Mandeln und Vanille zugeben und rühren, bis alles gemischt ist. **4.** Den Becher in das Mikrowellengerät stellen und Automatikprogramm [3-7] wählen. **5.** Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

4. Brot auftauen

Mit dieser Funktion können Sie tiefgefrorenes Brot auftauen und aufwärmen. Das tiefgefrorene Brot hat dann eine Kruste wie frische Brot. Dieses Programm ist geeignet für Baguettes, Croissants, Bagels usw.

⚠ **VORSICHT**

- Dieses Programm ist geeignet für tiefgefrorenes Brot, das bereits gebacken wurde. Es ist NICHT geeignet für tiefgefrorenen Teig.
- Die Backunterlage muss vorgeheizt werden. Bitte befolgen Sie die Anweisungen.

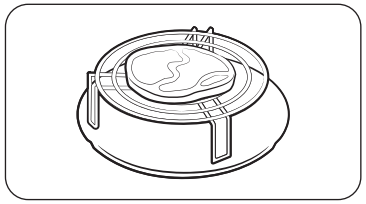
Code	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
4	Brot auftauen	100-600	Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Ein Automatikprogramm auswählen und auf **START/+30s** drücken. Während die Backunterlage vorgeheizt wird, sehen Sie im Display HEAT. Wenn Sie den Signalton hören, ist das Vorheizen abgeschlossen. Tiefgefrorenes Brot auf die Backunterlage legen und in die Mikrowelle stellen. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 28 2/22/2022 5:04:18 PM

Grillen

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

- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie das Kochgeschirr in der Mikrowelle berühren. Es ist sehr heiß.
- Auf dem Grillrost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.



1. Drücken Sie auf den Knopf, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grillrost, und schließen Sie dann die Gerätetür.



3. Auf **Grill** drücken.
   - Im Display des Bedienfeldes wird das entsprechende Symbol ( )angezeigt.
   - Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.



4. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Grillzeit einzustellen.
   - Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
5. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um das Grillen zu starten.
   - Wenn das Grillen abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus

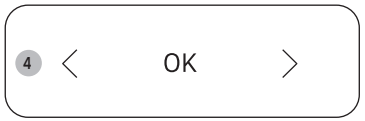
Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Lebensmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da damit die Lebensmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie das Kochgeschirr im Gerät berühren. Es ist sehr heiß.
- Auf dem Grillrost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.



1. Drücken Sie auf den Knopf, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Grillrost, und schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Auf **Microwave+Grill (Mikrowelle + Grill)** drücken.
   - Im Display des Bedienfelds wird die Standardleistungsstufe (600 W) angezeigt.
   - Im Display des Bedienfeldes wird das entsprechende Symbol (,) angezeigt.



4. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen, und drücken Sie dann auf **OK**.
   - Sie können eine der folgenden Leistungsstufen auswählen: 600 W, 450 W oder 300 W.
   - Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 29 2/22/2022 5:04:19 PM

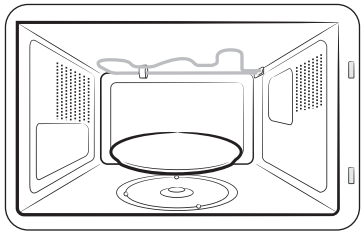
Verwenden des Mikrowellengeräts



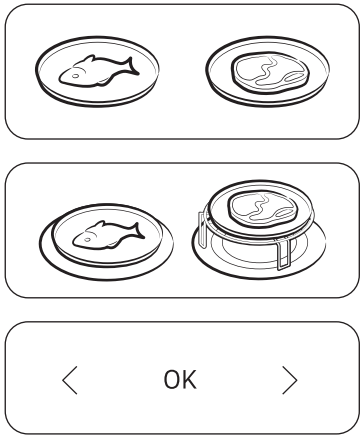
5. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
6. Drücken Sie auf die Taste **START/+30s**, um den Garvorgang zu starten.
   - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

Verwenden der Backunterlage

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



1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus (600 W + Grill) vor. Richten Sie sich außerdem nach den Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.



3. Legen Sie die Lebensmittel auf die Backunterlage.
4. Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller).
5. Wählen Sie die geeignete Garzeit und Leistung aus.
   (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.
- Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist.
- Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne den Drehteller in das Gerät.
- Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage nicht spülmaschinengeeignet ist.

HINWEIS

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 30 2/22/2022 5:04:20 PM

Die Backunterlage sollte direkt auf dem Drehteller vorgeheizt werden.
Heizen Sie die Backunterlage im Kombinationsmodus mit Mikrowelle (600 W) + Grill 3-4 Minuten lang vor.
Beachten Sie die Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)
Schinken	4 Scheiben (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stk.)	450 W + Grill	2½-3
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Burger	2 Stk. (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die tiefgefrorenen Burger auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 3-4 Minuten wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Baguettes	200-250 g (2 Stk.)	450 W + Grill	6-7
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die belegten Baguettes (z. B. Tomaten-Käse) nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefkühlpizza	300-350 g	450 W+Grill	11-12
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die tiefgefrorene Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Mini-Pizza-Snacks	9 x 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die Pizza-Snacks gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gekühlte Pizza	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 5 Minuten lang vor. Die gekühlte Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Fischstäbchen	150 g (5 Stk.) 300 g (10 Stk.)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 4 Minuten lang vor. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Fischstäbchen kreisförmig auf der Backunterlage verteilen. Nach 3 Min. (5 Stk.) bzw. 5 Min. (10 Stk.) wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 31 2/22/2022 5:04:20 PM

Verwenden des Mikrowellengeräts

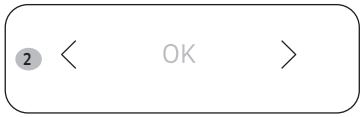
Gericht	Portionsgröße	Leistung	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 4 Minuten lang vor. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Nach 2 Min. (125 g) bzw. 4 Min. (250 g) wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Ofenkartoffeln	200 g 500 g	600 W + Grill	4-5 7-8
	Anleitung Heizen Sie die Backunterlage 3 Minuten lang vor. Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Kreisförmig verteilen. Die Backunterlage auf den Rost stellen. Ruhen lassen für 3 Minuten.		

Verwenden der Warmhaltefunktion

Die Funktion Keep Warm (Warmhalten) hält Speisen bis zum Servieren heiß. Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten, bis sie serviert werden können.
Hinweis: Als Dauer für die Funktion **Keep Warm (Warmhalten)** sind 60 Minuten voreingestellt.



1. Auf **Keep Warm (Warmhalten)** drücken.



2. Drücken Sie auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**), um den gewünschten Wert einzustellen.
- 1. Heiß
- 2. Warm



3. Auf **START/+30s** drücken.
- Um das Aufwärmen der Lebensmittel zu beenden, öffnen Sie die Tür oder drücken Sie auf die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
- Nicht mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken.
- Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
- Nach dem Start der Warmhaltefunktion kann die eingestellte Zeit nicht mehr geändert werden

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 32 2/22/2022 5:04:21 PM

Verwenden der Kindersicherung.

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



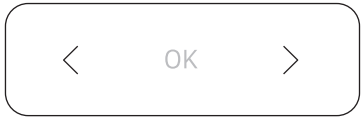
- Zum Aktivieren der Kindersicherung müssen Sie die Taste **START/+30s** 3 Sekunden lang gedrückt halten.
  - Das Bedienfeld wird verriegelt, und im Display des Bedienfeldes sehen Sie „**L**“



- Halten Sie die Taste **START/+30s** noch einmal 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren.

Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



- Um den Signalton auszuschalten, drücken Sie gleichzeitig auf **<** und **>** (**Mehr/Weniger**).
- Im Bedienfeld wird „**AUS**“ angezeigt.
- Um den Signalton wieder einzuschalten, drücken Sie noch einmal gleichzeitig auf **<** oder **>** (**Weniger/Mehr**).
- DIm Bedienfeld wird „**Ein**“ angezeigt.

Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Speisen in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Lebensmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.
Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden.
In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 33 2/22/2022 5:04:21 PM

Informationen zum Geschirr

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	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	✓✗	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 ✓✗ : Mit Vorsicht ✗ : 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 Temperaturausgleich in den Lebensmitteln stattfinden kann.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 34 2/22/2022 5:04:21 PM

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 (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Spinat	150	600	4½-5½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Brokkoli	300	600	9-10
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Erbsen	300	600	7½-8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Grüne Bohnen	300	600	8-9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7½-8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	8-9
	Anleitung 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 (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Rosenkohl	250	800	5½-6½
	Anleitung 60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Möhren	250	800	4½-5
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Blumenkohl	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Zucchini	250	800	3½-4
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 35 2/22/2022 5:04:21 PM

Zubereitungshinweise

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

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 36 2/22/2022 5:04:21 PM

Aufwärmen

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

Portionierung und Abdeckung

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

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Speisen können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen die Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Gerichte dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Speisen während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Speisen während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Speisen.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Speisen ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Speisen vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Speisen nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein 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 erhitzenden 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 bis 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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 37 2/22/2022 5:04:21 PM

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 (W)	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	800	1-1½ 1½-2
	Anleitung In eine Tasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. Tasse / Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Suppe (gekühlt)	250 g	800	3-3½
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (gekühlt)	350 g	600	5½-6½
	Anleitung Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	4½-5½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	5-6
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600	5½-6½
	Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 38 2/22/2022 5:04:22 PM

Manuelles Auftauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.
Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.
Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab.
Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.
Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Lebensmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Lebensmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.
Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.
Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

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

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Zeit (in Min.)
Fleisch			
Hackfleisch	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Schweinesteaks	250 g	180	7½-8½
	Anleitung Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5 bis 25 Minuten lang ruhen lassen.		
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180	14½-15½
Ganzes Hähnchen	900 g	180	28-30
	Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 15 bis 40 Minuten lang ruhen lassen.		
Fisch			
Fischfilets	250 g (2 Stk.) 400 g (4 Stk.)	180	6-7 12-13
	Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers 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	6-7
	Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.		
Brot			
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	180	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180	4½-5
Roggen- und Weizenbrot	500 g	180	8-10
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 39 2/22/2022 5:04:22 PM

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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 40 2/22/2022 5:04:22 PM

Anleitungen zum Grillen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

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

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

Anleitungen zum Grillen von frischen Lebensmitteln

Heizen Sie den Grill 3-4 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Lebensmittel.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 41 2/22/2022 5:04:22 PM

Zubereitungshinweise

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

Tipps und Tricks

Kristallisierten Honig auflösen

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

Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
1 Minute lang bei 300 W erhitzen.
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. Ziehen Sie beim Entnehmen stets Ofenhandschuhe an!

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 42 2/22/2022 5:04:22 PM

Problembehebung und Informationscodes

Problembehebung

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
Das Mikrowellengerät startet 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 des Mikrowellengeräts wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste **START/+30s**, um den Vorgang zu starten.
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Mikrowellengerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Mikrowellengerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Mikrowellengerät wurde ohne Speisen betrieben.	Lebensmittel in das Mikrowellengerät stellen.
	Die Belüftung des Mikrowellengeräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Mikrowellengeräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Mikrowellengerät an eine eigene Steckdose an.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Betrieb des Mikrowellengeräts 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 Mikrowellengeräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Mikrowellengeräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Mikrowellengeräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Mikrowellengerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Mikrowellengeräts.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 43 2/22/2022 5:04:22 PM

Problembehebung und Informationscodes

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum des Mikrowellengeräts haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Mikrowellengerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Die Speisen werden nicht ordnungsgemäß erhitzt oder aufgewärmt.	Das Mikrowellengerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Die verwendete Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste **STOP/Eco (STOPP/Öko)**.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts und überprüfen Sie es erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der 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/+30s**, um den Vorgang fortzusetzen.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 44 2/22/2022 5:04:22 PM

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller schleppt beim Drehen.	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 Mikrowellengeräts haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Mikrowellengeräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Mikrowellengeräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2 bis 3-maliger Verwendung des Mikrowellengeräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Mikrowellengerät 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.
Mikrowellengerät		
Das Mikrowellengerät erhitzt nicht.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen des Mikrowellengeräts Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2 bis 3-maliger Verwendung des Mikrowellengeräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Mikrowellengerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 45 2/22/2022 5:04:23 PM

Problembehebung und Informationscodes

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Aus dem Mikrowellengerät tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in das Mikrowellengerät und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse des Mikrowellengeräts sind unzureichend.	Die Tür des Mikrowellengeräts wird im Betrieb häufig geöffnet.	Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen des Mikrowellengeräts programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen des Mikrowellengerät 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.

Informationscodes

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 Mikrowellengerät 30 Sekunden lang aus und programmieren Sie die Einstellungen neu. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

HINWEIS

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 46 2/22/2022 5:04:23 PM

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	MG23A7318C*
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme Maximale Leistung Mikrowelle Grill (Heizelement)	 2400 W 1300 W 1100 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W-6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	 ca. 14,5 kg

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

Notizen

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_DE_Revise.indd 47 2/22/2022 5:04:23 PM

Notizen

HIER MARKIEREN

HIER MARKIEREN

MITTENMARKIERUNG

RECHTE SEITE

Einbauschablone

LINKE SEITE

HIER MARKIEREN

HIER MARKIEREN

MITTENMARKIERUNG

Notizen

Notizen

SAMSUNG

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)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04716D-00

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 1 2/22/2022 5:17:50 PM

Table des matières

Consignes de sécurité 3

Consignes de sécurité importantes 3
Consignes de sécurité générales 6
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes 7
Garantie limitée 8
Définition du groupe de produits 8
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 8

Installation 9

Accessoires 9
Inclus pour l'installation 9
Instructions d'installation du four à micro-ondes 10
Procédure d'installation de votre four à micro-ondes 10
Dimensions 11
Procédure d'installation du four à micro-ondes 11

Entretien 13

Nettoyage 13
Remplacement (réparation) 13
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation 13

Fonctions du four à micro-ondes 14

Four à micro-ondes 14
Tableau de commande 14

Utilisation du four à micro-ondes 15

Fonctionnement d'un four micro-ondes 15
Vérification du bon fonctionnement de votre four à micro-ondes 15
Cuisson/Réchauffage 16
Réglage de l'horloge 17
Puissances et variations de temps 17
Réglage du temps de cuisson 18
Arrêt de la cuisson 18
Réglage du mode d'économie d'énergie 18
Utilisation des fonctions Décongélation rapide 19
Utilisation de la fonction Cuisson automatique 21
Faire griller 29
Combinaison Micro-ondes+Gril 29
Utilisation du plat croustilleur 30
Utilisation de la fonction Maintien au chaud 32
Utilisation de la fonction Sécurité enfants 33
Arrêt du signal sonore 33

Guide des récipients 33

Guide de cuisson 34

Micro-ondes 34
Cuisson 34

Dépannage et code d'information 43

Dépannage 43
Code d'information 46

Caractéristiques techniques 47

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 2 2/22/2022 5:17:50 PM

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité importantes

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

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

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

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

AVERTISSEMENT : N'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

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

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

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas dans le four.

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

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

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 3 2/22/2022 5:17:50 PM

Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 4 2/22/2022 5:17:50 PM

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

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

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

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et prenez contact avec le centre de réparation le plus proche.

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

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

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

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

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

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

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

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

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 5 2/22/2022 5:17:50 PM

Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement.
Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four.
N'installez pas le four : près d'un radiateur ou d'une matière inflammable ; dans des lieux humides, huileux, poussiéreux ou exposés à la lumière directe du soleil ou à l'eau ; dans des endroits avec un risque de fuite de gaz ; ou sur une surface non plane.
Ce four doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.
Utilisez régulièrement un chiffon sec pour retirer les substances étrangères présentes sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation.
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou de poser des objets lourds dessus.
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement. Ne touchez pas non plus l'appareil.
Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
Lorsque le four est en marche, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.
N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur le four.
Ne placez pas le four sur des objets fragiles.
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.
Branchez fermement la fiche d'alimentation dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise, de rallonges ou de transformateurs électriques.
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur des objets métalliques. Assurez-vous que le cordon passe entre les objets ou derrière le four.
N'utilisez jamais une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. En cas de fiches ou de cordons d'alimentation endommagé(e)s, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.
Ne vaporisez pas de substances volatiles, telles que de l'insecticide, sur la surface du four.
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Du fait que les vapeurs d'alcool peuvent entrer en contact avec les parties chaudes du four, faites attention lorsque vous faites chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.
Les enfants peuvent se cogner ou se coincer les doigts avec la porte. Lors de l'ouverture/fermeture de la porte, tenez les enfants à l'écart.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 6 2/22/2022 5:17:50 PM

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

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

1. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
2. Recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
3. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

Pour éviter d'endommager le plateau ou la grille, ne le/la plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson.
N'utilisez pas le four pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être régulée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain d'huile chaude.

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, etc.
Retirez les attaches métalliques. Un arc électrique peut se former.
N'utilisez pas le four pour faire sécher du papier ou des vêtements.
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.
Tenez le cordon et la fiche d'alimentation à distance de sources d'eau et de chaleur.
Pour éviter le risque d'explosion, ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ou des œufs durs. Ne faites pas chauffer de récipients fermés hermétiquement ou sous vide, des noisettes, des tomates, etc.
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Il existe un risque d'incendie. Le four peut surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera arrêté jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous sortez un plat du four.
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le présent manuel. (voir Installation du four micro-ondes).
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

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

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 7 2/22/2022 5:17:50 PM

Consignes de sécurité

Garantie limitée

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

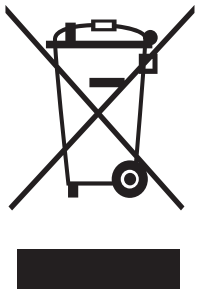
- Une porte, des poignées, un panneau extérieur ou un tableau de commande bosselé(es), rayé(es) ou cassé(es).
- Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent manuel. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou doute, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
Utilisez ce four uniquement pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte du four.
Pour éviter de détériorer la surface du four et de générer des situations dangereuses, assurez-vous que le four soit toujours propre et bien entretenu.

Définition du groupe de produits

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

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

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

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

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

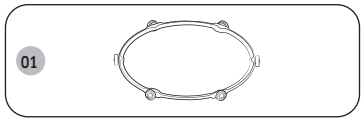
Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à
l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux batteries), rendez-vous sur : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 8 2/22/2022 5:17:51 PM

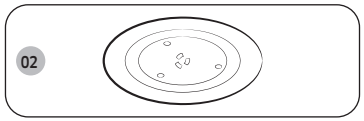
Installation

Accessoires

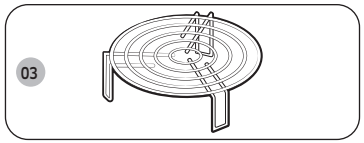
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



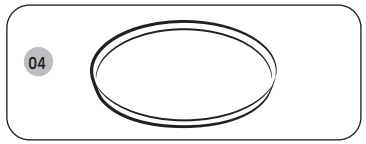
01 **Anneau de guidage**, à placer au centre du four à micro-ondes.
L'anneau de guidage sert de support au plateau.



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



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

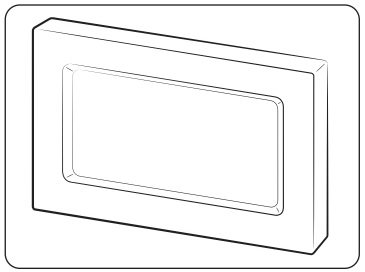


04 **Plat croustilleur**, consultez les pages 30 à 32.
Le plat croustilleur est prévu pour la cuisson croustillante automatique ou manuelle.

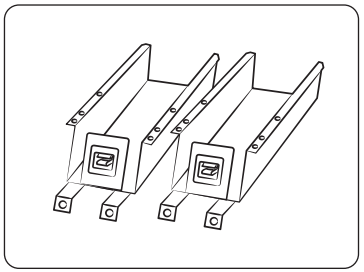
⚠ **ATTENTION**

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

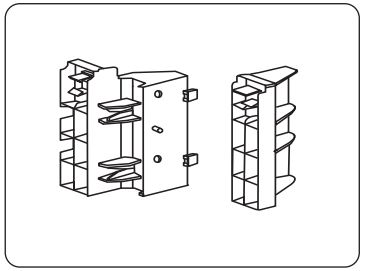
Inclus pour l'installation



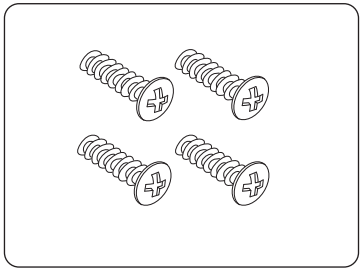
Garniture



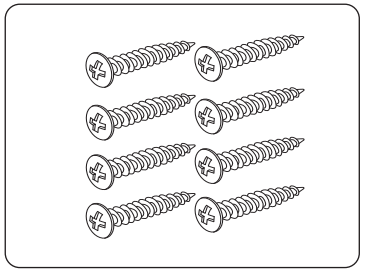
Support de la base (2)



Fixation de garniture (2)



Vis (Type A) (4)



Vis (Type B) (8)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 9 2/22/2022 5:17:52 PM

Installation

Instructions d'installation du four à micro-ondes

Cet appareil est conforme à la réglementation de l'UE.
Élimination de l'emballage et de l'appareil.
L'emballage de l'appareil est recyclable.
Les éléments suivants sont nécessaires pour l'installation :

- un carton ;
- un film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Jetez ces matériaux de manière responsable et ce, conformément aux réglementations.
Les autorités peuvent vous renseigner sur la mise au rebut des appareils domestiques de façon responsable.

Sécurité

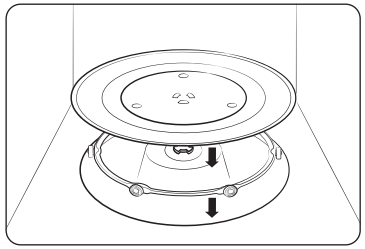
Seul un technicien qualifié devra installer l'appareil.
Le four à micro-ondes a été conçu pour un usage domestique.
Vous devez l'utiliser exclusivement pour la cuisson des aliments.
L'appareil est chaud pendant et après l'utilisation.
Il faut en tenir compte si des enfants venaient à s'approcher de l'appareil.
Installation à proximité d'un four classique.

- Au moment d'installer un four à micro-ondes près d'un four conventionnel, il convient de laisser un espace suffisant entre les deux appareils afin d'éviter toute surchauffe, car les garnitures peuvent présenter des températures excessivement élevées. Bien entendu, il est important de respecter scrupuleusement les instructions d'installation du fabricant du four conventionnel.
- Un four à micro-ondes intégré ne doit pas être installé au-dessus d'un four conventionnel, sinon le système de refroidissement du four à micro-ondes peut être affecté par l'air chaud produit par le four conventionnel.

Raccordement électrique

Le réseau électrique de la maison auquel l'appareil est branché doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
Si vous souhaitez effectuer un branchement fixe, veillez à ce que soit installé un interrupteur multipolaire avec un espacement minimum de 3 mm entre les contacts dans la ligne d'alimentation.

Procédure d'installation de votre four à micro-ondes



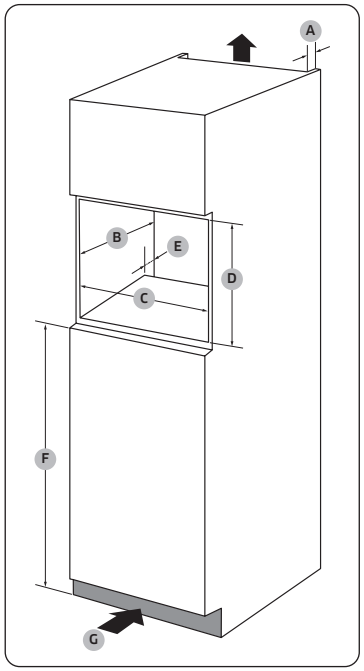
1. Retirez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
2. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

⚠ ATTENTION

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.
  Pour votre sécurité personnelle, branchez le câble dans une prise à 3 broches, 230 Volt, 50 Hz, avec mise à la terre. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.
- Ne pas installer le four à micro-ondes dans un environnement chaud ou humide tel qu'un four traditionnel ou un radiateur. Les spécifications de l'alimentation électrique du four doivent être respectées et tout câble de rallonge utilisé doit être aux mêmes normes que le câble d'alimentation fourni avec le four. Avant d'utiliser votre four à micro-ondes pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

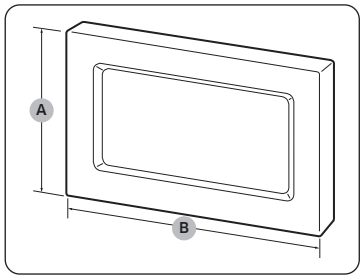
User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 10 2/22/2022 5:17:53 PM

Dimensions



Armoire

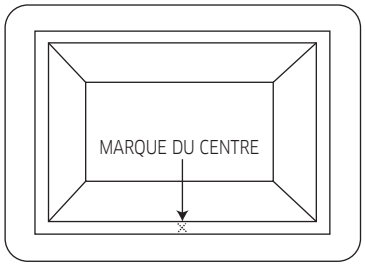
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



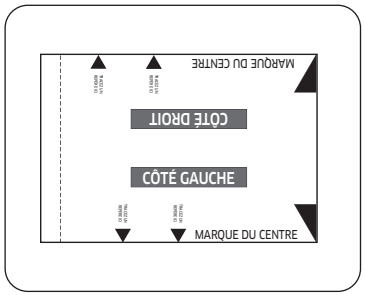
Garniture

A	381 mm
B	596 mm

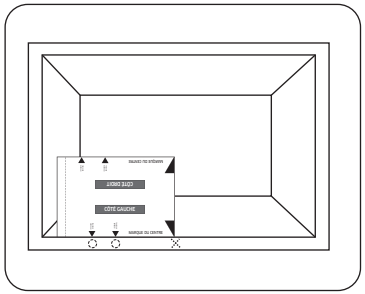
Procédure d'installation du four à micro-ondes



1. Mesurez la longueur de l'armoire et faites une marque au centre.



2. Découpez la feuille modèle à la page **49**.

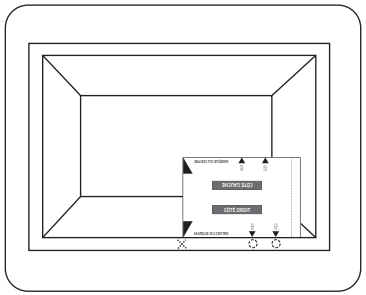


3. Alignez la « MARQUE DU CENTRE » située sur le côté droit de la feuille modèle sur la marque du centre du meuble de cuisine.
- Assurez-vous que l'inscription « CÔTÉ GAUCHE » soit orientée vers le haut.

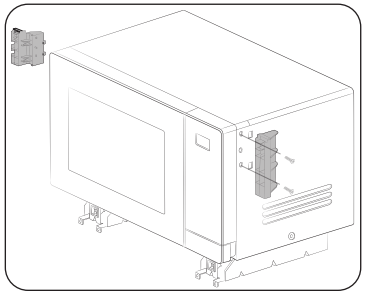
4. Repérez au crayon l'emplacement des trous pour les vis sur le meuble.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 11 2/22/2022 5:17:53 PM

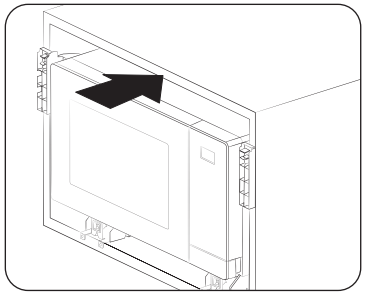
Installation



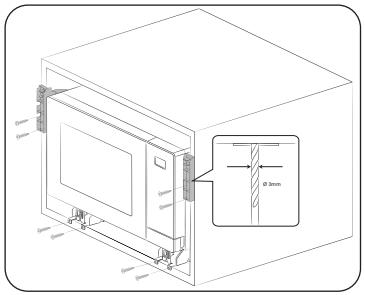
5. Faites pivoter la feuille modèle de 180 degrés.
6. Alignez la « MARQUE DU CENTRE », située maintenant sur le côté gauche de la feuille modèle, sur la marque du centre du meuble.
7. Repérez au crayon l'emplacement des trous pour les vis sur le meuble.



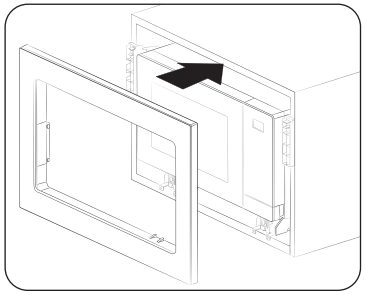
8. Utilisez les vis fournies (Type A) pour fixer les fixations garnies sur les côtés gauche et droit du micro-onde.
   - Vérifiez les marquages (L : gauche, R : droit) apposés sur les supports pour les fixer sur le bon côté.



9. Insérez le micro-onde dans le meuble. Puis, alignez les trous du support de la base sur les marquages des étapes 4 et 7.



10. Utilisez un foret de 3 mm pour réaliser les trous dans le meuble afin de fixer les supports de la base. Fixez ensuite le support à l'aide des vis fournies (Type B).



11. Fixez la garniture, puis raccordez tous les câbles électriques. Vérifiez que l'appareil fonctionne correctement.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 12 2/22/2022 5:17:54 PM

Entretien

Nettoyage

Nettoyez le four à micro-ondes régulièrement pour éviter que des impuretés ne s'accumulent sur ou à l'intérieur du four à micro-ondes. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four à micro-ondes. Rincez et séchez minutieusement.

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

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

⚠ ATTENTION

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

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

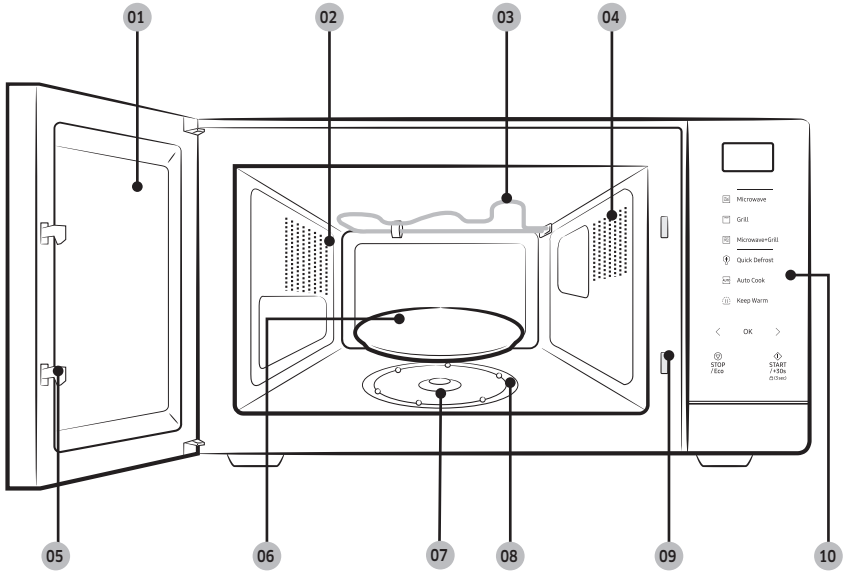
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 13 2/22/2022 5:17:54 PM

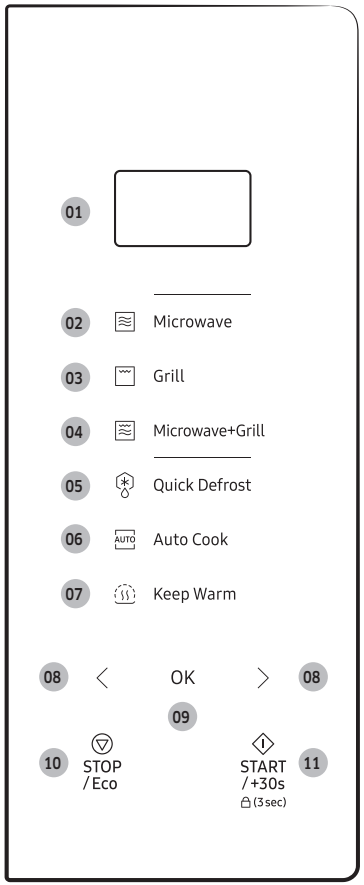
Fonctions du four à micro-ondes

Four à micro-ondes



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

Tableau de commande



01 Affichage
02 Microwave (Micro-ondes)
03 Grill (Gril)
04 Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)
05 Quick Defrost (Décongélation rapide)
06 Auto Cook (Cuisson automatique)
07 Keep Warm (Maintien au chaud)
08 Diminuer/Augmenter (Poids/Portion/Temps)
09 OK (Horloge)
10 STOP/Eco (ARRÊT/Éco)
11 START/+30s (DÉPART/+ 30 s) (Sécurité enfants)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 14 2/22/2022 5:17:55 PM

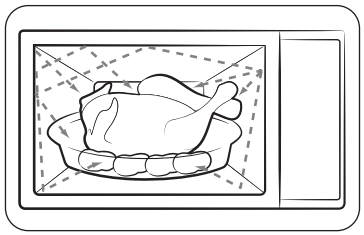
Utilisation du four à micro-ondes

Fonctionnement d'un four micro-ondes

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

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuire

Principe de cuisson



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

REMARQUE

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

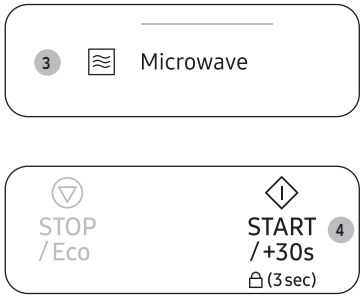
- Une cuisson uniforme et à cœur,
- Une température homogène.

Vérification du bon fonctionnement de votre four à micro-ondes

La procédure simple suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four à micro-ondes fonctionne correctement.
En cas de problèmes, reportez-vous à la section « **Dépannage** » aux pages **43** à **46**.

REMARQUE

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



1. Appuyez sur le bouton pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Microwave (Micro-ondes)**.
4. Appuyez plusieurs fois sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour régler la durée sur 4 ou 5 minutes.
5. Le four à micro-ondes chauffe l'eau pendant la durée définie. Vérifiez que l'eau bout.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 15 2/22/2022 5:17:55 PM

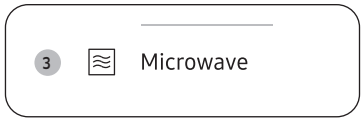
Utilisation du four à micro-ondes

Cuisson/Réchauffage

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

⚠ ATTENTION

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

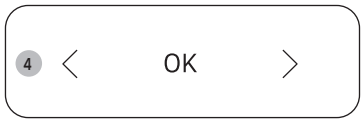


1. Appuyez sur le bouton pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

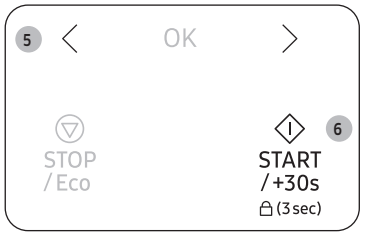
⚠ ATTENTION

Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes à vide.

3. Appuyez sur **Microwave (Micro-ondes)**.
   - Sur l'affichage du tableau de commande, l'icône correspondante (≋) apparaît, de même que la puissance maximale (800 W).



4. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner la puissance souhaitée, puis appuyez sur **OK**.
   - Reportez-vous à la section « **Puissances et variations de temps** » en page **17** pour connaître la puissance appropriée.



5. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour régler le temps de cuisson souhaité.
   - Le temps de cuisson apparaît sur l'affichage du tableau de commande.
6. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer la cuisson.
   - L'éclairage s'allume et le plateau commence à tourner.
   - Une fois la cuisson terminée, le signal sonore du four à micro-ondes retentit 4 fois et l'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit chaque minute, et ce 3 fois.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 16 2/22/2022 5:17:56 PM

Réglage de l'horloge

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

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

REMARQUE

Vous devez modifier manuellement l'heure pour appliquer l'heure d'été.



1. Appuyez sur **OK**.



2. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner le format 24 heures ou 12 heures, puis appuyez sur **OK**.
3. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour régler les heures, puis appuyez sur **OK**.
4. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.

REMARQUE

Lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé, l'heure apparaît sur l'affichage du tableau de commande.

Puissances et variations de temps

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

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

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

- Le temps de cuisson diminue si vous sélectionnez une puissance plus élevée.
- Le temps de cuisson augmente si vous sélectionnez une puissance plus basse.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 17 2/22/2022 5:17:56 PM

Utilisation du four à micro-ondes

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson pendant un cycle de cuisson du four à micro-ondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson à tout moment, il vous suffit d'ouvrir la porte ; ensuite, augmentez ou diminuez le temps de cuisson si nécessaire.



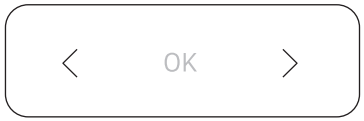
Méthode 1

Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.

- Exemple : Pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.

REMARQUE

Vous ne pouvez qu'augmenter le temps de cuisson.



Méthode 2

Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour ajuster le temps de cuisson.

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

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

Pour arrêter temporairement la cuisson

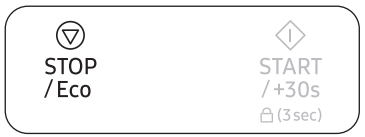
1. Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**.
   - La cuisson s'arrête temporairement.
2. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.

Pour arrêter complètement la cuisson

1. Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**.
   - La cuisson s'arrête temporairement.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**.

Réglage du mode d'économie d'énergie

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



- Appuyez sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**. L'affichage du tableau de commande s'éteint.
- Pour annuler le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**. L'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande.

REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique

L'appareil revient à l'état de veille si vous ne faites aucune saisie sous 25 minutes pendant le réglage, ou lorsque le cycle a été mis en pause. De même, si vous laissez la porte ouverte, l'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 18 2/22/2022 5:17:57 PM

Utilisation des fonctions Décongélation rapide

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

REMARQUE

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



1. Appuyez sur le bouton pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Quick Defrost (Décongélation rapide)**.



4. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner le type d'aliment, puis appuyez sur **OK**.
   - Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « **Description des programmes Décongélation rapide** » en page 20.
5. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour régler la portion, puis appuyez sur **OK**.



6. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer la décongélation.
   - Lorsque le signal sonore du four à micro-ondes retentit, ouvrez la porte et retournez les aliments.
7. Fermez la porte, puis appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour reprendre la décongélation.
   - Une fois la décongélation terminée, le signal sonore du four à micro-ondes retentit 4 fois et l'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit chaque minute, et ce 3 fois.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 19 2/22/2022 5:17:57 PM

Utilisation du four à micro-ondes

Description des programmes Décongélation rapide

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 20 2/22/2022 5:17:57 PM

Utilisation de la fonction Cuisson automatique

La fonction Cuisson automatique comporte 45 réglages de cuisson préprogrammés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

⚠ ATTENTION

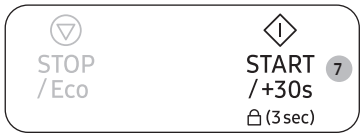
Utilisez toujours des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes et au four traditionnel.



1. Appuyez sur le bouton pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Auto Cook (Cuisson automatique)**.



4. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner le type d'aliment, puis appuyez sur **OK**.
   - Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « **Description des programmes Cuisson automatique** » aux pages **21** à **28**.
5. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner le poids des aliments, puis appuyez sur **OK**.
   - Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « **Description des programmes Cuisson automatique** » aux pages **21** à **28**.
   - En fonction du menu choisi, il se peut que vous n'ayez qu'une seule option de poids disponible pour sélection.



6. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer la fonction Cuisson automatique.
   - Le four à micro-ondes cuit les aliments en fonction du réglage préprogrammé que vous avez sélectionné.
   - Une fois la cuisson terminée, le signal sonore du four à micro-ondes retentit 4 fois et l'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit chaque minute, et ce 3 fois.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 45 options de cuisson préprogrammées. Les pré-programmes sont classés en 4 catégories différentes.

⚠ ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Description des programmes Cuisson automatique

1. Grill Fry (Frire au gril)

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1-1	Frites surgelées	400	Placez les frites surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 21 2/22/2022 5:17:58 PM

Utilisation du four à micro-ondes

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1-2	Côtelette de porc surgelée	500	Placez la côtelette de porc surgelée sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, puis appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-3	Beignets de poulet surgelés	350	Placez les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-4	Croquettes de pommes de terre surgelées	350	Placez les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-5	Corn dogs surgelés	500	Placez les corn dogs surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-6	Galettes de poisson surgelées	300	Placez les galettes de poisson surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, puis appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-7	Ailes de poulet surgelées	500	Placez les ailes de poulet surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-8	Galettes de fromage surgelées	400	Placez les galettes de fromage surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-9	Bâtonnets de fromage surgelés	300	Placez les bâtonnets de fromage surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 22 2/22/2022 5:17:58 PM

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1-10	Rouleaux de printemps surgelés	300	Huilez légèrement la surface des rouleaux de printemps surgelés. Placez les rouleaux de printemps surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, puis appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-11	Crevettes panées surgelées	300	Huilez légèrement la surface des crevettes panées surgelées. Placez les crevettes panées surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+ 30 s). Lorsque le signal sonore retentit, retournez les aliments, puis appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-12	Beignets d'oignons frits surgelés	300	Placez les beignets d'oignons frits surgelés sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-13	Pommes de terre en morceaux surgelées	350	Placez les pommes de terre en morceaux surgelées sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-14	Pilons de poulet	500	Huilez légèrement la surface des pilons de poulet. Assaisonnez-les à votre convenance. Placez les pilons de poulet sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-15	Ailes de poulet	500	Huilez légèrement la surface des ailes de poulet. Assaisonnez-les à votre convenance. Placez les ailes de poulet sur le plat croustilleur avec la grille. Placez-les dans le four à micro-ondes. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 23 2/22/2022 5:17:58 PM

Utilisation du four à micro-ondes

2. Réalisation de plats sains

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
2-1	Plats préparés (réfrigérés)	350 450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de 3 aliments différents (par ex. : viande en sauce, légumes et un accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes
2-2	Repas végétarien (réfrigéré)	350 450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de 2 aliments différents (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
2-3	Brocolis en morceaux	250 g	Rincez et lavez les fleurettes de brocolis. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau. (2 à 3 cuillères à soupe) Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Ce programme convient pour du brocoli ainsi que pour des courgettes en rondelles, ainsi que des aubergines, du potiron ou des poivrons. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-4	Carottes en rondelles	250	Rincez et lavez les carottes coupées en rondelles de taille homogène. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau. (2 à 3 cuillères à soupe) Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Ce programme convient pour des carottes en rondelles, ainsi que pour des fleurettes de chou-fleur ou du chou-rave. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-5	Haricots verts	250	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (1 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-6	Épinards	150	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-7	Maïs en épis	250	Rincez et lavez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre ovale. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-8	Pommes de terre épluchées	250	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 24 2/22/2022 5:17:58 PM

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
2-9	Riz complet (étuvé)	125	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
2-10	Macaroni complètes	125	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez 1 l d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minutes.
2-11	Quinoa	125	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
2-12	Boulghour	125	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
2-13	Gratin de légumes	500	Disposez les légumes, comme des lamelles de pommes de terre précuites, des lamelles de courgette et de tomates et de la sauce dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille du gril. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
2-14	Tomates grillées	400	Rincez et nettoyez les tomates, coupez-les en tranches et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille du gril. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-15	Blancs de poulet	300 (2 pains)	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
2-16	Blancs de dinde	300 (2 pains)	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
2-17	Filets de poisson frais	300 (2 pains)	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 25 2/22/2022 5:17:58 PM

Utilisation du four à micro-ondes

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
2-18	Filets de saumon frais	300 (2 pains)	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes
2-19	Crevettes fraîches	250	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-20	Truite fraîche	200 (1 poisson)	Mettez le poisson entier frais dans un plat pour four à micro-ondes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron et des herbes. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
2-21	Poisson grillé	300 (1-2 poissons)	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille du gril. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minutes.
2-22	Steaks de saumon grillé	400 (2 steaks)	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille du gril. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.

3. Dessert fait maison

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 26 2/22/2022 5:17:58 PM

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 27 2/22/2022 5:17:59 PM

Utilisation du four à micro-ondes

Code	Aliment	Quantité	Consignes
3-7	Mug Cake	1 portion	Ingrédients 30 g de beurre, 60 g de sucre, 1 œuf, 50 g de farine, 30 g de lait, 6 g de vanille, 3 g de poudre d'amandes, 1,5 g de levure chimique
			1. Mélangez le beurre et l'œuf dans un mug jusqu'à obtenir un résultat homogène. **2.** Ajoutez la farine, le sucre, la levure chimique et continuez de mélanger. **3.** Ajoutez la poudre d'amandes, la vanille et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. **4.** Placez le mug dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Cuisson automatique [3-7]. **5.** Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

4. Décongélation de pain

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

⚠ **ATTENTION**

• Ce programme convient au pain surgelé ayant déjà été cuit. Il ne convient pas à de la pâte à pain surgelée.

• Le plat croustilleur doit être préchauffé. Veuillez suivre les instructions.

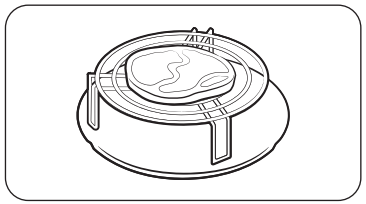
Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
4	Décongélation de pain	100-600	Posez le plat croustilleur sur le plateau tournant. Sélectionnez le programme Cuisson automatique, puis appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Le message « HEAt » s'affiche à l'écran lors du préchauffage du plat croustilleur. Le préchauffage est terminé lorsque le signal sonore retentit. Déposez le pain surgelé sur le plat croustilleur, puis placez-les dans le four à micro-ondes. Appuyez à nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 28 2/22/2022 5:17:59 PM

Faire griller

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

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous les touchez dans le four à micro-ondes.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson traditionnelle et de cuisson au gril, utilisez la grille du gril.



1. Appuyez sur le bouton pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments sur la grille du gril, puis fermez la porte.



3. Appuyez sur **Grill (Gril)**.
   - Sur l'affichage du tableau de commande, l'icône correspondante ( ) apparaît.
   - La température du gril n'est pas réglable.



4. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour régler le temps de cuisson au gril souhaité.
   - Le temps de cuisson au gril maximal est de 60 minutes.
5. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer la cuisson au gril.
   - Une fois la cuisson au gril terminée, le signal sonore du four à micro-ondes retentit 4 fois et l'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit chaque minute, et ce 3 fois.

Combinaison Micro-ondes+Gril

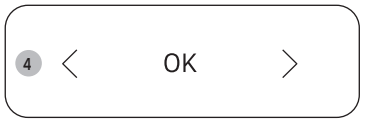
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous les touchez dans le four à micro-ondes.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson traditionnelle et de cuisson au gril, utilisez la grille du gril.



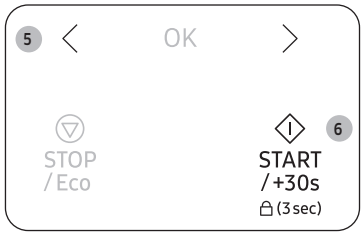
1. Appuyez sur le bouton pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments sur la grille du gril, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)**.
   - Sur l'affichage du tableau de commande, l'icône correspondante (,) apparaît, de même que la puissance par défaut (600 W).



4. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner la puissance souhaitée, puis appuyez sur **OK**.
   - Vous pouvez sélectionner la puissance de votre choix entre 600 W, 450 W et 300 W.
   - La température du gril n'est pas réglable.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 29 2/22/2022 5:18:00 PM

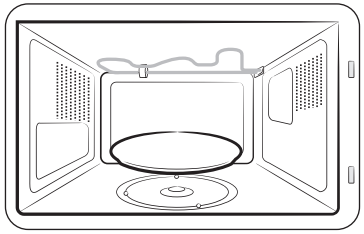
Utilisation du four à micro-ondes

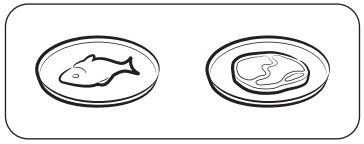


5. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour régler le temps de cuisson souhaité.
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
6. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer la cuisson.
   - Une fois la cuisson terminée, le signal sonore du four à micro-ondes retentit 4 fois et l'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit chaque minute, et ce 3 fois.

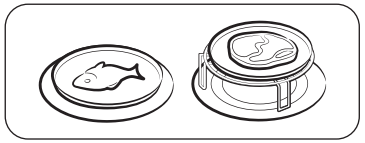
Utilisation du plat croustilleur

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





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



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



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

⚠ ATTENTION

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

REMARQUE

- Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (comme un couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat croustilleur.
- Lavez le plat croustilleur à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 30 2/22/2022 5:18:00 PM

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant.
Faites préchauffer le plat croustilleur en mode 600 W + Gril pendant 3 à 4 minutes.
Respectez les temps de cuisson et les consignes préconisés dans le tableau.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (min.)
Bacon	4 tranches (80 g)	600 W + Gril	3 à 3½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer 3 minutes.		
Tomates grillées	200 g (2 portions)	450 W + Gril	2½ à 3
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer 3 minutes.		
Hamburger (Surgelé)	2 hamburgers (125 g)	600 W + Gril	6 à 6½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Placez les hamburgers surgelés sur le plateau croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille. Retournez après 3 à 4 minutes. Laissez reposer pendant 3 minutes.		
Baguettes (Surgelées)	200 à 250 g (2 baguettes)	450 W + Gril	6-7
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Disposez les baguettes garnies (par ex. avec des tomates et du fromage) côte à côte sur le plat. Posez le plat croustilleur sur la grille. Laissez reposer 3 minutes.		
Pizza (Surgelée)	300 à 350 g	450 W + Gril	11-12
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustilleur. Posez le plat croustilleur sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Mini-pizzas (Surgelées)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Gril	9-10
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Répartissez uniformément les mini-pizzas sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 minutes.		
Pizza (Réfrigérée)	300 à 350 g	450 W + Gril	5½ à 6½
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 5 minutes. Placez la pizza réfrigérée sur le plat. Posez le plat croustilleur sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 minutes.		
Bâtonnets de poisson pané (Surgelés)	150 g (5 portions) 300 g (10 portions)	600 W + Gril	6-7 8-9
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 4 minutes. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les bâtonnets de poisson pané en cercle sur le plat. Retournez au bout de 3 min (5 bât.) ou 5 min (10 bât.). Laissez reposer 3 minutes.		
Beignets de poulet (Surgelés)	125 g 250 g	600 W + Gril	4-5 6-7
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 4 minutes. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat. Posez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 2 minutes (125 g) ou 4 minutes (250 g). Laissez reposer 3 minutes.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 31 2/22/2022 5:18:01 PM

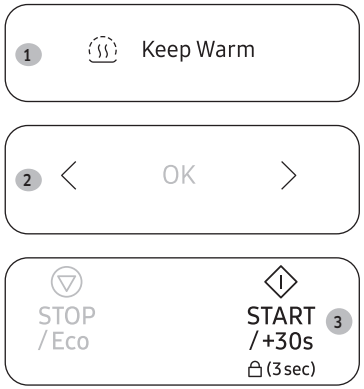
Utilisation du four à micro-ondes

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de cuisson (min.)
Pommes de terre au four	200 g 500 g	600 W + Gril	4-5 7-8
	Consignes Faites préchauffer le plat croustilleur pendant 3 minutes. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat croustilleur, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 3 minutes.		

Utilisation de la fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud maintient les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis.

Remarque : Le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)** a été réglé à 60 minutes.



1. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
2. Appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) pour sélectionner le réglage souhaité.
   - 1. Chaud
   - 2. Modéré
3. Appuyez sur **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)**.
   - Pour arrêter de réchauffer les aliments, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez ces programmes pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- Ne couvrez pas avec un couvercle ou un film plastique.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.
- Après le démarrage de la fonction « Maintien au chaud », la durée ne peut plus être modifiée.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 32 2/22/2022 5:18:01 PM

Utilisation de la fonction Sécurité enfants

Votre four micro-ondes est équipé d'un programme spécial Sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons du four à micro-ondes afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le mettre en marche accidentellement.



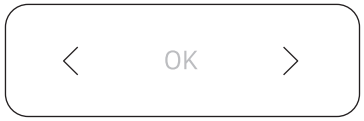
- Pour activer la fonction Sécurité enfants, maintenez le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** enfoncé pendant 3 secondes.
  - Le tableau de commande est alors verrouillé et « L » apparaît sur l'affichage.



- Pour désactiver la fonction Sécurité enfants, maintenez à nouveau le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** enfoncé pendant 3 secondes.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



- Pour couper le signal sonore de l'appareil, appuyez sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) en même temps.
- Le tableau de commande affiche « **OFF** » (**Éteint**).
- Pour réactiver le signal sonore de l'appareil, appuyez à nouveau sur **<** ou sur **>** (**Diminuer/Augmenter**) en même temps.
- Le panneau de commande affiche « **On** » (**Allumé**).

Guide des récipients

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 33 2/22/2022 5:18:01 PM

Guide des récipients

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

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

Guide de cuisson

Micro-ondes

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

Cuisson

Récipients utilisés pour la cuisson au micro-ondes :

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

Aliments convenant à la cuisson au micro-ondes :

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

Cuisson à couvert

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

Temps de repos

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 34 2/22/2022 5:18:01 PM

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

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

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

Guide de cuisson pour les légumes frais

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

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 35 2/22/2022 5:18:02 PM

Guide de cuisson

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

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson.
Faites cuire à couvert.Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien.
Faites cuire le tout sans couvrir.Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 36 2/22/2022 5:18:02 PM

Réchauffage

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

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

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

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

Faire réchauffer des liquides

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

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage !
Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température.Température recommandée pour servir les aliments : entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé :

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

Remarque :

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 37 2/22/2022 5:18:02 PM

Guide de cuisson

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

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

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 38 2/22/2022 5:18:02 PM

Décongélation manuelle

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.
La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.
Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.
Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

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

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

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps (min.)
Viande			
Bœuf haché	250 g 500 g	180	6½ à 7½ 10-12
Escalopes de porc	250 g	180	7½ à 8½
	Consignes Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 25 minutes.		
Volaille			
Morceaux de poulet	500 g (2 portions)	180	14½ à 15½
Poulet entier	900 g	180	28-30
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 40 minutes.		
Poisson			
Filets de poisson	250 g (2 portions) 400 g (4 portions)	180	6-7 12-13
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 15 minutes.		
Fruits			
Baies	250 g	180	6-7
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer 5 à 10 minutes.		
Pain			
Petits pains (Environ 50 g chacun)	2 portions 4 portions	180	½-1 2 à 2½
Tartine/Sandwich	250 g	180	4½-5
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	180	8-10
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 20 minutes.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 39 2/22/2022 5:18:02 PM

Guide de cuisson

Gril

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

Ustensiles pour la cuisson au gril :

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

Aliments convenant à la cuisson au gril :

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

Remarque importante :

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

Micro-ondes+Gril

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

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

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

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

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

Remarque importante :

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 40 2/22/2022 5:18:02 PM

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

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

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

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 41 2/22/2022 5:18:02 PM

Guide de cuisson

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

Conseils et astuces

Faire fondre du miel cristallisé

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

Faire fondre de la gélatine

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

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ minutes à 4½ minutes à 800 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 800 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Préparer un pudding/de la crème anglaise

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

Faire dorer des amandes effilées

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 42 2/22/2022 5:18:03 PM

Dépannage et code d'information

Dépannage

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

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La fonction Sécurité enfants est activée.	Désactivez la fonction Sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four à micro-ondes s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour démarrer le fonctionnement.
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four à micro-ondes a effectué une longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four à micro-ondes refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four à micro-ondes sans aliments à l'intérieur.	Placez des aliments dans le four à micro-ondes.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four à micro-ondes.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four à micro-ondes pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Le four à micro-ondes doit être branché à une prise qui lui est réservée.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four à micro-ondes ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 43 2/22/2022 5:18:03 PM

Dépannage et code d'information

Problème	Cause	Action
L'extérieur du four à micro-ondes est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four à micro-ondes.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four à micro-ondes pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont placés par-dessus le four à micro-ondes.	Retirez tous les objets situés par-dessus le four à micro-ondes.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four à micro-ondes.	Nettoyez le four à micro-ondes puis ouvrez la porte.
Le réchauffage incluant la fonction Maintien au chaud ne fonctionne pas correctement.	Le four à micro-ondes peut ne pas fonctionner si trop d'aliments ont été mis à cuire ou si un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez tourner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis rouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/Eco (ARRÊT/Éco)**.
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes puis vérifiez à nouveau.

Problème	Cause	Action
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+ 30 s)** pour redémarrer le fonctionnement.
Le four à micro-ondes n'est pas de niveau.	Le four à micro-ondes est installé sur une surface non plane.	Assurez-vous que le four à micro-ondes est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four à micro-ondes/des fonctions de décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four à micro-ondes se met immédiatement en marche.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four à micro-ondes.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
1. De l'eau goutte. **2.** De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. **3.** Il reste de l'eau dans le four à micro-ondes.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes.	Laissez le four à micro-ondes refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 44 2/22/2022 5:18:03 PM

Problème	Cause	Action
La luminosité à l'intérieur du four à micro-ondes varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four à micro-ondes, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte pendant sa rotation.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque pendant sa rotation et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four à micro-ondes.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four à micro-ondes.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 45 2/22/2022 5:18:03 PM

Dépannage et code d'information

Problème	Cause	Action
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four à micro-ondes.	Des résidus d'aliments ou du plastique fondu adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four à micro-ondes pour éliminer plus rapidement les mauvaises odeurs.
Le four à micro-ondes ne cuit pas correctement.	La porte du four à micro-ondes est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four à micro-ondes n'ont pas été correctement réglées.	Réglez correctement les commandes du four à micro-ondes puis réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des récipients de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Utilisez des récipients adaptés avec des fonds plats.

Code d'information

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

REMARQUE

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 46 2/22/2022 5:18:03 PM

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.
En vertu de la réglementation commune 2/1984 (III.10) BKM-IpM., nous certifions, en tant que distributeurs, que les fours MG23A7318C* de Samsung sont conformes aux paramètres technologiques susmentionnés.

Modèle	MG23A7318C*
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie Puissance maximale Micro-ondes Gril (élément chauffant)	 2400 W 1300 W 1100 W
Puissance de sortie	100 W / 800 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	 14,5 kg env.

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

Notes

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 47 2/22/2022 5:18:03 PM

Notes

TRACEZ UN REPÈRE ICI

TRACEZ UN REPÈRE ICI

MARQUE DU CENTRE

CÔTÉ DROIT

Modèle pour l'installation

CÔTÉ GAUCHE

TRACEZ UN REPÈRE ICI

TRACEZ UN REPÈRE ICI

MARQUE DU CENTRE

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_FR_Revise.indd 49 2/22/2022 5:18:03 PM

Notes

Notes

SAMSUNG

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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04716D-00

Magnetron

Gebruikershandleiding

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 1 2/22/2022 5:24:54 PM

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften 3

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 3
Algemene veiligheid 6
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron 7
Beperkte garantie 8
Definitie van de productgroep 8
Correcte verwijdering van dit product (afgedankte elektrische & elektronische apparatuur) 8

Installatie 9

Accessoires 9
Meegeleverd voor de installatie 9
Installatiehandleiding van de magnetron 10
Installeren van de magnetron 10
Afmetingen 11
Installatieprocedure van de magnetron 11

Onderhoud 13

Reinigen 13
Onderdelen vervangen (reparatie) 13
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik 13

Functies van de magnetron 14

Magnetron 14
Bedieningspaneel 14

Gebruik van de magnetron 15

De werking van een magnetron 15
Controleren dat de magnetron goed werkt 15
Bereiden/opwarmen 16
De klok instellen 17
Verschillende vermogens en bereidingstijden 17
De bereidingstijd afstellen 18
De bereiding beëindigen 18
De energiebesparingsstand instellen 18
Snel ontdooien gebruiken 19
Automatisch koken gebruiken 21
Grillen 29
Gecombineerde magnetron en grill 29
De bakplaat gebruiken 30
Warm houden gebruiken 32
Het kinderslot gebruiken 33
Het geluidssignaal uitschakelen 33

Richtlijnen voor kookmaterialen 33

Richtlijnen voor bereiding 34

Microgolven 34
Bereiding 34

Problemen oplossen en informatiecodes 43

Probleemoplossing 43
Informatiecode 46

Technische specificaties 47

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 2 2/22/2022 5:24:57 PM

Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DIT ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR VOOR LATER GEBRUIK.

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

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

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

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

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor:

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

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

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

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

Als er rook uit de magnetron komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 3 2/22/2022 5:24:57 PM

Veiligheidsvoorschriften

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

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

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

Dit apparaat is alleen bedoeld om te worden ingebouwd.

Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst.

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

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

Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

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

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

Er moet toezicht op kinderen worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 4 2/22/2022 5:24:57 PM

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

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

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

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

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

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

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

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

Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

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

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

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

U moet voorzichtig zijn dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

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

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 5 2/22/2022 5:24:57 PM

Veiligheidsvoorschriften

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

De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.

Het is niet de bedoeling om het apparaat met een externe timer of aparte afstandsbediening te bedienen.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het gebruikersonderhoud van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht.

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

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd.
Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie.
Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen.
De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken of op een oneffen oppervlak.
Deze oven moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.
Verwijder verontreinigingen regelmatig met een droge doek van de aansluitingen en contacten van de stekker.
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zware voorwerpen op.
Ventileer onmiddellijk als er sprake van een gaslek is (propaan, LP enz.). Raak de stroomkabel niet aan.
Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.
Schakel de oven niet uit door de stekker uit het stopcontact te halen wanneer deze in bedrijf is.
Steek geen vingers of andere stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen in de oven komen, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.
Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.
Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties.
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkerdozen, verlengsnoeren of elektrische transformators.
Bevestig de stroomkabel niet aan metalen voorwerpen. Zorg dat de kabel zich tussen voorwerpen of achter de oven bevindt.
Gebruik geen beschadigde stekker, stroomkabel of los stopcontact. Neem voor beschadigde stekkers of stroomkabels contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de ovendeur.
Spuit geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.
Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees voorzichtig wanneer u voedsel of dranken met alcohol verwarmt omdat alcoholdampen met hete onderdelen van de oven in contact kunnen komen.
Kinderen kunnen zich aan de deur stoten of er met hun vingers tussenkomen. Houd kinderen uit de buurt bij het openen/sluiten van de deur.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 6 2/22/2022 5:24:57 PM

Waarschuwing magnetron

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

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

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

Voorzorgsmaatregelen voor de magnetron

Gebruik alleen magnetronbestendige kookmaterialen. Gebruik geen metalen containers, serviezen met gouden of zilveren randjes, spiezen, enz.
Verwijder kinken in de stroomkabel. Er kunnen elektrische vonken ontstaan.
Gebruik de oven niet voor het drogen van papier of kleren.
Gebruik kortere tijden voor kleine hoeveelheden voedsel om oververhitting of verbranden van voedsel te voorkomen.
Houd de stroomkabel en de stekker uit de buurt van water en warmtebronnen.
Verwarm geen eieren in de schil of hardgekookte eieren om explosies te voorkomen. Verwarm geen luchtdichte of vacuüm afgesloten containers, noten, tomaten, enz.
Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit is een brandgevaar. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een gerecht verwijdert.
Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.
Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.
Start de oven niet wanneer deze leeg is. De oven wordt voor de veiligheid automatisch 30 minuten uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.
Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetron installeren.)
Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.

Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 7 2/22/2022 5:24:57 PM

Veiligheidsvoorschriften

Beperkte garantie

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

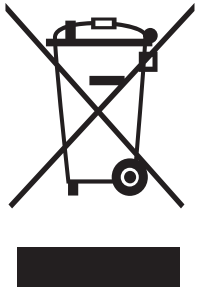
- Deur, hendels, buitenpaneel of bedieningspaneel die zijn ingedeukt, bekrast of gebroken.
- Een kapotte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.

Gebruik deze oven alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van de oven.
Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetron soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie.
Gebruik deze oven alleen voor het verwarmen van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van de oven.
Houd de oven altijd schoon en goed onderhouden om schade aan het oppervlak en gevaarlijke situaties te voorkomen.

Definitie van de productgroep

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

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



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

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

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

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

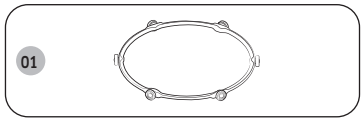
Ga voor informatie over de milieuafspraken en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung (zoals REACH, WEEE, batterijen) naar: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 8 2/22/2022 5:24:58 PM

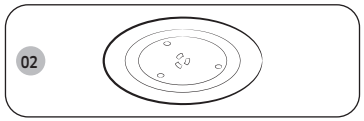
Installatie

Accessoires

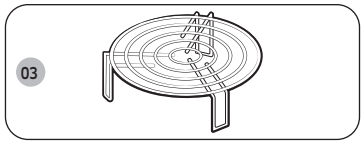
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal onderdelen ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



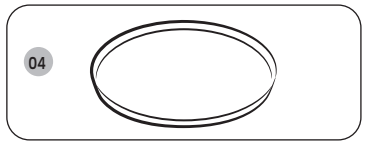
01 **Loopring**, deze zet u in het midden van de magnetron.
De loopring ondersteunt het draaiplateau.



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



03 **Grillrooster**, moet op het draaiplateau worden gezet.
Het metalen rooster kan voor de grill of gecombineerde bereiding worden gebruikt.

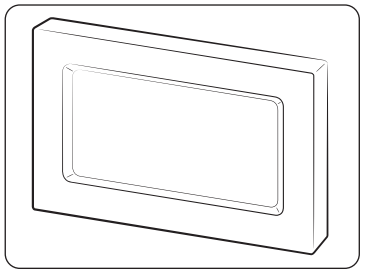


04 **Bakplaat**, zie pagina's 30 tot 32.
Gebruik de bakplaat bij de automatische of de handmatige krokante bereidingswijze.

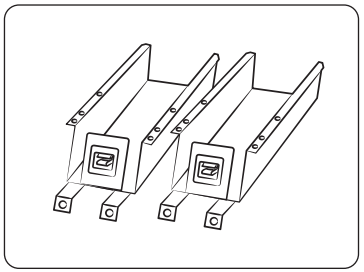
⚠ OPGELET

Gebruik de magnetron niet zonder de loopring en het draaiplateau.

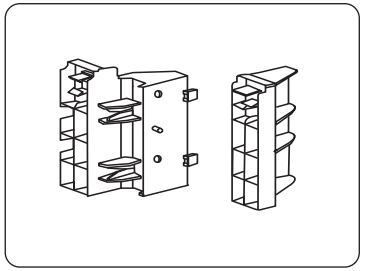
Meegeleverd voor de installatie



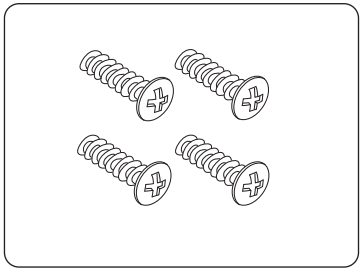
Afwerkrand



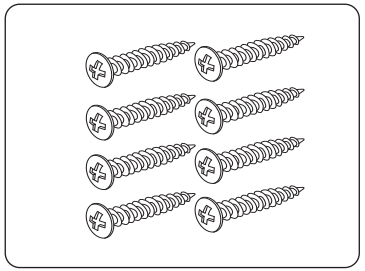
Ondersteuningsbeugel (2)



Bevestiging afwerkrand (2)



Schroef (type A) (4)



Schroef (type B) (8)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 9 2/22/2022 5:24:59 PM

Installatie

Installatiehandleiding van de magnetron

Dit apparaat voldoet aan de voorschriften van de EU.
Verwijderen van de verpakking en het apparaat.
De verpakking van het apparaat is recyclebaar.
Het volgende kan worden gebruikt:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (hardschuim).

Verwijder deze materialen op een verantwoorde wijze en in overeenstemming met de voorschriften van de overheid.
De overheid kan meer informatie verstrekken over de manier waarop huishoudelijke apparaten op een verantwoorde wijze kunnen worden verwijderd.

Veiligheid

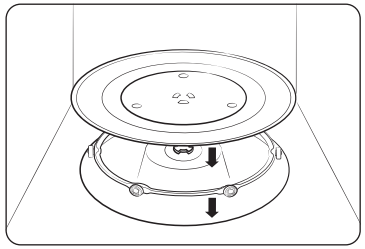
Dit apparaat moet door een vakkundige monteur worden aangesloten.
De magnetron is voor huishoudelijk gebruik ontwikkeld.
U mag het uitsluitend voor de bereiding van etenswaren gebruiken.
Tijdens en na het gebruik is het apparaat heet.
Let op of jonge kinderen dichtbij het apparaat kunnen komen.
Installatie in de buurt van een conventionele oven.

- Als een magnetron naast een conventionele oven wordt geïnstalleerd, moet er ter voorkoming van oververhitting voldoende ruimte tussen de twee worden gelaten. Anders kan de afwerkrand door extreem hoge temperaturen kromtrekken. Uiteraard moeten de installatie-instructies van de fabrikant van de conventionele oven strikt in acht worden genomen.
- Een inbouwmagnetron mag niet boven een conventionele oven worden gemonteerd, anders kan het koelsysteem van de magnetron negatief worden beïnvloed door de hete lucht die door de conventionele oven wordt geproduceerd.

Elektrische aansluiting

Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u ervoor zorgen dat er een meerpolige schakelaar met een minimale contactonderbreking van 3 mm in de voeding is aangebracht.

Installeren van de magnetron



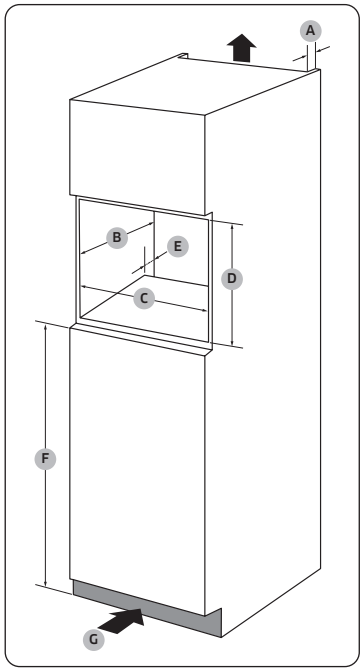
1. Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.
2. De magnetron moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

⚠ **OPGELET**

- Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door een speciaal snoer of unit, verkrijgbaar bij de fabrikant of zijn onderhoudsdienst.
  Voor uw eigen veiligheid moet de stekker in een 3-pens, 230 V, 50 Hz wisselstroom, geaard stopcontact worden gestoken. Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door een speciale kabel worden vervangen.
- Installeer de magnetron nooit in een hete of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een traditionele oven of een radiator. De voedingsspecificaties van de magnetron moeten worden aangehouden en een eventueel verlengsnoer moet van dezelfde kwaliteit zijn als het snoer van de magnetron. Reinig de binnenzijde en de deurafdichtingen met een vochtige doek voordat u de magnetron voor het eerst gebruikt.

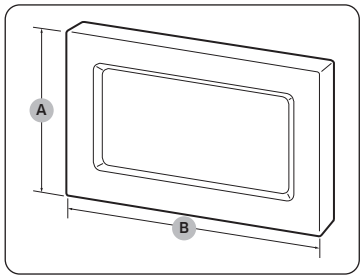
User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 10 2/22/2022 5:24:59 PM

Afmetingen



Kast

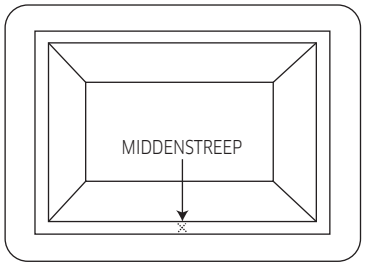
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2

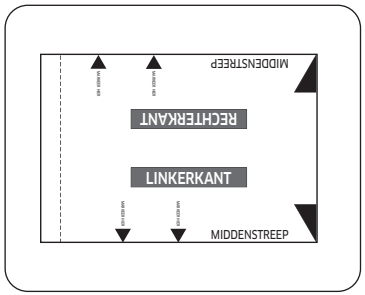


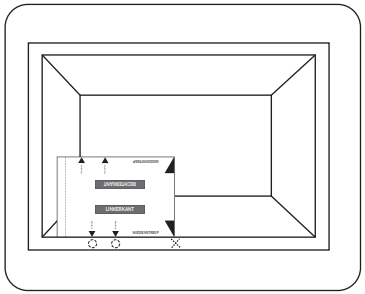
Afwerkrand

A	381 mm
B	596 mm

Installatieprocedure van de magnetron



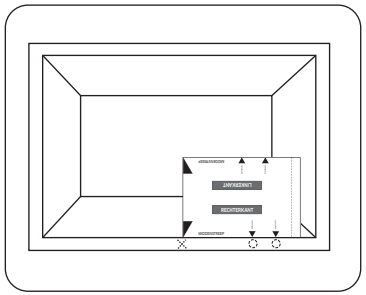




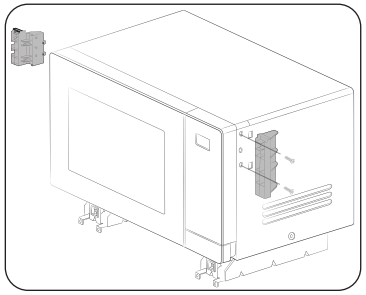
1. Meet de lengte van de kast en zet een streep in het midden.
2. Snijd het sjabloonblad op pagina **49** uit.
3. Lijn de 'MIDDENSTREEP' aan de rechterkant van het sjabloonblad uit met de middenstreep op de kast.
   - Zorg ervoor dat de tekst 'LINKERKANT' rechtop staat.
4. Markeer de plaats van de schroefgaten op de kast.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 11 2/22/2022 5:25:00 PM

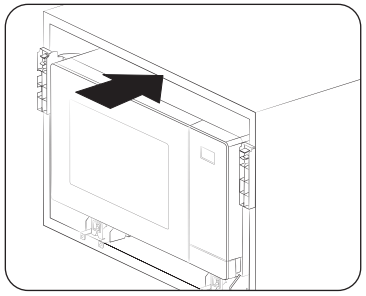
Installatie



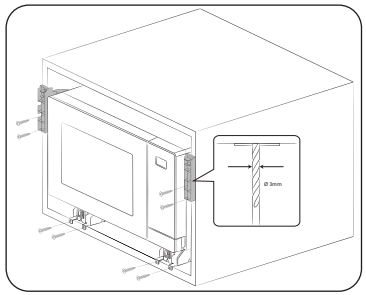
5. Draai het sjabloonblad 180 graden.
6. Lijn de 'MIDDENSTREEP' die nu aan de linkerkant van het sjabloonblad is, uit met de middenstreep op de kast.
7. Markeer de plaats van de schroefgaten op de kast.



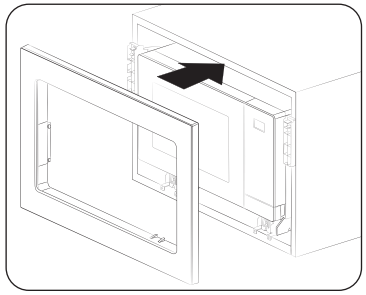
8. Gebruik de meegeleverde schroeven (type A) om de bevestigingen van de afwerkrand aan de linker- en rechterkant van de magnetron vast te zetten.
   - Controleer de markeringen (L: links, R: rechts) op de beugels zodat ze aan de juiste kant worden bevestigd.



9. Schuif de magnetron in de kast. Lijn dan de gaten van de ondersteuningsbeugel uit met de markeringen van stap 4 en 7.



10. Boor gaten van 3 mm in de kast waar de ondersteuningsbeugels moeten worden bevestigd. Zet deze dan vast met de meegeleverde schroeven (type B).



11. Bevestig de afwerkrand en sluit vervolgens alle elektriciteitskabels aan. Controleer of het apparaat juist werkt.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 12 2/22/2022 5:25:01 PM

Onderhoud

Reinigen

Reinig de magnetron regelmatig om te voorkomen dat er zich vuil op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).
Als de deur niet soepel opent of sluit, moet u de strippen eerste op vervuiling controleren.
Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

Hardnekkig vuil en nare geurtjes in de magnetron verwijderen

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

⚠ **OPGELET**

- Houd de deur en de afsluitstrippen schoon, zodat de deur soepel opent en sluit. Anders kan dit de levensduur van de magnetron verkorten.
- Zorg dat u geen water in de ventilatieopeningen van de magnetron morst.
- Gebruik geen schuurmiddelen of chemische substanties.
- Reinig de kookruimte direct na elk gebruik met een mild reinigingsmiddel, maar laat de magnetron eerst afkoelen.

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ **WAARSCHUWING**

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

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

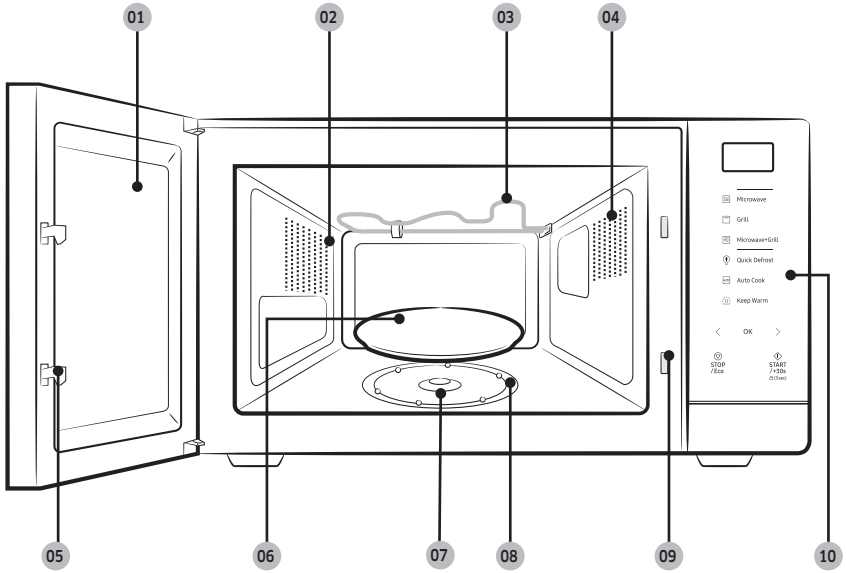
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

Als de magnetron langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en verplaats dan de magnetron naar een droge, stofvrije plaats. Stof en vocht dat zich in de magnetron ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de magnetron.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 13 2/22/2022 5:25:01 PM

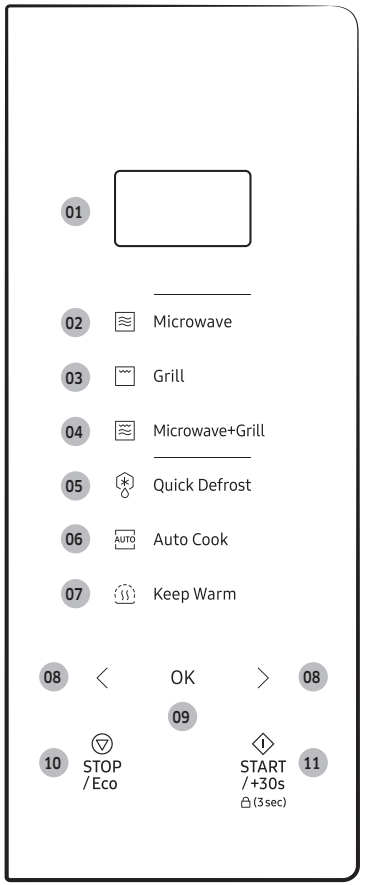
Functies van de magnetron

Magnetron



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

Bedieningspaneel



01 Display
02 Microwave (Magnetron)
03 Grill
04 Microwave+Grill (Magnetron+grill)
05 Quick Defrost (Snel ontdooien)
06 Auto Cook (Automatisch koken)
07 Keep Warm (Warm houden)
08 Verlagen/Verhogen (gewicht/portie/tijd)
09 OK (Klok)
10 STOP/Eco
11 START/+30s (Kinderslot)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 14 2/22/2022 5:25:01 PM

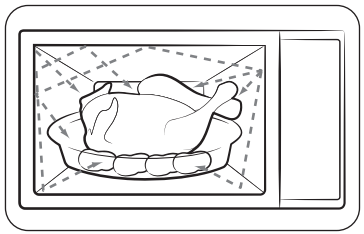
Gebruik van de magnetron

De werking van een magnetron

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

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe



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

OPMERKING

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

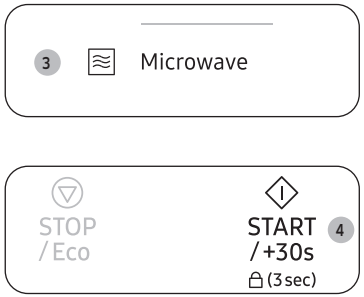
- Het gerecht ook van binnen gaar wordt.
- Het gerecht overal even warm wordt.

Controleren dat de magnetron goed werkt

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de magnetron goed werkt.
Zie voor alle mogelijke problemen paragraaf "**Probleemoplossing**" op pagina **43** tot **46**.

OPMERKING

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



1. Druk op de knop om de deur van de magnetron te openen.
2. Zet een glas water op het draaiplateau en sluit de deur.
3. Druk op **Microwave (Magnetron)**.
4. Druk meermaals op **START/+30s** om de tijd op 4 of 5 minuten in te stellen.
5. De magnetron verwarmt het water gedurende de ingestelde tijd. Controleer en zorg ervoor dat het water kookt.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 15 2/22/2022 5:25:02 PM

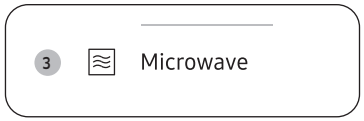
Gebruik van de magnetron

Bereiden/opwarmen

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

⚠ **OPGELET**

Controleer altijd de instellingen voordat u de magnetron onbeheerd achterlaat.



1. Druk op de knop om de deur van de magnetron te openen.
2. Plaats de etenswaren midden op het draaiplateau en sluit de deur.

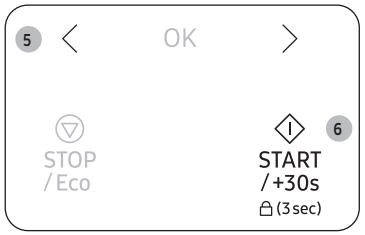
⚠ **OPGELET**

Start de magnetron niet als deze leeg is.

3. Druk op **Microwave (Magnetron)**.
   - Het display van het bedieningspaneel geeft het overeenkomende icoon (≋) weer en het maximum vermogen (800 W).



4. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om het gewenste vermogen te kiezen en druk dan op **OK**.
   - Zie paragraaf "**Verschillende vermogens en bereidingstijden**" op pagina 17 voor het juiste vermogen.



5. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
   - Het display van het bedieningspaneel geeft de bereidingstijd aan.
6. Druk op **START/+30s** om de bereiding te starten.
   - De verlichting gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
   - Wanneer de bereiding klaar is, piept de magnetron 4 keer en het display van het bedieningspaneel geeft de huidige tijd aan. Daarna klinkt 3 keer het signaal dat de magnetron klaar is (eens per minuut).

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 16 2/22/2022 5:25:03 PM

De klok instellen

Zodra de stroom wordt ingeschakeld, wordt automatisch "88:88" en dan "12:00" op het display weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie. De klok moet worden ingesteld:

- Tijdens de installatie van de magnetron
- Na een stroomstoring

OPMERKING

U moet handmatig de tijd wijzigen voor de instelling van zomertijd.



1. Druk op **OK**.



2. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om de 24-uurs of 12-uurs notatie in te stellen en druk dan op **OK**.
3. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om de uren in te stellen en druk dan op **OK**.
4. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om de minuten in te stellen en druk dan op **OK**.

OPMERKING

Het display van het bedieningspaneel geeft de tijd aan wanneer de magnetron niet in gebruik is.

Verschillende vermogens en bereidingstijden

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

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

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

- De bereidingstijd wordt lager als u een hoger vermogen kiest.
- De bereidingstijd wordt hoger als u een lager vermogen kiest.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 17 2/22/2022 5:25:03 PM

Gebruik van de magnetron

De bereidingstijd afstellen

U kunt de bereidingstijd verhogen of verlagen terwijl de magnetron werkt.

- Controleer op elk moment de voortgang van de bereiding door de deur te openen en verhoog of verlaag zo nodig de bereidingstijd.



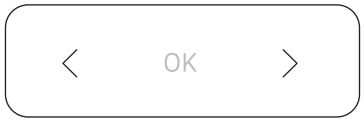
Methode 1

Druk op **START/+30s** om de bereidingstijd met 30 seconden te verhogen.

- Voorbeeld: Als u drie minuten wilt toevoegen, druk dan zes keer op **START/+30s**.

OPMERKING

U kunt de bereidingstijd alleen verhogen.



Methode 2

Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om de bereidingstijd aan te passen.

De bereiding beëindigen

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

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

Het bereidingsproces tijdelijk stoppen

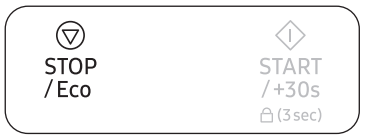
1. Open de deur of druk eenmaal op **STOP/Eco**.
   - De bereiding wordt tijdelijk gestopt.
2. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en op **START/+30s** te drukken.

Het bereidingsproces volledig stoppen

1. Open de deur of druk eenmaal op **STOP/Eco**.
   - De bereiding wordt tijdelijk gestopt.
2. Druk weer op **STOP/ECO**.

De energiebesparingsstand instellen

De magnetron heeft een energiebesparingsstand.



- Druk op **STOP/Eco**. Het display van het bedieningspaneel schakelt uit.
- Voor het opheffen van de energiebesparingsstand opent u de deur of druk op **STOP/Eco**. Het display van bedieningspaneel geeft de huidige tijd aan.

OPMERKING

Automatische energiebesparing

De magnetron keert terug naar de stand-bystatus als er 25 minuten lang geen invoer is in het instellingsproces of als de werking is gepauzeerd. Ook gaat de binnenverlichting automatisch na 5 minuten uit als u de deur open laat staan.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 18 2/22/2022 5:25:04 PM

Snel ontdooien gebruiken

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

OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.





1. Druk op de knop om de deur van de magnetron te openen.
2. Plaats de etenswaren midden op het draaiplateau en sluit de deur.
3. Druk op **Quick Defrost (Snel ontdooien)**.
4. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om het type etenswaren te kiezen en druk dan op **OK**.
   - Zie paragraaf "**Beschrijving van het programma Snel ontdooien**" op pagina 20 voor meer informatie.
5. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om de portiegrootte in te stellen en druk dan op **OK**.



6. Druk op **START/+30s** om het ontdooien te starten.
   - Open de deur wanneer de magnetron piept en draai de etenswaren om.
7. Sluit de deur en druk dan op **START/+30s** om het ontdooien te hervatten.
   - Wanneer het ontdooien klaar is, piept de magnetron 4 keer en het display van het bedieningspaneel geeft de huidige tijd aan. Daarna klinkt 3 keer het signaal dat de magnetron klaar is (eens per minuut).

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 19 2/22/2022 5:25:04 PM

Gebruik van de magnetron

Beschrijving van het programma Snel ontdooien

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 20 2/22/2022 5:25:04 PM

Automatisch koken gebruiken

Automatisch koken heeft 45 voorgeprogrammeerde bereidingsinstellingen.
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

⚠ OPGELET

Gebruik altijd magnetronbestendig en ovenbestendig kookmateriaal.



1. Druk op de knop om de deur van de magnetron te openen.
2. Plaats de etenswaren midden op het draaiplateau en sluit de deur.
3. Druk op **Auto Cook (Automatisch koken)**.



4. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om het type etenswaren te kiezen en druk dan op **OK**.
   - Zie paragraaf "**Beschrijving programma voor automatisch koken**" op pagina 21 tot 28 voor meer informatie.
5. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om het gewicht te kiezen en druk dan op **OK**.
   - Zie paragraaf "**Beschrijving programma voor automatisch koken**" op pagina 21 tot 28 voor meer informatie.
   - Afhankelijk van het gekozen menu is er wellicht maar één gewicht beschikbaar om te kiezen



6. Druk op **START/+30s** om Automatisch koken te starten.
   - De magnetron bereid de etenswaren volgens de gekozen voorgeprogrammeerde instellingen.
   - Wanneer de bereiding klaar is, piept de magnetron 4 keer en het display van het bedieningspaneel geeft de huidige tijd aan. Daarna klinkt 3 keer het signaal dat de magnetron klaar is (eens per minuut).

In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en bijbehorende instructies van 45 voorgeprogrammeerde bereidingsopties. De vooraf ingestelde programma's zijn in 4 verschillende categorieën ingedeeld.

⚠ OPGELET

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de magnetron te halen.

Beschrijving programma voor automatisch koken

1. Grillen/bakken

Code	Gerecht	Portiegrootte (g)	Instructies
1-1	Bevroren frietjes	400	Leg de bevroren frietjes op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 21 2/22/2022 5:25:05 PM

Gebruik van de magnetron

Code	Gerecht	Portiegrootte (g)	Instructies
1-2	Bevroren varkenskarbonade	500	Leg de bevroren varkenskarbonades op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Draai de etenswaren om wanneer een piep klinkt en druk op **START/+30s** om door te gaan. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
1-3	Bevroren kipnuggets	350	Leg de bevroren kipnuggets op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
1-4	Bevroren aardappelkroketten	350	Leg de bevroren aardappelkroketten op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
1-5	Bevroren Corn Dogs	500	Leg de bevroren Corn Dogs op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
1-6	Bevroren viskoekjes	300	Leg de bevroren viskoekjes op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Draai de etenswaren om wanneer een piep klinkt en druk op **START/+30s** om door te gaan. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
1-7	Bevroren gefrituurde kipvleugels	500	Leg de bevroren gefrituurde kipvleugels op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
1-8	Bevroren kaaskoekjes	400	Leg de bevroren kaaskoekjes op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
1-9	Bevroren kaassticks	300	Leg de bevroren kaassticks op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 22 2/22/2022 5:25:05 PM

Code	Gerecht	Portiegrootte (g)	Instructies
1-10	Bevroren loempia's	300	Smeer wat olie op de buitenkant van de loempia's. Leg de bevroren loempia's op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Draai de etenswaren om wanneer een piep klinkt en druk op **START/+30s** om door te gaan. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
1-11	Bevroren gepaneerde garnalen	300	Smeer wat olie op de buitenkant van de bevroren gepaneerde garnalen. Leg de bevroren gepaneerde garnalen op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op START/+30s. Draai de etenswaren om wanneer een piep klinkt en druk op **START/+30s** om door te gaan. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
1-12	Bevroren uienringen	300	Leg de bevroren uienringen op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
1-13	Bevroren aardappelpartjes	350	Leg de bevroren aardappelpartjes op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
1-14	Kipdrumsticks	500	Smeer wat olie op de buitenkant van de kipdrumsticks. Voeg wat kruiden naar smaak toe. Leg de kipdrumsticks op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
1-15	Kipvleugels	500	Smeer wat olie op de buitenkant van de kipvleugels. Voeg wat kruiden naar smaak toe. Leg de kipvleugels op de bakplaat met het rooster. Zet ze in de magnetron. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 23 2/22/2022 5:25:05 PM

Gebruik van de magnetron

2. Gezond koken

Code	Gerecht	Portiegrootte (g)	Instructies
2-1	Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 450	De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en een bijgerecht zoals aardappelen, rijst of pasta). Laat het 2-3 minuten staan
2-2	Vegetarische maaltijden (gekoeld)	350 450	De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden met 2 componenten (bijvoorbeeld spaghetti met saus of rijst met groenten). Laat het 2-3 minuten staan.
2-3	Broccoliroosjes	250 g	Spoel de broccoliroosjes af en maak ze schoon. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe. (2-3 eetl.) Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is zowel geschikt voor broccoli als plakjes courgette, aubergine, pompoen en paprika. Laat het 1-2 minuten staan.
2-4	Gesneden wortels	250	Spoel de wortels af, maak ze schoon en snijd ze in gelijke ronde plakjes. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe. (2-3 eetl.) Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is zowel geschikt voor plakjes wortel als bloemkoolroosjes en koolraap. Laat het 1-2 minuten staan.
2-5	Sperziebonen	250	Sperziebonen wassen en afhalen. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (1 eetl.) water toe bij het bereiden van 250 g. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
2-6	Spinazie	150	Spoel de spinazie af en maak ze schoon. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Geen water toevoegen. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
2-7	Maïskolven	250	De maiskolven afspoelen en schoonmaken en in een ovalen glazen schaal leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Laat het 1-2 minuten staan.
2-8	Geschilde aardappelen	250	Was en schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van gelijke grootte. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetl.) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Laat het 2-3 minuten staan.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 24 2/22/2022 5:25:05 PM

Code	Gerecht	Portiegrootte (g)	Instructies
2-9	Bruine rijst (snelkook)	125	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. Laat het 5-10 minuten staan.
2-10	Volkorenmacaroni	125	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 1 l kokend water en een snufje zout toe. Goed doorroeren. Onafgedekt koken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. Laat het 1 minuut staan.
2-11	Quinoa	125	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. Laat het 1-3 minuten staan.
2-12	Bulgur	125	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. Laat het 2-5 minuten staan.
2-13	Gegratineerde groenten	500	Leg de groenten zoals voorgekookte aardappelschijfjes, courgette in plakjes en tomaten en saus in een glazen ovenschaal van voldoende grootte. Strooi er geraspte kaas overheen. Zet de schaal op het grillrooster. Laat het 2-3 minuten staan.
2-14	Gegrilde tomaten	400	Spoel de tomaten en maak ze schoon, snij ze doormidden en leg ze in een ovenschaal. Strooi er geraspte kaas overheen. Zet de schaal op het grillrooster. Laat het 1-2 minuten staan.
2-15	Kipfilet	300 (2 stuks)	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.
2-16	Kalkoenfilet	300 (2 stuks)	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.
2-17	Verse visfilets	300 (2 stuks)	Spoel de vis af, leg deze op een keramisch bord en voeg 1 eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 25 2/22/2022 5:25:05 PM

Gebruik van de magnetron

Code	Gerecht	Portiegrootte (g)	Instructies
2-18	Verse zalmfilets	300 (2 stuks)	Spoel de vis af, leg deze op een keramisch bord en voeg 1 eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan
2-19	Verse garnalen	250	Spoel de garnalen af, leg deze op een keramisch bord en voeg 1 eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.
2-20	Verse forel	200 (1 vis)	Leg de verse vis in zijn geheel in een magnetronbestendige schaal. Voeg een snuifje zout, 1 eetl. citroensap en kruiden toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.
2-21	Gegrilde vis	300 (1-2 vissen)	Bestrijk de hele vis (forel of goudbrasem) met olie, kruiden en specerijen. Leg de vissen naast elkaar, kop aan staart op het grillrooster. Keer ze om wanneer er een pieptoon klinkt. Laat het 3 minuten staan.
2-22	Gegrilde zalmsteak	400 (2 steaks)	Leg de vissteaks naast elkaar op het grillrooster. Keer ze om wanneer er een pieptoon klinkt. Laat het 2 minuten staan.

3. Thuisgemaakte desserts

Code	Gerecht	Portie	Instructies
3-1	Walnootcake	1 portie	**Ingrediënten** 120 g bloem, 150 g boter, 100 g zwarte suiker, 2 eieren, 50 g (gehakte) walnoten, 4 g bakpoeder
			1. Roer de boter en de zwarte suiker in een schaal. **2.** Voeg de eieren toe meng dit goed. **3.** Voeg bloem en bakpoeder toe en blijf roeren. **4.** Voeg de walnoten toe meng dit goed. **5.** Giet het mengsel in een ingevette glazen of kunststof schaal. **6.** Zet de schaal in de magnetron en selecteer Automatisch koken [3-1]. **7.** Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
3-2	Bananenbrood	1 portie (6 stuks)	**Ingrediënten** 3 stuks bananen, 120 g pannenkoekenmix, 120 g melk, 1 ei, 2 eetl. gerstemoutstroop.
			1. Snij de bananen. **2.** Roer de pannenkoekenmix, melk, ei en gerstemoutstroop in een schaal. **3.** Voeg de bananen toe meng dit goed. **4.** Giet het mengsel in 6 papieren bekertjes. **5.** Zet de papieren bekertjes in de magnetron en selecteer Automatisch koken [3-2]. **6.** Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 26 2/22/2022 5:25:05 PM

Code	Gerecht	Portie	Instructies
3-3	Biscuitgebak	1 portie	**Ingrediënten** 170 g bloem, 50 g boter, 150 g suiker, 3 eieren, 10 g bakpoeder
		1. Roer de boter en suiker in een schaal. **2.** Voeg de eieren toe meng dit goed. **3.** Voeg bloem en bakpoeder toe en blijf roeren. **4.** Giet het mengsel in een ingevette glazen of kunststof schaal. **5.** Zet de schaal in de magnetron en selecteer Automatisch koken [3-3]. **6.** Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.	
3-4	Brownies	1 portie	**Ingrediënten** 90 g bloem, ½ kom (gesmolten) boter, 230 g suiker, 2 eieren, 40 g cacaopoeder
		1. Roer de boter, geklopte eieren en de suiker in een schaal. **2.** Voeg bloem en cacaopoeder toe en blijf roeren. **3.** Giet het mengsel in een ingevette glazen of kunststof schaal. **4.** Zet de schaal in de magnetron en selecteer Automatisch koken [3-4]. **5.** Laat het na de bereiding 20-30 minuten staan.	

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 27 2/22/2022 5:25:05 PM

Gebruik van de magnetron

Code	Gerecht	Portie	Instructies
3-7	Cake in beker	1 portie	Ingrediënten 30 g boter, 60 g suiker, 1 ei, 50 g bloem, 30 g melk, 6 g vanille, 3 g amandelpoeder, 1,5 g bakpoeder
			1. Roer de boter en het ei in een beker tot het goed gemengd is. **2.** Voeg bloem, suiker en bakpoeder toe en blijf roeren. **3.** Voeg de amandelpoeder en vanille toe en roer tot het net gemengd is. **4.** Zet de beker in de magnetron en selecteer Automatisch koken [3-7]. **5.** Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.

4. Brood ontdooien

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

⚠ **OPGELET**

• Dit programma is geschikt voor bevroren brood dat is gebakken. Het is niet geschikt voor bevroren deeg.

• De bakplaat moet voorverwarmd zijn. Volg de instructies.

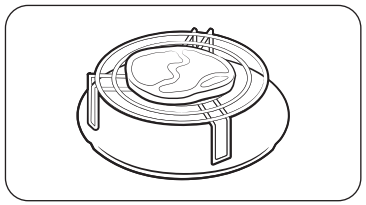
Code	Gerecht	Portiegrootte (g)	Instructies
4	Brood ontdooien	100-600	Zet de bakplaat op het draaiplateau. Selecteer het programma voor automatisch koken en druk op **START/+30s**. Het display geeft "HEA" aan voor het voorverwarmen van de bakplaat. Zodra een piep klinkt is de voorverwarming klaar. Plaats het bevroren brood op de bakplaat en zet het in de magnetron. Druk weer op **START/+30s**. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 28 2/22/2022 5:25:05 PM

Grillen

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

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



1. Druk op de knop om de deur van de magnetron te openen.
2. Plaats de etenswaren op het grillrooster en sluit de deur.



3. Druk op **Grill**.
   - Het display van het bedieningspaneel geeft het bijbehorende icoontje ( ) aan.
   - U kunt de temperatuur van de grill niet instellen.



4. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om de gewenste grilltijd in te stellen.
   - De maximale grilltijd is 60 minuten.
5. Druk op **START/+30s** om het grillen te starten.
   - Wanneer het grillen klaar is, piept de magnetron 4 keer en het display van het bedieningspaneel geeft de huidige tijd aan. Daarna klinkt 3 keer het signaal dat de magnetron klaar is (eens per minuut).

Gecombineerde magnetron en grill

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

⚠ **OPGELET**

- Gebruik altijd magnetronbestendig en ovenbestendig kookmateriaal. Glazen of keramische schalen zijn ideaal omdat daardoor de microgolven het voedsel gelijkmatig binnen kunnen dringen.
- Gebruik altijd ovenwanten als u het kookmateriaal in de magnetron aanraakt, omdat dit zeer heet zal zijn.
- U kunt betere resultaten bij het koken en grillen krijgen, als u het grillrooster gebruikt.



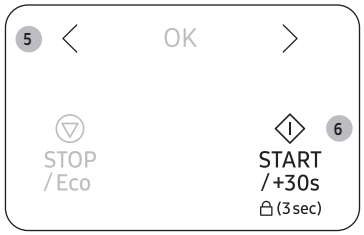
1. Druk op de knop om de deur van de magnetron te openen.
2. Plaats de etenswaren op het grillrooster en sluit de deur.
3. Druk op **Microwave+Grill (Magnetron+grill)**.
   - Het display van het bedieningspaneel geeft het overeenkomende icoon (,) weer en het standaardvermogen (600 W).



4. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om het gewenste vermogen te kiezen en druk dan op **OK**.
   - U kunt een vermogen kiezen van 600 W, 450 W of 300 W.
   - U kunt de temperatuur van de grill niet instellen.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 29 2/22/2022 5:25:06 PM

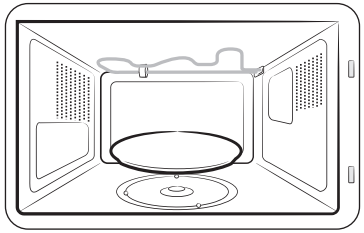
Gebruik van de magnetron

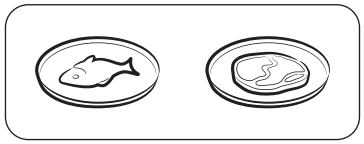


5. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
   - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.
6. Druk op **START/+30s** om de bereiding te starten.
   - Wanneer de bereiding klaar is, piept de magnetron 4 keer en het display van het bedieningspaneel geeft de huidige tijd aan. Daarna klinkt 3 keer het signaal dat de magnetron klaar is (eens per minuut).

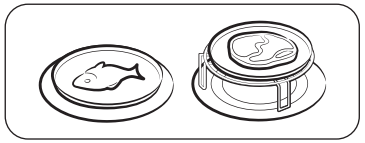
De bakplaat gebruiken

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





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



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



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

⚠ OPGELET

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

OPMERKING

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 30 2/22/2022 5:25:07 PM

Wij adviseren om de bakplaat direct op het draaiplateau voor te verwarmen.
Verwarm de bakplaat 3-4 minuten voor met 600 W + grill.
Volg de tijden en instructies in het overzicht.

Gerecht	Portie	Aan/uit	Bereidingstijd (min.)
Bacon	4 plakjes (80 g)	600 W + grill	3-3½
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Leg de plakjes naast elkaar op de bakplaat. Zet de bakplaat op het rooster. Laat het 3 minuten staan.		
Gegrilde tomaten	200 g (2 stuks)	450 W + grill	2½-3
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Snijd de tomaten doormidden. Strooi er wat kaas over. Plaats ze in een cirkel op de bakplaat. Zet de bakplaat op het rooster. Laat het 3 minuten staan.		
Burger (bevroren)	2 stuks (125 g)	600 W + grill	6-6½
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Leg de bevroren burgers op de bakplaat. Zet de bakplaat op het rooster. Draai ze na 3-4 min. om. Laat het 3 minuten staan.		
Stokbrood (bevroren)	200-250 g (2 stuks)	450 W + grill	6-7
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Leg de stokbroden met beleg (bijv. tomaten-kaas) naast elkaar op de plaat. Zet de bakplaat op het rooster. Laat het 3 minuten staan.		
Pizza (bevroren)	300-350 g	450 W + grill	11-12
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Leg de bevroren pizza op de bakplaat. Zet de bakplaat op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.		
Mini pizzasnacks (bevroren)	9 x 30 g (270 g)	300 W + grill	9-10
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Verdeel de pizzasnacks gelijkmatig over de bakplaat. Zet de plaat op het draaiplateau. Laat het 3 minuten staan.		
Pizza (gekoeld)	300-350 g	450 W + grill	5½-6½
	Instructies Verwarm de bakplaat 5 minuten voor. Leg de gekoelde pizza op de bakplaat. Zet de bakplaat op het draaiplateau. Laat het 3 minuten staan.		
Vissticks (bevroren)	150 g (5 stuks) 300 g (10 stuks)	600 W + grill	6-7 8-9
	Instructies Verwarm de bakplaat 4 minuten voor. Smeer de plaat in met 1 eetl. olie. Leg de vissticks in een cirkel op de plaat. Draai ze na 3 min. (5 stuks) of na 5 min. (10 stuks) om. Laat het 3 minuten staan.		
Kipnuggets (bevroren)	125 g 250 g	600 W + grill	4-5 6-7
	Instructies Verwarm de bakplaat 4 minuten voor. Smeer de plaat in met 1 eetl. olie. Leg de kipnuggets op de plaat. Zet de bakplaat op het rooster. Draai ze na 2 min. (125 g) of na 4 min. (250 g) om. Laat het 3 minuten staan.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 31 2/22/2022 5:25:07 PM

Gebruik van de magnetron

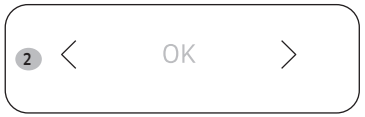
Gerecht	Portie	Aan/uit	Bereidingstijd (min.)
Gebakken aardappelen	200 g 500 g	600 W + grill	4-5 7-8
	Instructies Verwarm de bakplaat 3 minuten voor. Snijd de aardappelen doormidden. Leg ze op de bakplaat met de gesneden kant naar onderen. Plaats ze in een cirkel. Zet de plaat op het rooster. Laat het 3 minuten staan.		

Warm houden gebruiken

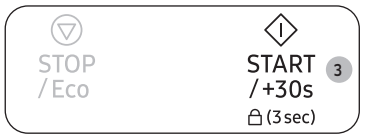
Met de functie Warm houden kunt u gerechten warm houden totdat deze worden opgediend. Gebruik deze functie om gerechten warm te houden totdat deze worden opgediend.
Opmerking: De tijd voor **Warm houden** is ingesteld op 60 minuten.



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



2. Druk op **<** of **>** (**Verlagen/Verhogen**) om de gewenste instelling te kiezen.
   - 1. Heet
   - 2. Mild



3. Druk op **START/+30s.**
   - Om het warmhouden te stoppen, kunt u de deur openen of druk op **STOP/Eco**.

⚠ OPGELET

- Gebruik de functie niet om koude gerechten op te warmen. Deze programma's zijn voor het warm te houden van gerechten die zojuist zijn bereid.
- Dek het niet af met een deksel of plastic folie.
- Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de magnetron te halen.
- Na het starten van de warmhoudfunctie kan de tijd niet worden gewijzigd

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 32 2/22/2022 5:25:07 PM

Het kinderslot gebruiken

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



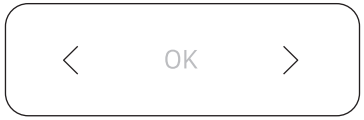
- Houd **START/+30s** 3 seconden lang ingedrukt om het kinderslot in te schakelen.
  - Het bedieningspaneel is vergrendeld en het display van het bedieningspaneel geeft "**L**" aan.



- Houd **START/+30s** weer 3 seconden lang ingedrukt om het kinderslot uit te schakelen.

Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



- Om het piepsignaal uit te schakelen, druk tegelijkertijd op **<** en **>** (**Verlagen/Verhogen**).
- Het bedieningspaneel geeft "**OFF" (Uit)** aan
- Om het piepsignaal weer in te schakelen, druk tegelijkertijd op **<** en **>** (**Verlagen/Verhogen**).
- Het bedieningspaneel geeft "**On" (Aan)** aan

Richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetron te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.
In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 33 2/22/2022 5:25:08 PM

Richtlijnen voor kookmaterialen

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

✓ : Aanbevolen ✓✗ : Wees voorzichtig ✗ : Onveilig

Richtlijnen voor bereiding

Microgolven

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

Bereiding

Kookmaterialen voor gebruik in de magnetron:

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

Etenswaren die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

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

Afdekken tijdens het verwarmen

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

Nagaartijden

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 34 2/22/2022 5:25:08 PM

Richtlijnen voor bereiding van diepvriesgroenten

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

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

Richtlijnen voor bereiding van verse groenten

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

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 35 2/22/2022 5:25:08 PM

Richtlijnen voor bereiding

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

Richtlijnen voor bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel, rijst verdubbelt in volume bij het koken. Afdekken.
Roer het om zodra de kooktijd is verstreken en laat het staan. Voeg zout of kruiden en boter toe.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt koken.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Gerecht	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Witte rijst (snelkook)	250	800	16-17
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. Laat het 5 minuten staan.		
Bruine rijst (snelkook)	250	800	21-22
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. Laat het 5 minuten staan.		
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250	800	17-18
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. Laat het 5 minuten staan.		
Gemengde granen (rijst + graan)	250	800	18-19
	Instructies Voeg 400 ml koud water toe. Laat het 5 minuten staan.		
Pasta	250	800	11-12
	Instructies Voeg 1000 ml kokend water toe. Laat het 5 minuten staan.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 36 2/22/2022 5:25:08 PM

Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben in een gewone oven.
Gebruik de vermogens en de opwarmtijden in het volgende overzicht als richtlijn. De tijden in het overzicht gaan uit van vloeistof met een kamertemperatuur van circa +18 tot +20 °C of van gekoeld voedsel met een temperatuur van circa +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

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

Vermogensniveaus en roeren

Sommige etenswaren kunnen met een vermogen van 800 W worden opgewarmd, terwijl voor andere 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet worden gebruikt.
Controleer de tabellen voor richtlijnen. In het algemeen is het beter om voedsel met een lager vermogen op te warmen als het verfijnd is, bij grote hoeveelheden of als het waarschijnlijk zeer snel opwarmt (bijv. mincepie).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.
Wees vooral voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om overkoken van vloeistof en mogelijk aanbranden te voorkomen, moet u het voor, tijdens en na de opwarming roeren. Laat ze tijdens de nagaartijd in de magnetron staan. Wij adviseren om een plastic lepel of glazen staaf in de vloeistof te zetten. Voorkom oververhitting (en daarmee achteruitgang in kwaliteit) van de etenswaren.
Het is beter om een kortere bereidingstijd te kiezen en, zo nodig, wat extra tijd toe te voegen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om voor later gebruik de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Zorg er altijd voor dat het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig verdeelt.
De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2 tot 4 minuten, tenzij in het overzicht een andere tijd is aanbevolen.

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

Vloeistoffen opwarmen

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

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding:

Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer goed door na het opwarmen!
Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Roer nogmaals door en controleer de temperatuur.
De aanbevolen serveertemperatuur ligt tussen 30 en 40 °C.

Babymelk:

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

Opmerking

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 37 2/22/2022 5:25:08 PM

Richtlijnen voor bereiding

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

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

Babyvoeding en -melk opwarmen

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 38 2/22/2022 5:25:08 PM

Handmatig ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.
Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.
Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.
Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.
Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, stopt u met ontdooien en laat u het 20 minuten staan voordat u verder gaat.
Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Zie de tabel hieronder.

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

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

Gerecht	Portie	Vermogen (W)	Tijd (min.)
Vlees			
Gehakt	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Varkenslapjes	250 g	180	7½-8½
	Instructies Leg het vlees op een platte keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren. Laat het 5-25 minuten staan.		
Gevogelte			
Stukjes kip	500 g (2 stuks)	180	14½-15½
Hele kip	900 g	180	28-30
	Instructies Leg de kipdelen eerst met het vel naar beneden, de hele kip eerst met de borst naar beneden op een platte keramische plaat. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren. Laat het 15-40 minuten staan.		
Vis			
Visfilet	250 g (2 stuks) 400 g (4 stuks)	180	6-7 12-13
	Instructies Leg de bevroren vis midden op een platte keramische plaat. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. De smallere delen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren. Laat het 5-15 minuten staan.		
Fruit			
Bessen	250 g	180	6-7
	Instructies Leg het fruit op een grote, platte, ronde glazen schaal. Laat het 5-10 minuten staan.		
Brood			
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	180	½-1 2-2½
Boterhammen	250 g	180	4½-5
Duits brood (tarwe- en roggemeel)	500 g	180	8-10
	Instructies Leg de broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier in het midden van het draaiplateau. Halverwege de ontdooitijd omkeren. Laat het 5-20 minuten staan.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 39 2/22/2022 5:25:09 PM

Richtlijnen voor bereiding

Grill

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

Kookmateriaal voor grillen:

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

Etenswaren die geschikt zijn voor grillen:

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

Belangrijke opmerking:

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

Magnetron + grill

Deze bereidingswijze combineert de stralingswarmte die van de grill komt met de snelheid van koken met microgolven. Het werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door de draaiing van het draaiplateau bruinen de etenswaren gelijkmatig. In dit model zijn er drie combinatiestanden mogelijk:
600 W + grill, 450 W + grill en 300 W + grill.

Kookmateriaal voor koken met magnetron + grill

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

Etenswaren die geschikt zijn voor bereiding met magnetron + grill:

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

Belangrijke opmerking:

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 40 2/22/2022 5:25:09 PM

Richtlijnen voor grillen van bevroren etenswaren

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

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

Richtlijnen voor grillen van verse etenswaren

Verwarm de grill 3-4 minuten voor met de grillfunctie.
Gebruik de vermogens en tijden uit de tabel als richtlijn bij het grillen.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 41 2/22/2022 5:25:09 PM

Richtlijnen voor bereiding

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

Tips en trucs

Gekristalliseerde honing smelten

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

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
1 minuut verwarmen met 300 W.
Roeren na het smelten.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 g instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water.
Verwarm onafgedekt 3½ tot 4½ minuten in een vuurvaste glazen schaal op 800 W tot het glazuur doorzichtig wordt. Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste, glazen schaal met deksel.
Voeg 300 g geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Laat afgedekt 10-12 minuten koken op 800 W.
Roer tijdens het koken enkele malen om. Direct in jampotjes met draaideksel legen. 5 minuten op het deksel laten staan.

Pudding/custard maken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel. Laat afgedekt 6½ tot 7½ minuten koken op 800 W.
Roer tijdens het koken enkele malen goed om.

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 g amandelsnippers over een keramisch bord.
Roer enkele malen om bij het bruinen in 3½ tot 4½ minuten met 600 W.
Laat het 2-3 minuten in de magnetron staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 42 2/22/2022 5:25:09 PM

Problemen oplossen en informatiecodes

Probleemoplossing

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Probleem	Oorzaak	Actie
Algemeen		
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	Mogelijk dat er vuil tussen de toetsen zit.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	Voor modellen met tiptoetsen: Er bevindt zich vocht op de behuizing.	Veeg het vocht van de behuizing.
	Het kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot.
De tijd wordt niet weergegeven.	De Eco-functie (energiebesparend) is ingesteld.	Schakel de Eco-functie uit.
De magnetron werkt niet.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
	Het veiligheidsmechanismen van de door zijn bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
De magnetron stopt tijdens het gebruik.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Nadat u het voedsel hebt omgekeerd, drukt u weer op **START/+30s** om het bereidingsproces te hervatten.
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	De magnetron is langdurig achterelkaar gebruikt.	Laat de magnetron na langdurig gebruik afkoelen.
	De koelventilator werkt niet.	Luister of u de koelventilator hoort.
	U probeert de magnetron in te schakelen zonder dat er etenswaren in staan.	Zet etenswaren in de magnetron.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de magnetron.	Voor ventilatie heeft de magnetron aan de voor- en achterkant luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiehandleiding.
	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik een contactdoos uitsluitend voor de magnetron.
Ik hoor een knallend geluid terwijl de magnetron werkt en de magnetron werkt niet.	Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een knallend geluid hoort.	Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 43 2/22/2022 5:25:09 PM

Problemen oplossen en informatiecodes

Probleem	Oorzaak	Actie
De buitenkant van de magnetron wordt bij het bereidingsproces te heet.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de magnetron.	Voor ventilatie heeft de magnetron aan de voor- en achterkant luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiehandleiding.
	Er staan voorwerpen boven op de magnetron.	Verwijder alle voorwerpen op de magnetron.
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de magnetron.	Reinig de magnetron en open vervolgens de deur.
Verwarmen met de functie Opwarmen werkt niet naar behoren.	De magnetron werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of ongeschikt kookmateriaal gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De ontdooifunctie werkt niet.	Er wordt te veel voedsel bereid.	Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit en open de deur of druk op **STOP/Eco**.
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de magnetron van binnen en controleer nogmaals.

Probleem	Oorzaak	Actie
Er klinkt een piepsignaal tijden het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien.	Nadat u het voedsel hebt omgekeerd, drukt u weer op **START/+30s** om het bereidingsproces te hervatten.
De magnetron staat niet waterpas.	De magnetron staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg ervoor dat de magnetron op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijden de magnetron-/ ontdooifuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de magnetron meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de magnetron.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
1. Er druppelt water. **2.** Er komt stoom door een kier in de deur. **3.** Er blijft water in de magnetron liggen.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit is geen storing van de magnetron.	Laat de magnetron afkoelen en veeg deze dan af met een droge theedoek.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 44 2/22/2022 5:25:09 PM

Probleem	Oorzaak	Actie
De helderheid in de magnetron varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit is geen storing van de magnetron.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de magnetron te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 3 minuten draaien nadat de bereiding gereed is.	Dit is geen storing van de magnetron.
Draaiplateau		
Het draaiplateau verschuift of stopt met draaien.	De loopring is niet of niet goed geplaatst.	Installeer de loopring en probeer het nogmaals.
Het draaiplateau blijft af en toe hangen.	De loopring is niet goed geplaatst, er staat te veel voedsel in of de container is te groot en komt tegen de binnenwand van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container.
Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai.	Er zijn voedselresten aangekoekt op de bodem van de magnetron.	Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de magnetron.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 45 2/22/2022 5:25:09 PM

Problemen oplossen en informatiecodes

Probleem	Oorzaak	Actie
Er komt een slechte geur uit de binnenkant van de magnetron.	Etensresten of plastic is gesmolten en aan de binnenkant blijven kleven.	Gebruik de stoomfunctie en veeg deze daarna af met een droge doek. U kunt er een schijfje citroen in de oven plaatsen en de magnetron laten draaien om de geur sneller te verwijderen.
De magnetron kookt niet goed.	De deur van de magnetron wordt regelmatig tijdens de bereiding geopend.	Als u de deur vaak opent, zal de binnentemperatuur dalen, en dat kan het resultaat van de bereiding beïnvloeden.
	De magnetron is niet juist ingesteld.	Stel de magnetron juist in en probeer het opnieuw.
	De grill of andere accessoires zijn niet correct geplaatst.	Plaats de accessoires op de juiste manier.
	Het verkeerde soort of formaat kookmateriaal wordt gebruikt.	Gebruik geschikt kookmateriaal met vlakke bodems.

Informatiecode

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

OPMERKING

Neem contact op met de plaatselijke klantenservice van SAMSUNG als de voorgestelde oplossing het probleem niet verhelpt.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 46 2/22/2022 5:25:09 PM

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
Conform de algemene regeling 2/1984 (III.10) BKM-IpM. verklaren wij als importeur dat de magnetron MG23A7318C* van Samsung aan de hieronder vermelde technische parameters voldoet.

Model	MG23A7318C*
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik Maximaal vermogen Magnetron Grill (verwarmingselement)	 2400 W 1300 W 1100 W
Uitgangsvermogen	100 W / 800 W - 6 niveaus (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x H x D) Buiten Ovenruimte	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Gewicht Netto	 Ong. 14,5 kg

* Dit product bevat een lichtbron van energie-efciëntieklasse <G>.

Memo

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_NL_Revise.indd 47 2/22/2022 5:25:09 PM

Memo

MARKEER HIER

MARKEER HIER

MIDDENSTREEP

RECHTERKANT

Installatiesjabloon

LINKERKANT

MARKEER HIER

MARKEER HIER

MIDDENSTREEP

Memo

Memo

SAMSUNG

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

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04716D-00

Forno a microonde

Manuale dell'utente

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 1 2/22/2022 5:21:38 PM

Sommario

Istruzioni di sicurezza 3

Istruzioni di sicurezza importanti 3
Misure di sicurezza 6
Precauzioni per l'uso delle microonde 7
Garanzia limitata 8
Definizione di gruppo di prodotti 8
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 8

Installazione 9

Accessori 9
Incluso per l'installazione 9
Istruzioni per l'installazione del forno a microonde 10
Installazione del forno a microonde 10
Dimensioni 11
Procedura di installazione del forno a microonde 11

Manutenzione 13

Pulizia 13
Sostituzione (riparazione) 13
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo 13

Funzioni del forno a microonde 14

Forno a microonde 14
Pannello di controllo 14

Uso del forno a microonde 15

Funzionamento del forno a microonde 15
Controllo del regolare funzionamento del forno a microonde 15
Cottura/Riscaldamento 16
Impostazione dell'ora 17
Livelli di potenza e variazioni del tempo 17
Regolazione del tempo di cottura 18
Interruzione della cottura 18
Impostazione della modalità di risparmio energetico 18
Uso della funzione Scongelamento automatico 19
Uso delle funzione Cottura automatica 21
Grigliatura 29
Uso combinato di microonde e grill 29
Uso del piatto doratore 30
Uso della funzione Mantieni caldo 32
Disattivare la Sicurezza bambini 33
Disattivazione dei segnali acustici 33

Guida alle stoviglie 33

Guida alla cottura 34

Risoluzione dei problemi e codici informativi 43

Risoluzione dei problemi 43
Codice informativo 46

Specifiche tecniche 47

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 2 2/22/2022 5:21:38 PM

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.

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

Qualora si noti l'emissione di fumo, spegnere o scollegare il prodotto e tenere chiuso lo sportello in modo da estinguere eventuali fiamme.

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 3 2/22/2022 5:21:38 PM

Istruzioni di sicurezza

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

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

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

L'apparecchio è progettato unicamente per essere incassato.

L'apparecchio non deve essere collocato in un armadio.

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.

Deve essere consentito lo scollegamento dell'apparecchio dall'alimentazione dopo l'installazione. Lo scollegamento può essere ottenuto tenendo la presa elettrica accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fissato in conformità alle norme di cablaggio.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 4 2/22/2022 5:21:38 PM

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.

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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 5 2/22/2022 5:21:38 PM

Istruzioni di sicurezza

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.

Misure di sicurezza

Eventuali modifiche o riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
Non riscaldare cibi o liquidi chiusi ermeticamente in recipienti mediante la funzione microonde.
Per pulire il forno non utilizzare benzene, diluenti, alcool o pulitori a vapore o ad alta pressione.
Non installare il forno: vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; luoghi esposti ad umidità, grasso, polvere o alla luce solare diretta o all'acqua; o laddove siano possibili fughe di gas o sopra superfici irregolari.
Il forno deve prevedere una messa a terra conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.
Usare regolarmente un panno morbido per rimuovere eventuali residui o sporcizia dai terminali della spina elettrica e dai contatti.
Non tirare, piegare eccessivamente o posizionare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione.
In caso di una fuga di gas (propano, LP, ecc) ventilare il locale immediatamente. Non toccare il cavo di alimentazione.
Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
Durante il funzionamento del forno, non spegnerlo tirandolo per il cavo.
Non inserire dita o sostanze estranee. Qualora nel forno penetrino sostanze estranee, scollegare il cavo di alimentazione e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.
Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.
Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.
Accertarsi che la tensione, la frequenza e la tipologia di corrente corrisponda alle specifiche del prodotto.
Inserire saldamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. Non utilizzare multiprese, prolunghe o trasformatori elettrici.
Non agganciare il cavo di alimentazione ad oggetti metallici. Accertarsi che il cavo sia posizionato tra oggetti o dietro il forno.
Non usare un cavo o una spina di alimentazione danneggiati o una presa allentata. Per le prese elettriche o cavi danneggiati, contattare un Centro di assistenza autorizzata Samsung.
Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.
Non posizionare oggetti sopra il forno, all'interno o sullo sportello.
Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticidi sulla superficie del forno.
Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno. Poiché i vapori di alcool possono entrare a contatto con parti bollenti del forno, prestare la massima attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti alcool.
I bambini posso urtare il forno o inserire le dita nelle cerniere dello sportello. Tenere a distanza i bambini durante l'apertura/chiusura dello sportello del forno.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 6 2/22/2022 5:21:38 PM

Avvertenza microonde

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

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

Al fine di evitare di danneggiare il vassoio o la griglia, non mettere il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo la cottura.
Non utilizzare il forno per friggere in quanto la temperatura dell'olio non è controllabile. Ciò può portare ad una improvvisa fuoriuscita di olio bollente.

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

Usare solo utensili idonei alla cottura a microonde. Non usare contenitori metallici, spiedi o posate argentate o placcate in oro, ecc.
Sciogliere eventuali nodi al cavo di alimentazione. Può innescarsi un arco elettrico.
Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.
Usare tempi di utilizzo brevi per piccole quantità di cibo al fine di prevenire eventuali surriscaldamenti o bruciature.
Mantenere il cavo e la spina di alimentazione lontano da acqua e fonti di calore.
Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte. Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocciole, pomodori, ecc.
Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Pericolo di incendio. Il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente, rimanendo così fino ad avvenuto sufficiente raffreddamento.
Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.
Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.
Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.
Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Si consiglia di lasciare un recipiente con acqua all'interno del forno per assorbire l'energia proveniente dalle microonde qualora venga azionato accidentalmente.
Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale (vedere Installazione del forno a microonde).
Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

Precauzioni per l'uso delle microonde

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 7 2/22/2022 5:21:38 PM

Istruzioni di sicurezza

Garanzia limitata

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

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

Utilizzare il forno solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi.
E' responsabilità dell'utente utilizzare il forno con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili.
In caso di dubbi o domande rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona o visitare il sito www.samsung.com per reperire le informazioni necessarie.
Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico.
Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.
Al fine di evitare un deterioramento della superficie del forno e conseguenti situazioni pericolose, mantenere sempre il forno pulito e ben conservato.

Definizione di gruppo di prodotti

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettro erosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.
Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

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^2 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 esscre smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

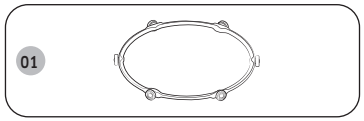
Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batterie visitare la pagina: www.samsung. com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 8 2/22/2022 5:21:39 PM

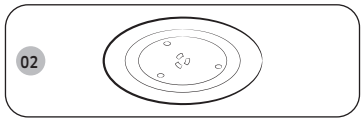
Installazione

Accessori

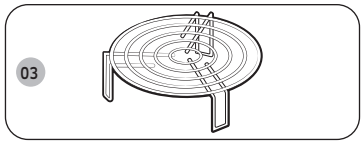
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



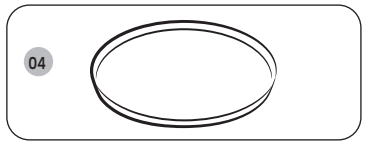
01 **Anello girevole**, da posizionare al centro del forno a microonde.
L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



02 **Piatto girevole**, da posizionare sull'anello girevole con l'elemento di montaggio centrale sull'accoppiatore.
Il piatto girevole è la superficie di cottura principale; può essere facilmente smontata per la pulizia.



03 **Griglia**, da posizionare sul piatto girevole.
La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.

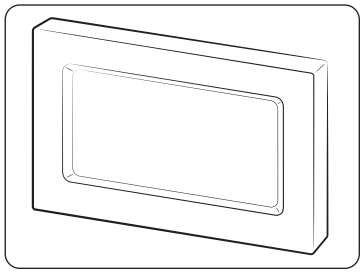


04 **Piatto doratore**, vedere le pagine da 30 a 32.
Piatto doratore quando si utilizza la funzione di cottura con doratura automatica o la funzione di cottura con doratura manuale.

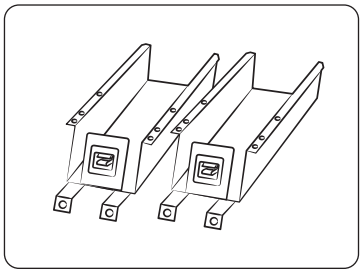
⚠ ATTENZIONE

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

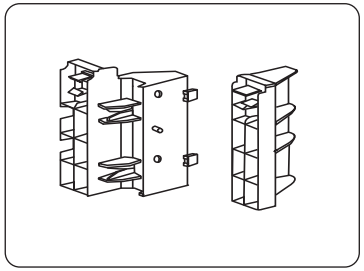
Incluso per l'installazione



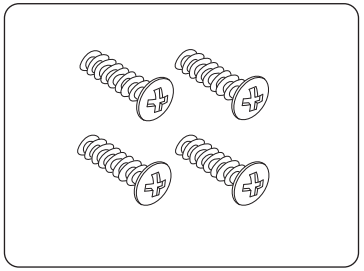
Rivestimento



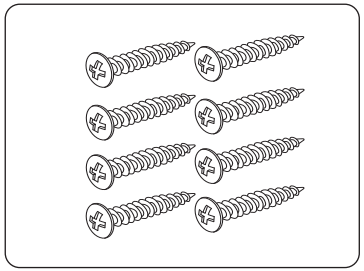
Staffa base (2)



Supporto rivestimento (2)



Vite (tipo A) (4)



Vite (tipo B) (8)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 9 2/22/2022 5:21:40 PM

Installazione

Istruzioni per l'installazione del forno a microonde

Questo apparecchio è conforme alle normative UE.
Smaltimento dell'imballaggio e dell'apparecchio.
L'imballaggio dell'apparecchio è riciclabile.
È possibile utilizzare:

- cartone;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirolo senza CFC (schiuma rigida PS).

Smaltire questi materiali in modo responsabile e in conformità alle normative governative.
Le autorità possono fornire informazioni su come smaltire in modo responsabile gli elettrodomestici smaltiti.

Sicurezza

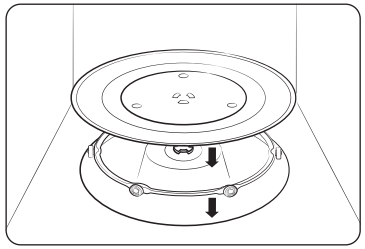
L'apparecchio deve essere collegato solo da un tecnico qualificato.
Il forno a microonde è stato progettato per uso domestico.
Deve essere utilizzato esclusivamente per la cottura di alimenti.
L'apparecchio è caldo durante e dopo l'uso.
Tenerlo a mente se i bambini piccoli si avvicinano all'apparecchio.
Installazione in prossimità di un forno tradizionale.

- Quando un forno a microonde deve essere installato accanto a un forno tradizionale, è necessario lasciare uno spazio sufficiente tra di essi per evitare il surriscaldamento, poiché il rivestimento potrebbe avere temperature eccessivamente elevate. Ovviamente, è importante attenersi strettamente alle istruzioni di installazione del produttore del forno tradizionale.
- Un forno a microonde da incasso non deve essere installato sopra un forno tradizionale, altrimenti il sistema di raffreddamento del forno a microonde potrebbe essere influenzato negativamente dall'aria calda prodotta dal forno tradizionale.

Collegamento elettrico

La rete domestica alla quale è collegato l'apparecchio deve essere conforme alle normative nazionali e locali.
Se si desidera realizzare un collegamento fisso, assicurarsi che nella linea di alimentazione sia installato un interruttore multipolare con una distanza minima tra i contatti di 3 mm.

Installazione del forno a microonde



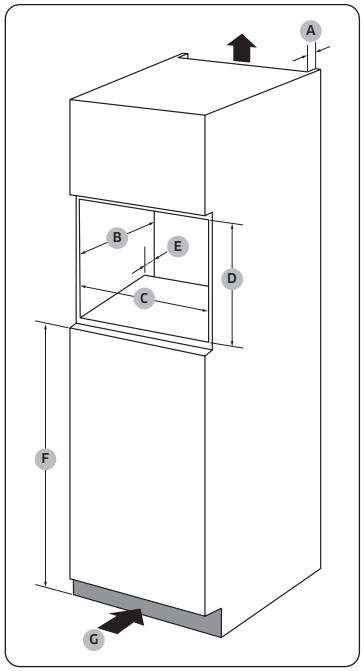
1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello e il piatto girevole. Controllare che il piatto girevole ruoti liberamente.
2. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa elettrica sia accessibile.

⚠ ATTENZIONE

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o gruppo speciale disponibile presso il produttore o il tecnico dell'assistenza.
  Per la propria sicurezza personale, collegare il cavo a una presa a 3 pin, 230 Volt, 50 Hz, CA con messa a terra. Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale.
- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino ad un forno tradizionale o un calorifero. Devono essere osservate le specifiche di alimentazione del forno e l'eventuale prolunga utilizzata deve essere dello stesso standard del cavo di alimentazione fornito con il forno. Pulire l'interno e la guarnizione dello sportello con un panno umido prima di usare il forno a microonde per la prima volta.

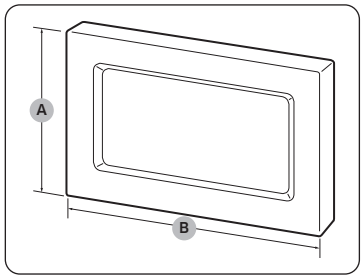
User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 10 2/22/2022 5:21:41 PM

Dimensioni



Struttura

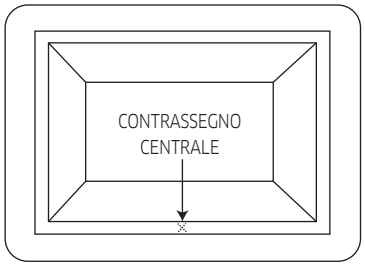
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



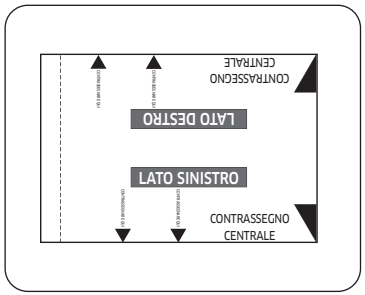
Rivestimento

A	381 mm
B	596 mm

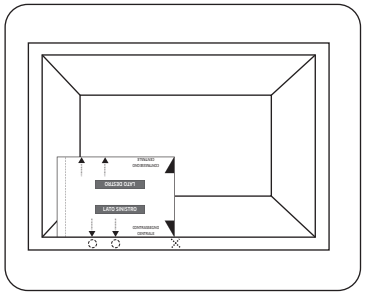
Procedura di installazione del forno a microonde



1. Misurare la lunghezza della struttura e apporre un contrassegno al centro.



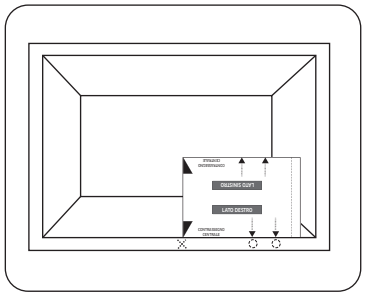
2. Tagliare il foglio del modello a pagina **49**.



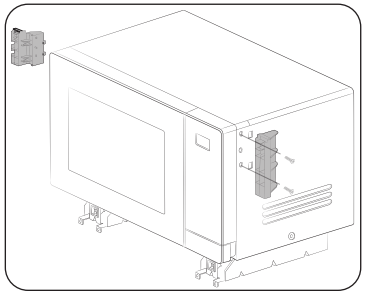
3. Allineare il "CONTRASSEGNO CENTRALE" sul lato destro del foglio del modello con il contrassegno centrale sulla struttura.
   - Assicurarsi che il testo "LATO SINISTRO" sia in posizione verticale.
4. Contrassegnare le posizioni dei fori delle viti sulla struttura.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 11 2/22/2022 5:21:41 PM

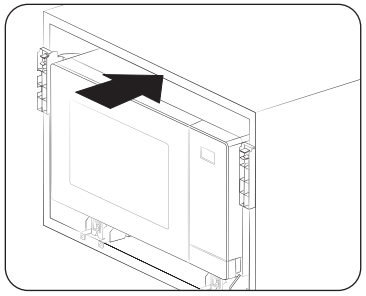
Installazione



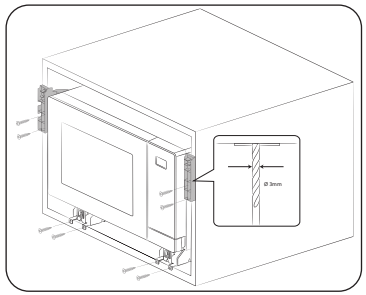
5. Ruotare il foglio del modello di 180 gradi.
6. Allineare il "CONTRASSEGNO CENTRALE" sul lato sinistro del foglio del modello con il contrassegno centrale sulla struttura.
7. Contrassegnare le posizioni dei fori delle viti sulla struttura.



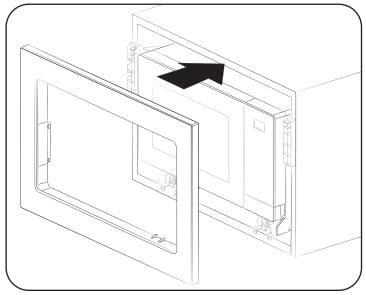
8. Utilizzare le viti in dotazione (tipo A) per fissare due supporti rivestimento ai lati sinistro e destro del microonde.
- Controllare i contrassegni (L: sinistra, R: destra) sulle staffe per fissarli sul lato corretto.



9. Inserire il microonde nella struttura. Quindi, allineare i fori della staffa base con il contrassegno dei passaggi 4 e 7.



10. Utilizzare un trapano da 3 mm per praticare i fori nella struttura per fissare le staffe base. Quindi, fissare con le viti fornite in dotazione (tipo B).



11. Fissare il rivestimento, quindi collegare tutti i cavi elettrici. Verificare che l'apparecchio funzioni correttamente.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 12 2/22/2022 5:21:42 PM

Manutenzione

Pulizia

Pulire il forno a microonde regolarmente in moda da prevenire l'accumulo di sporcizia 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 sporcizia ed i conseguenti cattivi odori dall'interno del forno a microonde

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

⚠ ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nelle aperture di ventilazione del forno a microonde.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Al termine di ogni uso del forno a microonde, usare un detersivo leggero per pulire il vano di cottura una volta che il forno a microonde si sia raffreddato.

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.

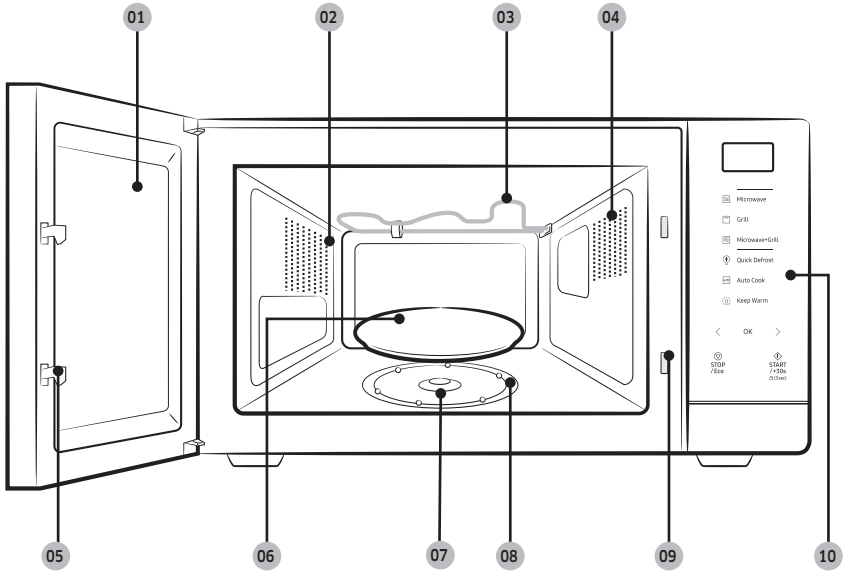
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 13 2/22/2022 5:21:42 PM

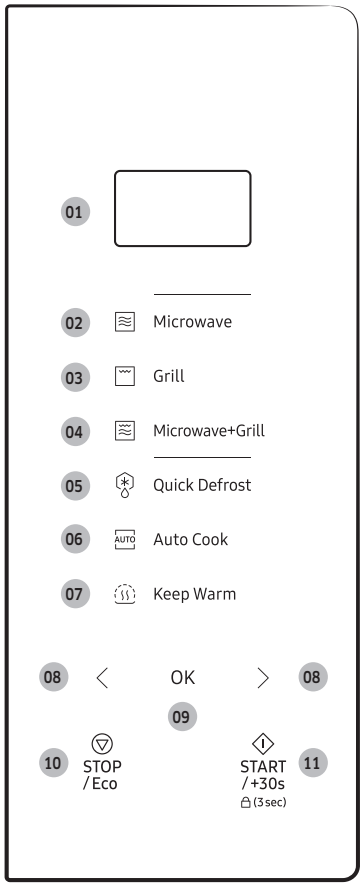
Funzioni del forno a microonde

Forno a microonde



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

Pannello di controllo



01 Display
02 Microwave (Microonde)
03 Grill
04 Microwave+Grill (Microonde+Grill)
05 Quick Defrost (Scongelamento automatico)
06 Auto Cook (Cottura automatica)
07 Keep Warm (Mantieni caldo)
08 Diminuisci/Aumenta (peso/portata/tempo)
09 OK (Orologio)
10 STOP/Eco
11 START/+30s (AVVIO/+30s) (Sicurezza bambini)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 14 2/22/2022 5:21:43 PM

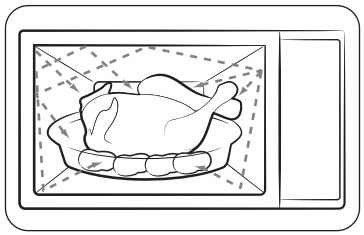
Uso del forno a microonde

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)

NOTA

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

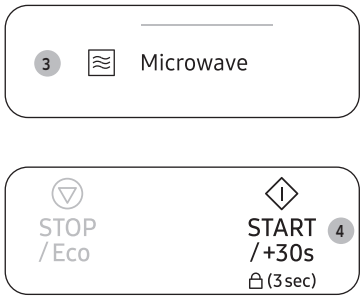
- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale.
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento.

Controllo del regolare funzionamento del forno a microonde

La seguente procedura di esempio permette di verificare il regolare funzionamento del forno a microonde in ogni momento.
In caso di problemi, vedere la sezione "**Risoluzione dei problemi**" alle pagine da **43** a **46**.

NOTA

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



1. Premere il tasto per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Inserire un bicchiere di acqua sul piatto girevole e chiudere lo sportello.
3. Premere **Microwave (Microonde)**.
4. Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** più volte per impostare il tempo da 4 o 5 minuti.
5. Il forno a microonde riscalda l'acqua per il tempo impostato. Verificare che l'acqua sia in ebollizione.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 15 2/22/2022 5:21:44 PM

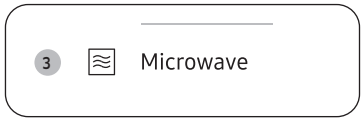
Uso del forno a microonde

Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

⚠ ATTENZIONE

Controllare sempre le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno a microonde incustodito.



1. Premere il tasto per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.

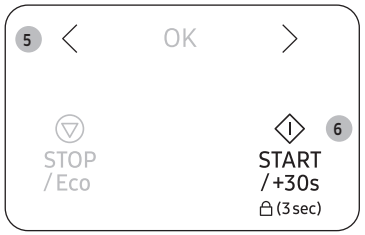
⚠ ATTENZIONE

Non azionare il forno a microonde quando è vuoto.

3. Premere **Microwave (Microonde)**.
   - Il pannello di controllo mostra l'icona corrispondente (≋) ed il livello massimo di potenza (800 W).



4. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per selezionare il livello di potenza desiderato, quindi premere **OK**.
   - Vedere "**Livelli di potenza e variazioni del tempo**" a pagina **17** per il livello di potenza adeguato.



5. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per impostare il tempo di cottura desiderato.
   - Il display del pannello di controllo visualizza il tempo di cottura.
6. Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per iniziare la cottura.
   - La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare.
   - Una volta terminata la cottura, il forno a microonde emette quattro suoni ed il display del pannello di controllo mostra l'orario corrente. Quindi il segnalatore acustico di fine cottura suona ogni minuto per 3 volte.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 16 2/22/2022 5:21:44 PM

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

È necessario modificare manualmente l'orario per attivare l'ora legale.



1. Premere **OK**.



2. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per selezionare il formato 24-ore o 12-ore, quindi premere **OK**.
3. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per impostare l'ora, quindi premere **OK**.
4. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per impostare i minuti, quindi premere **OK**.

NOTA

Il display del pannello di controllo mostra l'orario quando il forno a microonde non è in uso.

Livelli di potenza e variazioni del tempo

La funzione livelli di potenza permette di adattare la quantità di energia erogata e quindi il tempo necessario per la cottura o il riscaldamento del cibo, in base alla tipologia ed alla quantità. 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.

- Il tempo di cottura diminuisce selezionando un livello di potenza maggiore.
- Il tempo di cottura aumenta selezionando un livello di potenza inferiore.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 17 2/22/2022 5:21:45 PM

Uso del forno a microonde

Regolazione del tempo di cottura

È possibile aumentare o diminuire a piacere il tempo di cottura mentre il forno a microonde è in funzione.

- È possibile verificare l'andamento della cottura in qualsiasi momento semplicemente aprendo lo sportello e aumentando o diminuendo, se necessario, il tempo di cottura.



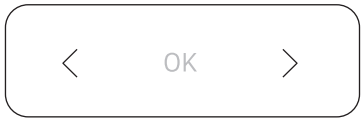
Metodo 1

Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.

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

NOTA

Il tempo di cottura può solo essere aumentato.



Metodo 2

Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per regolare il tempo di cottura desiderato.

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 interrompere temporaneamente la cottura

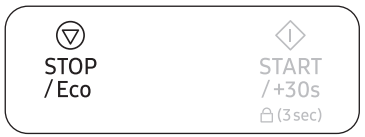
1. Aprire lo sportello o premere una volta il tasto **STOP/Eco**.
   - La cottura si interrompe temporaneamente.
2. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere **START/+30s (AVVIO/+30s)**.

Per interrompere definitivamente la cottura

1. Aprire lo sportello o premere una volta il tasto **STOP/Eco**.
   - La cottura si interrompe temporaneamente.
2. Premere una volta il tasto **STOP/Eco**.

Impostazione della modalità di risparmio energetico

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



- Premere **STOP/Eco**. Il display del pannello di controllo si spegne.
- Per annullare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere **STOP/Eco**. Il display del pannello di controllo visualizza l'orario corrente.

NOTA

Funzione automatica di risparmio energetico

Il prodotto torno allo stato di standby se non si effettua alcuna operazione entro 25 minuti dall'ultima impostazione o dalla pausa. Inoltre, lasciando lo sportello aperto, la luce interna si spegne automaticamente dopo 5 minuti.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 18 2/22/2022 5:21:45 PM

Uso della funzione 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 per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.
3. Premere **Quick Defrost (Scongelamento automatico)**.



4. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per selezionare il tipo di cibo, quindi premere **OK**.
   - Per maggiori informazioni, vedere la sezione "**Descrizione del programma Scongelamento automatico**" a pagina 20.
5. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per impostare la portata, quindi premere **OK**.



6. Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per iniziare lo scongelamento.
   - Quando il forno a microonde emette un segnale acustico, aprire lo sportello e girare il cibo.
7. Chiudere lo sportello e premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per riprendere lo scongelamento.
   - Una volta terminata lo scongelamento, il forno a microonde emette 4 suoni ed il display del pannello di controllo mostra l'orario corrente. Quindi il segnalatore acustico di fine cottura suona ogni minuto per 3 volte.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 19 2/22/2022 5:21:46 PM

Uso del forno a microonde

Descrizione del programma Scongelamento automatico

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.

Codice	Alimento	Dimensione della portata (g)	Istruzioni
1	Carne	200-1500	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questa programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
2	Pollame	200-1500	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere l'intero pollo così come per cuocere le porzioni di pollo. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
3	Pesce	200-1500	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere un pesce intero così come per cuocere filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
4	Verdura	200-1500	Distribuire la verdura congelata uniformemente su un piatto piano in vetro. Girare o mischiare la verdura congelata quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per ogni tipo di verdura congelata. Lasciare riposare per 5-20 minuti.
5	Pane	200-1500 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. 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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 20 2/22/2022 5:21:46 PM

Uso delle funzione Cottura automatica

La funzione Cottura automatica ha 45 programmi di cottura preimpostati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare sempre materiali adatti alla cottura a microonde e nel forno.



1. Premere il tasto per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.
3. Premere **Auto Cook (Cottura automatica)**.



4. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per selezionare la categoria desiderata, quindi premere **OK**.
   - 1. Grill Fry (Frittura con Grill)
   - 2. Cottura salutare
   - 3. Home Dessert (Dessert casalingo)
   - 4. Bread Defrost (Scongelamento pane)
5. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per selezionare il tipo di cibo, quindi premere **OK**.
   - Per maggiori informazioni, vedere la sezione "**Descrizione della funzione Auto Cook (Cottura automatica)**" alle pagine da **22** a **28**.



6. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per selezionare il peso del cibo, quindi premere **OK**.
   - Per maggiori informazioni, vedere la sezione "**Descrizione della funzione Auto Cook (Cottura automatica)**" alle pagine da **22** a **28**.
   - In base al menu selezionato, è possibile che si disponga di una sola opzione del peso da selezionare.
   - Non è necessario selezionare il peso per Dessert casalingo.



7. Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per iniziare la cottura automatica.
   - Il forno a microonde cuoce il cibo in base alle impostazioni del programma selezionato.
   - Una volta terminata la cottura, il forno a microonde emette quattro suoni ed il display del pannello di controllo mostra l'orario corrente. Quindi il segnalatore acustico di fine cottura suona ogni minuto per 3 volte.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 21 2/22/2022 5:21:46 PM

Uso del forno a microonde

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 45 opzioni di cottura pre-programmate. I programmi pre-impostati sono suddivisi in 4 diverse categorie.

⚠ **ATTENZIONE**

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Descrizione della funzione Auto Cook (Cottura automatica)

1. Grill Fry (Frittura con Grill)

Codice	Alimento	Dimensione della portata (g)	Istruzioni
1-1	Patatine fritte congelate	400	Disporre le patatine fritte congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-2	Cotoletta di maiale congelata	500	Disporre la cotoletta di maiale congelata sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al segnale acustico, girare il cibo, quindi premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per continuare. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-3	Bocconcini di pollo congelati	350	Disporre i bocconcini di pollo congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-4	Crocchette di patate congelate	350	Disporre le crocchette di patate congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-5	Hot-dog congelati	500	Disporre gli hot-dog congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-6	Cotolette di pesce congelate	300	Disporre le cotolette di pesce congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al segnale acustico, girare il cibo, quindi premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per continuare. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-7	Alette di pollo congelate	500	Disporre le alette di pollo congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 22 2/22/2022 5:21:46 PM

Codice	Alimento	Dimensione della portata (g)	Istruzioni
1-8	Cotolette di formaggio congelate	400	Disporre le cotolette di formaggio congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-9	Bastoncini di formaggio congelati	300	Disporre i bastoncini di formaggio congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-10	Involtini primavera congelati	300	Ungere leggermente gli involtini primavera congelati in superficie. Disporre gli involtini primavera congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al segnale acustico, girare il cibo, quindi premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per continuare. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-11	Gamberetti impanati congelati	300	Ungere leggermente i gamberetti impanati congelati in superficie. Disporre i gamberetti impanati congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto START/+30s (AVVIO/+30s). Al segnale acustico, girare il cibo, quindi premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per continuare. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-12	Anelli di cipolla congelati	300	Disporre gli anelli di cipolla congelati sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-13	Patate a spicchi congelate	350	Disporre le patate a spicchi congelate sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 23 2/22/2022 5:21:46 PM

Uso del forno a microonde

Codice	Alimento	Dimensione della portata (g)	Istruzioni
1-14	Coscette di pollo	500	Ungere leggermente le coscette di pollo in superficie. Condirle in base alle proprie preferenze. Disporre le coscette di pollo sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
1-15	Alette di pollo	500	Ungere leggermente le alette di pollo in superficie. Condirle in base alle proprie preferenze. Disporre le alette di pollo sul piatto doratore con la griglia. Inserirle nel forno a microonde. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

2. Cottura salutare

Codice	Alimento	Dimensione della portata (g)	Istruzioni
2-1	Cibi pronti (surgelati)	350 450	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2-2	Cibi pronti vegetariani (surgelati)	350 450	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 2 alimenti (ad esempio spaghetti con salsa o riso con verdure). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2-3	Fiori di broccoli	250 g	Sciacquare e pulire i calvolfiori. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di broccoli così come anche di zucchine, melanzane, zucca o peperoni a fette. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-4	Carote a fette	250	Sciacquare e pulire le carote e tagliarle a rondelle in modo uniforme. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua (2-3 cucchiai). Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di cimette di cavolfiore o cavolo rapa. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-5	Fagiolini	250	Sciacquare e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (1 cucchiai) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 24 2/22/2022 5:21:47 PM

Codice	Alimento	Dimensione della portata (g)	Istruzioni
2-6	Spinaci	150	Lavare e pulire gli spinaci. Disporli in un recipiente di vetro con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-7	Pannocchie di granoturco	250	Sciacquare e pulire le pannocchie e disporle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-8	Patate pelate	250	Lavare e pulire le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 45-60 ml d'acqua (3-4 cucchiai). Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere incoperchiato. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2-9	Riso integrale (parboiled)	125	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
2-10	Maccheroni integrali	125	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere 1 L 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.
2-11	Quinoa	125	Utilizzare un recipiente largo in vetro con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere incoperchiato. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.
2-12	Bulgur	125	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.
2-13	Verdure gratinate	500	Versare le verdure, come ad esempio patate precotte a fette, zucchine a fette e pomodori a fette e la salsa in una pirofila di vetro di dimensioni adeguate. Ricoprire di formaggio grattugiato. Disporre il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
2-14	Pomodori grigliati	400	Sciacquare e pulire i pomodori, tagliarli a metà e disporli su un piatto da forno. Ricoprire di formaggio grattugiato. Disporre il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-15	Petti di pollo	300 (2 pezzi)	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.
2-16	Petti di tacchino	300 (2 pezzi)	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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 25 2/22/2022 5:21:47 PM

Uso del forno a microonde

Codice	Alimento	Dimensione della portata (g)	Istruzioni
2-17	Filetti di pesce fresco	300 (2 pezzi)	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-18	Filetti di salmone fresco	300 (2 pezzi)	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-19	Gamberi freschi	250	Lavare i gamberi, collocarli su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaio di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
2-20	Trota fresca	200 (1 pesce)	Disporre il pesce intero su un piatto per microonde. Aggiungere un pizzico di sale, 1 cucchiaio 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.
2-21	Filetti di pesce grigliati	300 (1-2 pesci)	Spennellare la pelle del pesce (trota o orata) con olio e aggiungere erbe e spezie. Disporre i pesci uno accanto all'altro (in posizione testa/coda) sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 3 minuti.
2-22	Tranci di salmone grigliati	400 (2 tranci)	Disporre uniformemente i tranci di pesce sulla griglia. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Lasciare riposare per 2 minuti.

3. Home Dessert (Dessert casalingo)

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-1	Torta Walnut Pound	1 porzione	Ingredienti Farina 120 g, Burro 150 g, Zucchero nero 100 g, 2 uova, Noce (tritata) 50 g, Lievito in polvere 4 g
			1. Mescolare burro e zucchero nero in una ciotola. **2.** Aggiungere le uova e amalgamare bene. **3.** Aggiungere farina, lievito e continuare a mescolare. **4.** Aggiungere la noce e mescolare bene. **5.** Versare l'impasto in una ciotola in vetro o in plastica. **6.** Inserire la ciotola nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [3-1]. **7.** Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
3-2	Pane di banane	1 porzione (6 pezzi)	Ingredienti Banana 3, preparato per pancake 120 g, latte 120 g, Uova 1, sciroppo al malto 2 cucchiai.
			1. Tagliare le banane in pezzi. **2.** Mescolare l'impasto per pancake, il latte, l'uovo e lo sciroppo di malto in una ciotola. **3.** Aggiungere le banane e amalgamare bene. **4.** Versare l'impasto in 6 coppette di carta. **5.** Inserire le coppette nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [3-2]. **6.** Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 26 2/22/2022 5:21:47 PM

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-3	Pan di spagna	1 porzione	**Ingredienti** Farina 170 g, Burro 50 g, Zucchero 150 g, 3 uova, Lievito in polvere 10 g
			1. Mescolare burro e zucchero in una ciotola. **2.** Aggiungere le uova e amalgamare bene. **3.** Aggiungere farina, lievito e continuare a mescolare. **4.** Versare l'impasto in una ciotola in vetro o in plastica. **5.** Inserire la ciotola nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [3-3]. **6.** Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
3-4	Brownie	1 porzione	**Ingredienti** Farina 90 g, Burro (fuso) mezza tazza, Zucchero 230 g, 2 uova, Cacao in polvere 40 g
			1. Mescolare burro, uova sbattute e zucchero in una ciotola. **2.** Aggiungere farina, caco in polvere e continuare a mescolare. **3.** Versare l'impasto in una ciotola in vetro o in plastica. **4.** Inserire la ciotola nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [3-4]. **5.** Al termine della cottura, lasciare riposare 20-30 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-5	Budino all'uovo	1 porzione (3 pezzi)	**Ingredienti** Latte 250 g, Zucchero 40 g, 2 uova.
			1. Rompere le due uova in una ciotola. Sbattere leggermente le uova con una frusta. Non sollevare la frusta dal fondo per evitare di creare eccessiva schiuma. **2.** Mescolare latte, zucchero in un'altra ciotola. **3.** Aggiungere il latte alle uova sbattute mentre le mescolate con la frusta. **4.** Setacciare il composto di uova con un colino a maglie fini. Raschiare il fondo del colino con una spatola. Rimuovere eventuale schiuma dalla superficie con un cucchiaio. **5.** Versare l'impasto nelle coppette per crema pasticcera. **6.** Inserire le coppette nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [3-5]. **7.** Al termine della cottura, lasciare raffreddare e servire.
3-6	Mug cake al cioccolato	1 porzione	**Ingredienti** Burro 30 g, Zucchero 60 g, 1 uovo, Panna 40 g, Farina 25 g, Caco in polvere 15 g, Vaniglia 1,5 g, Scaglie di cioccolato semi-dolce 50 g
			1. Mescolare il burro, l'uovo e la panna in una tazza fino ad avere un impasto omogeneo. **2.** Aggiungere farina, zucchero e continuare a mescolare. **3.** Aggiungere il cacao in polvere, la vaniglia e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. **4.** Versale le scaglie di cioccolato nell'impasto. **5.** Inserire il mug nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [3-6]. **6.** Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 27 2/22/2022 5:21:47 PM

Uso del forno a microonde

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Istruzioni
3-7	Mug Cake	1 porzione	Ingredienti Burro 30 g, Zucchero 60 g, 1 Uovo, Farina 50 g, Latte 30 g, Vaniglia 6 g, Mandorle in polvere 3 g, Lievito in polvere 1,5 g
			1. Mescolare il burro e l'uovo in una tazza fino ad avere un impasto omogeneo. **2.** Aggiungere farina, zucchero, lievito e continuare a mescolare. **3.** Aggiungere le mandorle in polvere, la vaniglia e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. **4.** Inserire il mug nel forno a microonde ed impostare la funzione Cottura automatica [3-7]. **5.** Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

4. Bread Defrost (Scongelamento pane)

Questa funzione scongela e riscalda il pane congelato. Il pane congelato risulterà croccante all'esterno come il pane fresco. Questo programma è adatto per baguette, croissant, panini e così via.

⚠ **ATTENZIONE**

- Questo programma è adatto per il pane congelato cotto. Non è adatto per impasto congelato.
- Il piatto doratore deve essere preriscaldato. Attenersi alle istruzioni.

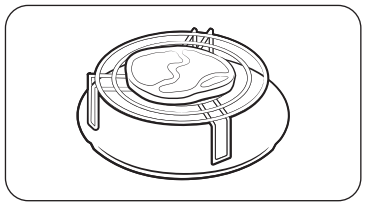
Codice	Alimento	Dimensione della portata (g)	Istruzioni
4	Scongelamento pane	100-600	Disporre il piatto doratore sul piatto girevole. Selezionare il programma Auto Cook (Cottura automatica) e premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Sul display viene visualizzato "HEAt" per preriscaldare il piatto doratore. Quando viene emesso un segnale acustico, il preriscaldamento è terminato. Disporre il pane congelato sul piatto doratore e inserirlo nel forno a microonde. Premere di nuovo il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 28 2/22/2022 5:21:47 PM

Grigliatura

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

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



1. Premere il tasto per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Posizionare il cibo al centro della griglia e chiudere lo sportello.



3. Premere **Grill**.
   - Il display del pannello di controllo mostra l'icona corrispondente ( ).
   - Non è possibile impostare la temperatura del grill.



4. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per impostare il tempo di grill desiderato.
   - Il tempo di grill massimo è 60 minuti.
5. Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per iniziare la grigliatura.
   - Una volta terminata la grigliatura, il forno a microonde emette quattro suoni ed il display del pannello di controllo mostra l'orario corrente. Quindi il segnalatore acustico di fine cottura suona ogni minuto per 3 volte.

Uso combinato di microonde e grill

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

⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare sempre materiali adatti alla cottura a microonde e nel forno. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
- Per toccare i recipienti nel forno a microonde, che sono bollenti, usare sempre i guanti da forno.
- È possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando la griglia.



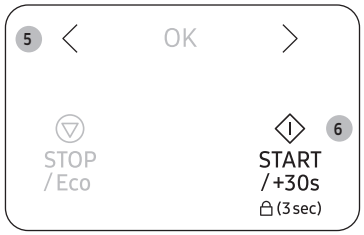
1. Premere il tasto per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Posizionare il cibo al centro della griglia e chiudere lo sportello.
3. Premere **Microwave+Grill (Microonde+Grill)**
   - Il display del pannello di controllo mostra il livello di potenza predefinito (600 W).
   - Il display del pannello di controllo mostra l'icona corrispondente (,).



4. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per selezionare il livello di potenza desiderato, quindi premere **OK**.
   - È possibile selezionare un livello di potenza di 600 W, 450 W, o 300 W.
   - Non è possibile impostare la temperatura del grill.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 29 2/22/2022 5:21:48 PM

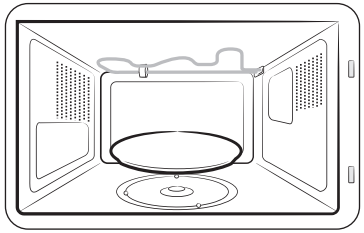
Uso del forno a microonde

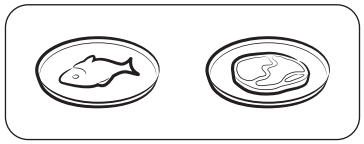


5. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per impostare il tempo di cottura desiderato.
   - Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.
6. Premere **START/+30s (AVVIO/+30s)** per iniziare la cottura.
   - Una volta terminata la cottura, il forno a microonde emette quattro suoni ed il display del pannello di controllo mostra l'orario corrente. Quindi il segnalatore acustico di fine cottura suona ogni minuto per 3 volte.

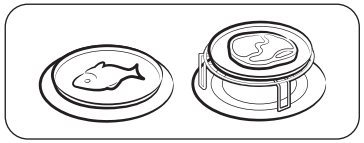
Uso del piatto doratore

Questo piatto doratore consente di dorare il cibo non solo sulla parte superiore con il grill, ma anche il fondo del cibo diventa croccante e dorato grazie all'alta temperatura del piatto doratore. Nella tabella sono disponibili diversi cibi che è possibile preparare sul piatto doratore (vedere la pagina successiva). Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.





1. Disporre il piatto doratore direttamente sul piatto girevole e preriscaldarlo con la combinazione microonde-grill più alta [600 W + Grill] seguendo i tempi e le istruzioni nella tabella.
2. Spennellare la piastra con olio se si stanno cuocendo cibi, come uova e pancetta, per dorare bene il cibo.
3. Disporre il cibo sul piatto doratore.



4. Disporre il piatto doratore sulla griglia metallica (o piatto girevole) nel microonde.



5. Selezionare il tempo e la potenza di cottura appropriati.
   (Fare riferimento alla tabella a lato)

⚠ ATTENZIONE

- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre il piatto doratore, poiché diventa molto caldo.
- Non posizionare oggetti non resistenti al calore sul piatto doratore.
- Non inserire mai il piatto doratore nel forno senza piatto girevole.
- Il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

NOTA

- Il piatto doratore ha uno strato di teflon che non è resistente ai graffi. Non utilizzare oggetti appuntiti come un coltello per tagliare sul piatto doratore.
- Pulire il piatto doratore con acqua calda e detersivo e risciacquare con acqua pulita.
- Non utilizzare una spazzola o una spugna dura, altrimenti lo strato superiore si danneggia.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 30 2/22/2022 5:21:49 PM

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sul piatto girevole.
Preriscaldare il piatto doratore con la funzione 600 W + Grill per 3-4 minuti.
Seguire i tempi e le istruzioni nella tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Bacon (Pancetta)	4 fette (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	450 W + Grill	2½-3
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporre in cerchio sul piatto doratore. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Hamburger (congelato)	2 pezzi (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre l'hamburger congelato sul piatto doratore. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 3-4 min. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Baguette (Congelate)	200-250 g (2 pezzi)	450 W + Grill	6-7
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre le baguette con la farcitura (ad esempio, pomodoro e formaggio) una accanto all'altra sul piatto. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pizza (Congelata)	300-350 g	450 W + Grill	11-12
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Disporre la pizza congelata sul piatto doratore. Disporre il piatto doratore sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Mini Pizza-Snack (Congelata)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Distribuire in modo uniforme i pizza snack sul piatto doratore. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pizza (Surgelata)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 5 minuti. Disporre la pizza surgelata sul piatto. Disporre il piatto doratore sul piatto girevole. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Bastoncini di pesce (Congelati)	150 g (5 pezzi) 300 g (10 pezzi)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 4 minuti. Spennellare il piatto con 1 cucchiaio di olio. Disporre i bastoncini di pesce in cerchio sul piatto. Girare dopo 3 min (5 pezzi) o 5 min. (10 pezzi). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Bocconcini di pollo (Congelati)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 4 minuti. Spennellare il piatto con 1 cucchiaio di olio. Collocare i bocconcini di pollo sul piatto. Disporre il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 2 min (125 g) o 4 min. (250 g). Lasciare riposare per 3 minuti.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 31 2/22/2022 5:21:49 PM

Uso del forno a microonde

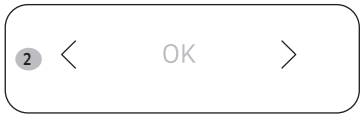
Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo di cottura (min.)
Patate al forno	200 g 500 g	600 W + Grill	4-5 7-8
	Istruzioni Preriscaldare il piatto doratore per 3 minuti. Tagliare le patate a metà. Disporle sul piatto doratore con il lato tagliato rivolto verso il basso. Disporre in cerchio. Collocare il piatto sulla griglia. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Uso della funzione Mantieni caldo

La funzione Mantieni caldo mantiene i cibi caldi fino al momento di servirli. Usare questa funzione per mantenere i cibi caldi fino al momento di portarli in tavola.
Nota : Il tempo di **Keep Warm (Mantieni caldo)** è stato specificato su 60 minuti.



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



2. Premere **<** o **>** (**Diminuisci/Aumenta**) per regolare l'impostazione desiderata.
   - 1. Bollente
   - 2. Moderato



3. Premere il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)**.
   - Per interrompere il riscaldamento del cibo, aprire lo sportello o premere il tasto **STOP/Eco**.

⚠ ATTENZIONE

- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
- Non coprire con coperchio né con pellicola.
- Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.
- Dopo l'avvio della funzione di mantenimento in caldo, l'ora impostata non può essere modificata.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 32 2/22/2022 5:21:50 PM

Disattivare la 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.



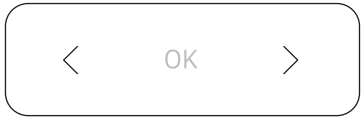
- Per attivare la funzione Sicurezza bambini, tenere premuto il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per 3 secondi.
  - Il pannello di controllo è bloccato ed il display mostra "L".



- Per attivare la funzione Sicurezza bambini, tenere nuovamente premuto il tasto **START/+30s (AVVIO/+30s)** per 3 secondi.

Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



- Per disattivare i segnali acustici, premere **<** e **>** (**Diminuisci/Aumenta**) contemporaneamente.
- Sul pannello di controllo viene visualizzato "OFF".
- Per riattivare i segnali acustici, premere di nuovo **<** o **>** (**Decrease/Increase (Diminuisci/Aumenta)**) contemporaneamente.
- Sul pannello di controllo viene visualizzato "On".

Guida alle stoviglie

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.
Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura.
Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.
La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli di alluminio	✓✗	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 a microonde 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	✗	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Possono innescare un arco elettrico.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 33 2/22/2022 5:21:50 PM

Guida alle stoviglie

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
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.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
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	✗	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 melamminica.
• 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	✓✗	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 ✓✗ : Usare con attenzione ✗ : 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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 34 2/22/2022 5:21:50 PM

Guida alla cottura delle verdure congelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare la cottura per raggiungere i risultati desiderati. Mescolare due volte durante la cottura e una volta al termine. Aggiungere sale, spezie o burro al termine della cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

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

Guida alla cottura delle verdure fresche

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) 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 (g)	Potenza (W)	Tempo (min.)
Broccoli	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavoletti di Bruxelles	250	800	5½-6½
	Istruzioni Aggiungere 60-75 ml d'acqua (4-5 cucchiai). Lasciare riposare per 3 minuti.		
Carote	250	800	4½-5
	Istruzioni Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Cavolfiore	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Istruzioni Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Zucchine	250	800	3½-4
	Istruzioni Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. Lasciare riposare per 3 minuti.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 35 2/22/2022 5:21:50 PM

Guida alla cottura

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 36 2/22/2022 5:21:51 PM

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 cucchiaio 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.

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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 37 2/22/2022 5:21:51 PM

Guida alla cottura

Riscaldamento dei liquidi e dei cibi

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

Alimento	Dimensione della portata	Potenza (W)	Tempo (min.)
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 tazza)	800	1-1½ 1½-2
	Istruzioni Versare nella tazza e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazza/la scodella al centro del piatto girevole. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Minestra (congelata)	250 g	800	3-3½
	Istruzioni Versare in una fondina di ceramica. Coprire con 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	5½-6½
	Istruzioni 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	4½-5½
	Istruzioni Disporre la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600	5-6
	Istruzioni Disporre la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con il coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. Lasciare riposare per 3 minuti.		
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g	600	5½-6½
	Istruzioni Disporre il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Lasciare riposare per 3 minuti.		

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 38 2/22/2022 5:21:51 PM

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 (W)	Tempo (min.)
Carne			
Carne macinata	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Braciole di maiale	250 g	180	7½-8½
	Istruzioni Collocare la carne su un piatto piano di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-25 minuti.		
Pollame			
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	180	14½-15½
Pollo intero	900 g	180	28-30
	Istruzioni Disporre i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto piano di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 15-40 minuti.		
Pesce			
Filetti di pesce	250 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	180	6-7 12-13
	Istruzioni Posizionare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità vicine con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-15 minuti.		
Frutta			
Bacche	250 g	180	6-7
	Istruzioni Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande). Lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Pane			
Panini (circa 50 g cad.)	2 pezzi 4 pezzi	180	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180	4½-5
Pane tedesco (farina di frumento + segale)	500 g	180	8-10
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro del piatto girevole. Girare a metà scongelamento. Lasciare riposare per 5-20 minuti.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 39 2/22/2022 5:21:51 PM

Guida alla cottura

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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 40 2/22/2022 5:21:51 PM

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 4 pezzi	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2
	Istruzioni Disporre i panini in cerchio sulla griglia. Grigliare l'altro lato dei panini a piacere. Lasciare riposare per 2-5 minuti.			
Baguette + farcitura (pomodori, formaggio, prosciutto, funghi)	250-300 g (2 pezzi)	450 W + Grill	8-9	-
	Istruzioni Disporre 2 baguette surgelate una accanto all'altra sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Gratin (di verdure o patate)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Istruzioni Disporre il gratin congelato su un piatto in Pyrex rotondo. Collocare il piatto sulla griglia. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Pasta (cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Solo grill 1-2
	Istruzioni Disporre la pasta congelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sul piatto girevole. Al termine della grigliatura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Bocconcini di pollo	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Istruzioni Collocare i bocconcini di pollo sulla griglia. Girare trascorso il tempo del primo lato.			
Patatine al forno	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Istruzioni Disporre le patatine direttamente su carta da forno e collocarle sulla griglia.			

Guida alla grigliatura del cibo fresco

Preriscaldare il grill per 3-4 minuti con la funzione grill.
Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 41 2/22/2022 5:21:51 PM

Guida alla cottura

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

Trucchi e consigli

Fondere il miele cristallizzato

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

Per fondere la gelatina

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 42 2/22/2022 5:21:51 PM

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Risoluzione dei problemi

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 43 2/22/2022 5:21:51 PM

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Problema	Causa	Azione
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.
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 stato inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto **STOP/ Eco**.
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno a microonde e riprovare.

Problema	Causa	Azione
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente **START/+30s (AVVIO/+30s)** 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/scongelare nel forno a microonde.	Non utilizzare contenitori metallici.
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.
1. Gocciolamenti. **2.** Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello. **3.** All'interno del forno a microonde rimane dell'acqua residua.	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.	Lasciar raffreddare il forno a microonde quindi asciugarlo con un panno asciutto.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 44 2/22/2022 5:21:52 PM

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

Problema	Causa	Azione
Grill		
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.
	Il cibo è troppo vicino al grill.	Posizionare il cibo a una distanza adeguata durante la cottura.
	Il cibo non è adeguatamente preparato e/o collocato all'interno del forno.	Verificare che il cibo sia adeguatamente preparato e collocato.
Forno a microonde		
Il forno a microonde non riscalda.	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
Durante il preriscaldamento dal forno fuoriesce del fumo.	Al primo utilizzo del forno a microonde è possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo.	Questo non indica un malfunzionamento, ed azionando il forno a microonde 2-3 volte, questo dovrebbe cessare.
	Il cibo è posizionato sopra gli elementi riscaldanti.	Lasciare raffreddare il forno a microonde e rimuovere i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno a microonde.	Sono stati usati contenitori di plastica o non resistenti al calore.	Usare recipienti in vetro idonei alle alte temperature.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 45 2/22/2022 5:21:52 PM

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Problema	Causa	Azione
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.

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.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 46 2/22/2022 5:21:52 PM

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	MG23A7318C*
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo elettrico Potenza massima Microwave (Microonde) Grill (elemento riscaldante)	 2400 W 1300 W 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) Cavità del forno	 489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litri
Peso Netto	 14,5 kg circa

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

Promemoria

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_IT_Revise.indd 47 2/22/2022 5:21:52 PM

Promemoria

CONTRASSEGNARE QUI

CONTRASSEGNARE QUI

CONTRASSEGNO CENTRALE

LATO DESTRO

Modello per l'installazione

LATO SINISTRO

CONTRASSEGNARE QUI

CONTRASSEGNARE QUI

CONTRASSEGNO CENTRALE

Promemoria

Promemoria

SAMSUNG

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)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04716D-00

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MG23A7318C*



User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 1 2/22/2022 5:27:38 PM

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 6
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej 7
Ograniczona gwarancja 8
Definicja grupy produktu 8
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 8

Instalacja 9

Akcesoria 9
Elementy montażowe w zestawie 9
Instrukcja montażu kuchenki mikrofalowej 10
Instalowanie kuchenki mikrofalowej 10
Wymiary 11
Procedura instalacji kuchenki mikrofalowej 11

Konserwacja 13

Czyszczenie 13
Wymiana (naprawa) 13
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia 13

Funkcje kuchenki mikrofalowej 14

Kuchenka mikrofalowa 14
Panel sterowania 14

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej 15

Jak działa kuchenka mikrofalowa 15
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki mikrofalowej 15
Gotowanie/Podgrzewanie 16
Ustawianie godziny 17
Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw 17
Dostosowywanie czasu pracy 18
Zatrzymywanie pracy kuchenki 18
Ustawianie trybu oszczędzania energii 18
Korzystanie z funkcji Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie) 19
Korzystanie z funkcji Auto Cook (Automatyczne gotowanie) 21
Grillowanie 29
Łączenie mikrofal i grilla 29
Korzystanie z talerza do zrumieniania 30
Korzystanie z funkcji Keep Warm (Utrzymywanie temperatury) 32
Używanie blokady rodzicielskiej 33
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 33

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych 33

Zasady przygotowywania potraw 34

Mikrofale 34
Gotowanie 34

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne 43

Rozwiązywanie problemów 43
Kod informacyjny 46

Dane techniczne 47

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 2 2/22/2022 5:27:39 PM

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – w pierwszej kolejności należy zlecić naprawę usterek wykwalifikowanej osobie.

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

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

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie.

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

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;
- przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się przy ciągłej obserwacji kuchenki ze względu na ryzyko zapłonu.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

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

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

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 3 2/22/2022 5:27:39 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy.

Urządzenia nie wolno umieszczać w szafce.

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

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

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

Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.

Urządzenie nie może mieć możliwości odłączenia od zasilania elektrycznego po zamontowaniu. Odłączanie może się odbywać poprzez pozostawienie dostępnej wtyczki lub instalację wyłącznika w instalacji stałej zgodnie z zasadami wykonywania instalacji elektrycznych.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 4 2/22/2022 5:27:39 PM

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Kuchenkę należy umieścić we właściwej pozycji i na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić dostęp do komory kuchenki i przycisków sterowania.

Przed użyciem kuchenki po raz pierwszy należy włączyć ją na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą.

Gdy z kuchenki dobiegają nietypowe hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niej dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

OSTRZEŻENIE: Kiedy urządzenie jest używane w trybie łączonym, ze względu na generowane temperatury dzieci mogą z niego korzystać wyłącznie pod nadzorem dorosłych.

Podczas używania urządzenie staje się gorące. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Podczas używania elementy dostępne mogą stawać się gorące. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.

Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Nie wolno używać myjek parowych.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed wymianą lampki należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno ustawiać za drzwiami ozdobnymi.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy stają się gorące podczas używania.

Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

PRZESTROGA: Proces gotowania należy nadzorować.

Proces gotowania krótkiego należy nadzorować stale.

Drzwiczki lub powierzchnie zewnętrzne mogą stawać się gorące podczas działania urządzenia.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 5 2/22/2022 5:27:39 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Kiedy urządzenie działa, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

Podczas używania urządzenia powierzchnie mogą stawać się gorące.

Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem.

Chronić urządzenie i jego przewód przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Wszelkie modyfikacje lub naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
Korzystając z funkcji mikrofal, nie wolno podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach.
Do czyszczenia kuchenki nie wolno używać benzenu, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.
Nie należy instalować kuchenki: blisko grzejnika lub łatwopalnych materiałów; w miejscach, które są wilgotne, tłuste, zakurzone lub narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub gdzie może ulatniać się gaz; lub na nierównej powierzchni.
Kuchenkę należy właściwie uziemić, zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.
Należy regularnie usuwać substancje obce z bolców i styków wtyczki zasilania za pomogą suchej szmatki.
Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.
Jeśli występuje wyciek gazu (propan, propan-butan itp.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie. Nie dotykać przewodu zasilającego.
Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.
Gdy kuchenka jest włączona, nie należy jej wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.
Nie wkładać palców ani substancji niewiadomego pochodzenia. Jeśli substancje niewiadomego pochodzenia dostaną się do kuchenki, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na kuchenkę ani jej uderzać.
Nie należy stawiać kuchenki na delikatnych przedmiotach.
Należy się upewnić, że napięcie zasilania, częstotliwość i natężenie odpowiada specyfikacji produktu.
Należy mocno wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.
Nie wolno zawieszać przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach. Należy sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za kuchenką.
Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazdek ściennych. W przypadku uszkodzonych wtyczek zasilania lub kabli, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
Kuchenki nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.
Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz kuchenki, na niej ani na jej drzwiczkach.
Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środki owadobójcze.
W kuchence nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami kuchenki, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.
Dzieci mogłyby uderzyć się w drzwiczki lub przytrzasnąć sobie palce. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika podczas otwierania/zamykania drzwiczek.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 6 2/22/2022 5:27:39 PM

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy zawsze ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Należy zawsze odczekać minimum 20 sekund przed wyciągnięciem napoju z kuchenki mikrofalowej. Jeśli to konieczne, mieszać podczas podgrzewania. Należy zawsze mieszać po zakończeniu podgrzewania.
W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami pierwszej pomocy:

1. Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
2. Załóż czysty, suchy opatrunek.
3. Nie należy smarować poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

Aby uniknąć uszkodzenia tacy lub podstawki, nie wolno wkładać ich bezpośrednio po gotowaniu do wody.
Nie należy wykorzystywać kuchenki do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jej temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego tłuszczu.

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itp.
Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.
Nie należy używać kuchenki do suszenia papieru lub odzieży.
Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.
Należy trzymać przewód zasilający i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.
Aby uniknąć ryzyka eksplozji, nie należy ogrzewać jajek w skorupkach lub na twardo. Nie podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo pojemników, orzechów, pomidorów itp.
Nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Urządzenie może spowodować zagrożenie pożarowe. Może też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu wystarczającego jej ostygnięcia.
Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyciągania naczynia.
Płyny należy zamieszać w czasie podgrzewania lub po zakończeniu. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.
W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.
Nie wolno włączać pustej kuchenki. Kuchenka zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w kuchence szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia kuchenki.
Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).
Należy zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

- Nie wolno korzystać z kuchenki z otwartymi drzwiczkami. Nie należy manipulować przy blokadach zabezpieczających (zamki drzwiczek). Nie należy niczego wkładać do otworów blokad zabezpieczających.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu kuchenki należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.
- Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest ona uszkodzona. Należy korzystać z kuchenki wyłącznie po naprawie przeprowadzonej przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.
  Ważne: należy prawidłowo zamknąć drzwiczki kuchenki. Drzwiczki nie mogą być zgięte; zawiasy drzwiczek nie powinny być uszkodzone lub poluzowane; uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- Wszystkie regulacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 7 2/22/2022 5:27:39 PM

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ograniczona gwarancja

Firma Samsung obciąży użytkownika kosztami za wymianę elementów akcesoryjnych lub naprawę uszkodzeń kosmetycznych, jeśli powstały z winy użytkownika. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń:

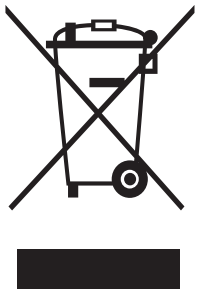
- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub druciana podstawka.

Należy używać kuchenki tylko zgodnie z jej zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi kuchenki należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag należy się skontaktować z lokalnym centrum serwisowym Samsung lub uzyskać pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.
Kuchenki należy używać wyłącznie do podgrzewania żywności. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy podgrzewać żadnego rodzaju tkaniny ani poduszek wypełnionych ziarnem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub nieodpowiednim użyciem kuchenki.
W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji kuchenka powinna być zawsze czysta i dobrze utrzymana.

Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w przypadku których energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.
Jako urządzenie klasy B kuchenka nadaje się do użytku w gospodarstwach domowych i lokalach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

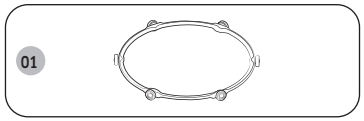
Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu, np. rozporządzenie REACH, WEEE, dotyczące baterii, odwiedź: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 8 2/22/2022 5:27:40 PM

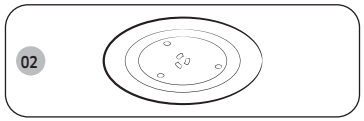
Instalacja

Akcesoria

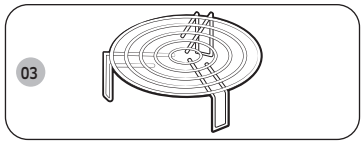
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



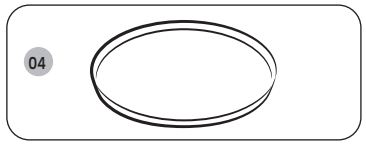
01 **Pierścień obrotowy** umieszczany w centrum kuchenki mikrofalowej.
Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



02 **Taca obrotowa** umieszczana na pierścieniu obrotowym; środkowa część jest umieszczana na łączniku.
Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



03 **Ruszt do grillowania** ustawiany na tacy obrotowej.
Metalowego rusztu można używać do grillowania i gotowania w trybie łączonym.

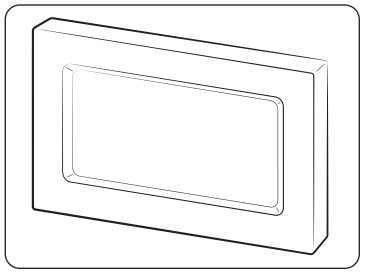


04 **Talerz do przypiekania** – patrz strony **30** do **32**.
Talerz do przypiekania podczas korzystania z funkcji przypiekania automatycznego lub przypiekania ręcznego.

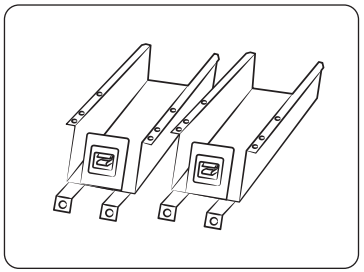
⚠ **PRZESTROGA**

Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

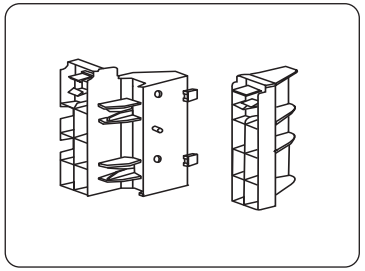
Elementy montażowe w zestawie



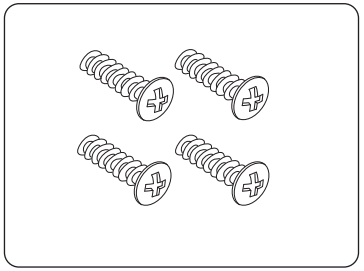
Nakładka ozdobna



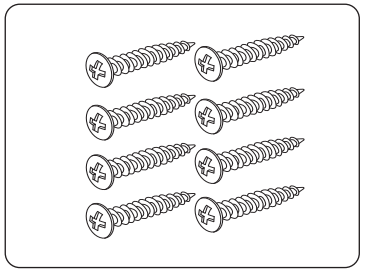
Wsporniki podstawy (2)



Uchwyt nakładki (2)



Wkręty (typ A) (4)



Wkręty (typ B) (8)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 9 2/22/2022 5:27:41 PM

Instalacja

Instrukcja montażu kuchenki mikrofalowej

Urządzenie to jest zgodne z przepisami UE.
Usuwanie opakowania i urządzenia.
Opakowanie urządzenia nadaje się do recyklingu.
Można użyć następujących materiałów:

- karton,
- folia polietylenowa (PE),
- polistyren niezawierający CFC (sztywna pianka PS).

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z przepisami.
Władze mogą przekazać informacje dotyczące sposoby utylizacji zużytego sprzętu gospodarstwa domowego w sposób odpowiedzialny.

Bezpieczeństwo

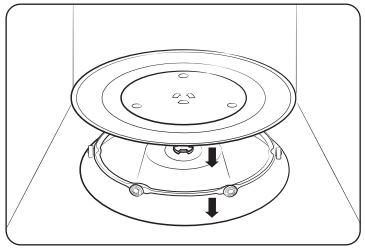
Urządzenie powinien podłączać wyłącznie wykwalifikowany technik.
Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana do użytku domowego.
Należy jej używać wyłącznie do podgrzewania żywności.
Podczas używania i po użyciu urządzenie jest gorące.
Należy o tym pamiętać, jeżeli w pobliżu urządzenia znajdują się małe dzieci.
Montaż w pobliżu konwencjonalnego piekarnika.

- Jeżeli kuchenka mikrofalowa ma zostać zamontowana w pobliżu konwencjonalnego piekarnika, pomiędzy urządzeniami należy pozostawić wystarczającą przestrzeń zapobiegającą przegrzaniu, ponieważ nakładka może osiągać bardzo wysokie temperatury. Należy oczywiście ściśle przestrzegać instrukcji montażu przekazanych przez producenta konwencjonalnego piekarnika.
- Kuchenki mikrofalowej przeznaczonej do zabudowy nie należy montować nad konwencjonalnym piekarnikiem, ponieważ gorące powietrze wytwarzane przez konwencjonalny piekarnik może niekorzystnie wpływać na układ chłodzenia kuchenki mikrofalowej.

Podłączenie elektryczne

Domowa instalacja elektryczna, do której podłączane jest urządzenie musi być zgodna z przepisami krajowymi i lokalnymi.
W przypadku połączenia stałego należy się upewnić że w obwodzie zasilania zamontowany jest przełącznik wielobiegunowy z minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.

Instalowanie kuchenki mikrofalowej



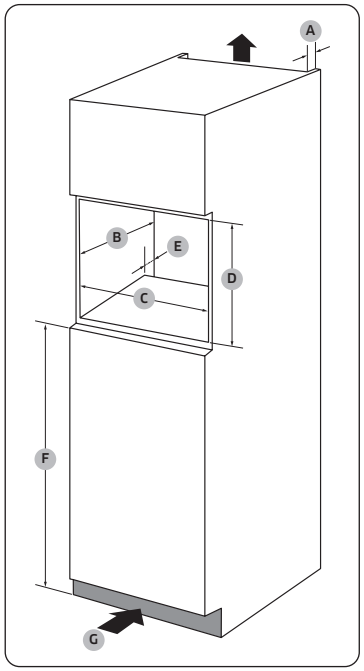
1. Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.
2. Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w taki sposób, aby wtyczka pozostała dostępna.

⚠ PRZESTROGA

- Uszkodzony przewód zasilający należy wymienić na specjalny przewód lub zespół pochodzący od producenta lub jego autoryzowanego serwisu.
  Dla własnego bezpieczeństwa przewód należy podłączać do 3-bolcowego gniazdka prądu przemiennego 230 V, 50 Hz, z uziemieniem. Uszkodzony przewód zasilający należy wymienić na specjalny przewód.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w miejscach gorących lub wilgotnych, na przykład w pobliżu tradycyjnego piekarnika lub grzejnika. Należy przestrzegać specyfikacji zasilania elektrycznego kuchenki, a ewentualne przedłużacze muszą spełniać te same normy co przewód zasilania dostarczony wraz z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

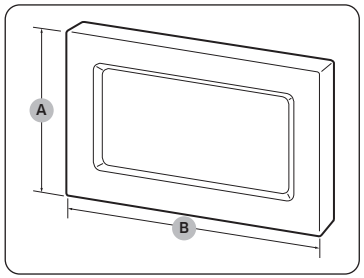
User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 10 2/22/2022 5:27:41 PM

Wymiary



Szafka

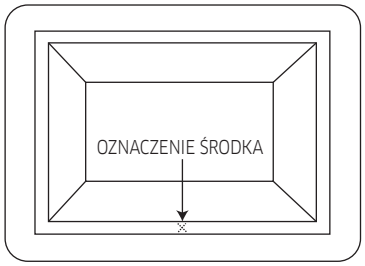
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm^2



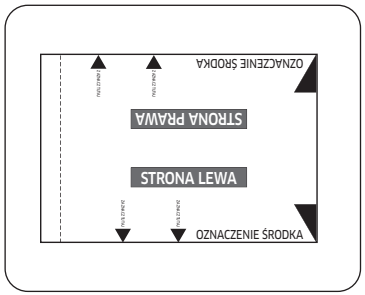
Nakładka ozdobna

A	381 mm
B	596 mm

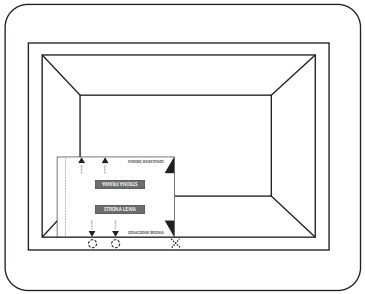
Procedura instalacji kuchenki mikrofalowej



1. Zmierz długość szafki i zaznacz środek.



2. Wytnij szablon ze strony **49**.

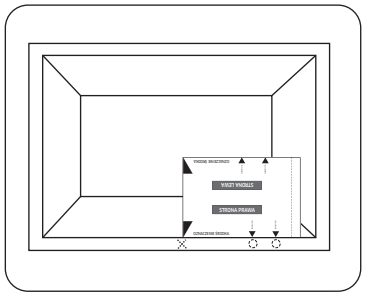


3. Zrównaj punkt „OZNACZENIE ŚRODKA” po prawej stronie szablonu z oznaczeniem środka szafki.
- Upewnij się, że tekst „STRONA LEWA” jest ustawiony prawidłowo do odczytu.

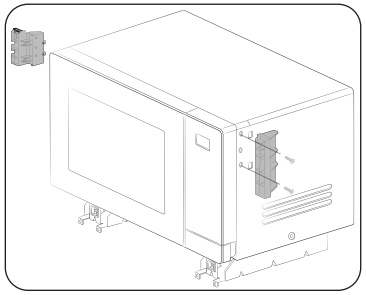
4. Zaznacz położenie otworów na wkręty na szafce.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 11 2/22/2022 5:27:42 PM

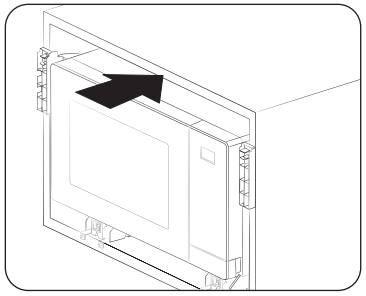
Instalacja



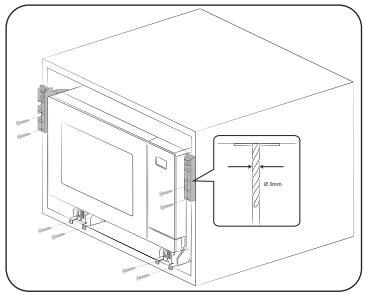
5. Obróć szablon o 180 stopni.
6. Zrównaj punkt oznaczony „OZNACZENIE ŚRODKA” po lewej stronie szablonu z oznaczeniem środka szafki.
7. Zaznacz położenie otworów na wkręty na szafce.



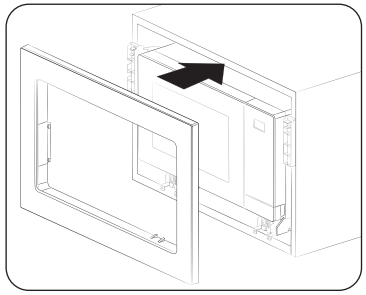
8. Za pomocą wkrętów z zestawu (typ A) zamocuj dwa uchwyty nakładki po lewej i prawej stronie kuchenki mikrofalowej.
- Sprawdź oznaczenia (L: lewy, R: prawy) na uchwytach, aby zamocować je po właściwych stronach.



9. Wsuń kuchenkę mikrofalową do szafki. Następnie zrównaj otwory na wsporniki podstawy z oznaczeniami z kroków 4 i 7.



10. Za pomocą wiertła 3 mm wywierć otwory w szafce w celu zamocowania wsporników podstawy. Następnie zamocuj je za pomocą wkrętów z zestawu (typ B).



11. Zamocuj nakładkę ozdobną, a następnie podłącz wszystkie przewody elektryczne. Sprawdź, czy urządzenie działa prawidłowo.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 12 2/22/2022 5:27:43 PM

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie kuchenki mikrofalowej zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).
Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki mikrofalowej należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki mikrofalowej uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence mikrofalowej na tacy obrotowej umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy kuchenki mikrofalowej.
3. Po zakończeniu cyklu zaczekać do ostygnięcia kuchenki. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

⚠ PRZESTROGA

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu używania kuchenki mikrofalowej.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki mikrofalowej.
- Do czyszczenie nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Wnękę kuchenki mikrofalowej należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

Kuchenka mikrofalowa nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać kuchenki mikrofalowej lub wymieniać jej elementów.

- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać wymiany samodzielnie.
- Jeśli obudowa zewnętrzna kuchenki mikrofalowej ulegnie uszkodzeniu, należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

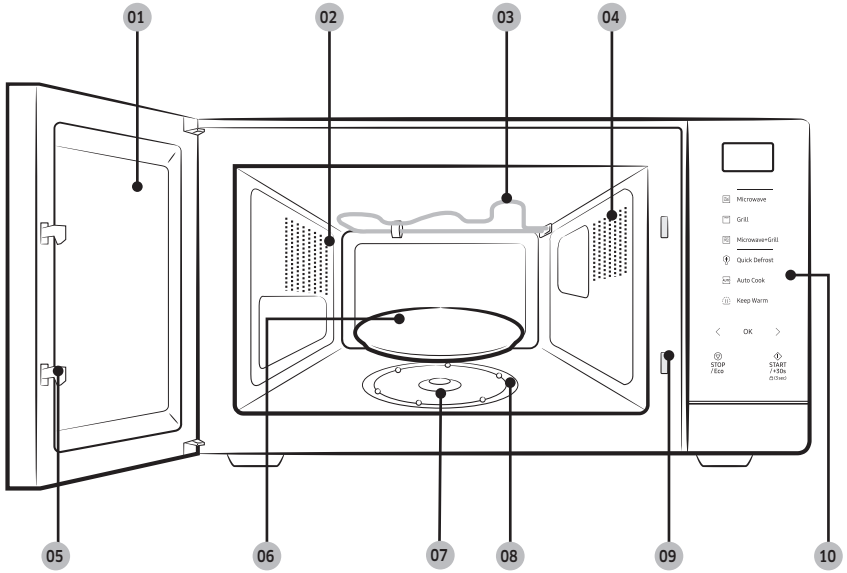
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

W przypadku nieużywania kuchenki mikrofalowej przez dłuższy czas należy wyłączyć przewód zasilający i przenieść kuchenkę do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki mikrofalowej.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 13 2/22/2022 5:27:43 PM

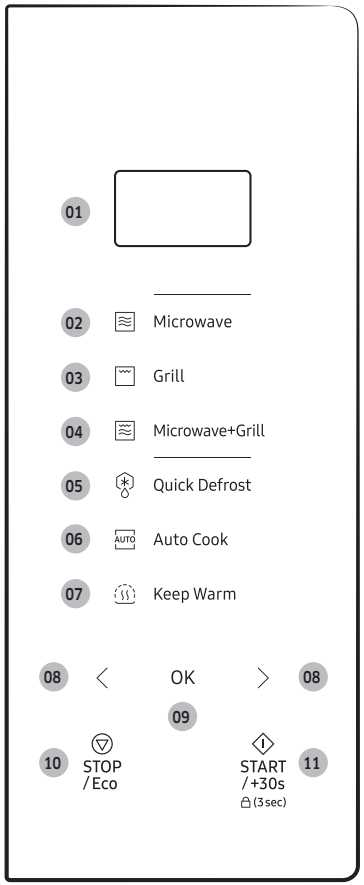
Funkcje kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa



01 Drzwiczki
02 Otwory wentylacyjne
03 Element grzejny
04 Oświetlenie
05 Zatrzaski drzwiczek
06 Taca obrotowa
07 Łącznik
08 Pierścień obrotowy
09 Otwory blokady bezpieczeństwa
10 Panel sterowania

Panel sterowania



01 Wyświetlacz
02 Microwave (Mikrofale)
03 Grill
04 Microwave (Mikrofale) + Grill
05 Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)
06 Auto Cook (Automatyczne gotowanie)
07 Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)
08 Decrease/Increase (Zwiększanie/zmniejszanie) (Waga/Porcja/Czas)
09 OK (Zegar)
10 STOP/Eco (STOP/EKOLOGICZNY)
11 START/+30s (Blokada rodzicielska)

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 14 2/22/2022 5:27:44 PM

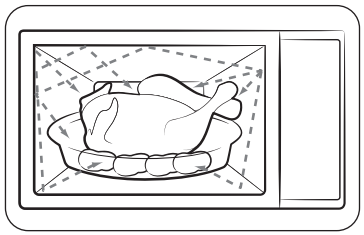
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.
Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania,
- podgrzewania,
- gotowania.

Zasada gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
   - ilość i gęstość,
   - zawartości wody,
   - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

UWAGA

Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki mikrofalowej. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

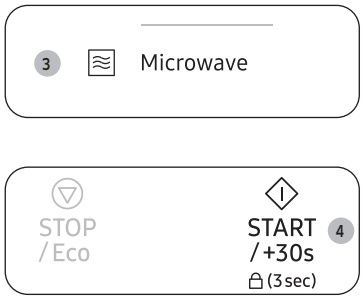
- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

Sprawdzanie poprawności działania kuchenki mikrofalowej

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka mikrofalowa działa poprawnie.
W przypadku jakichkolwiek problemów zobacz część „**Rozwiązywanie problemów**" na stronach od 43 do 46.

UWAGA

Kuchenka mikrofalowa musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
Taca obrotowa musi być włożona do kuchenki. W przypadku korzystania z innego poziomu mocy niż maksymalny (100% – 800 W) zagotowanie wody trwa dłużej.



1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść szklankę z wodą na tacy obrotowej, a następnie zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale)**.
4. Naciśnij kilkakrotnie przycisk **START/+30s**, aby ustawić czas na 4 lub 5 minut.
5. Kuchenka mikrofalowa będzie podgrzewać wodę przez ustawiony czas. Upewnij się, że woda wrze.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 15 2/22/2022 5:27:44 PM

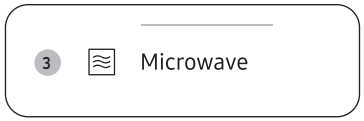
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

⚠ PRZESTROGA

Należy zawsze sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.



1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

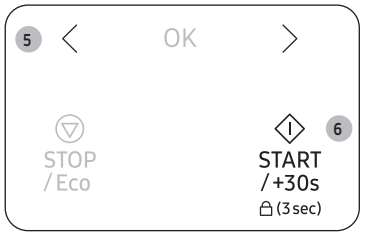
⚠ PRZESTROGA

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

3. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale)**.
   - Na wyświetlaczu panelu sterowania wyświetlona zostanie ikona (≋) oraz maksymalny poziom mocy (800 W).



4. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**), aby wybrać odpowiedni poziom mocy, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
   - Zapoznaj się z sekcją „**Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw**” na stronie **17**, aby dowiedzieć się, jakiej mocy używać.



5. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**), aby wybrać czas gotowania.
   - Na panelu sterowania zostanie wyświetlony czas gotowania.
6. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
   - Zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
   - Gdy gotowanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 16 2/22/2022 5:27:45 PM

Ustawianie godziny

Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”. Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,
- po awarii zasilania.

UWAGA

Aby zastosować czas letni, należy ręcznie zmienić czas.



1. Naciśnij przycisk **OK**.



2. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**), aby wybrać zegar 24-godzinny lub 12-godzinny, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
3. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**), aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
4. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**), aby ustawić minuty, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

UWAGA

Kiedy kuchenka nie jest używana, na wyświetlaczu panelu sterowania jest wyświetlany czas.

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziomy mocy	Wartość procentowa	Wyjście
WYSOKI	100 %	800 W
PODWYŻSZONY	75 %	600 W
ŚREDNI	56 %	450 W
OBNIŻONY	38 %	300 W
ROZMRAŻANIE	23 %	180 W
NISKI	13 %	100 W

Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

- Czas gotowania zmniejsza się w przypadku wybrania wyższego poziomu mocy.
- Czas gotowania zwiększa się w przypadku wybrania niższego poziomu mocy.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 17 2/22/2022 5:27:45 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Dostosowywanie czasu pracy

Podczas pracy kuchenki mikrofalowej można wydłużyć lub skrócić czas gotowania.

- W każdej chwili można sprawdzić, jak przebiega gotowanie, otwierając drzwiczki, a następnie w razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania.



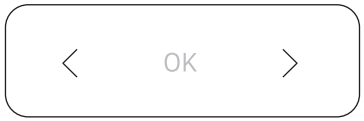
Metoda 1

Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund, naciśnij przycisk **START/+30s**.

- Przykład: Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk **START/+30s** sześć razy.

UWAGA

Możliwe jest wyłącznie zwiększanie czasu gotowania.



Metoda 2

Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/ zmniejszanie**), aby dostosować czas gotowania.

Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

- sprawdzić stan pożywienia,
- przełożyć lub zamieszać pożywienie,
- odstawić pożywienie do ostygnięcia.

Aby chwilowo wstrzymać pracę kuchenki

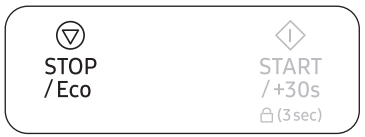
1. Otwórz drzwiczki lub jeden raz naciśnij przycisk **STOP/Eco**.
   - Gotowanie zostanie chwilowo zatrzymane.
2. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START/+30s**.

Aby zupełnie zatrzymać pracę kuchenki

1. Otwórz drzwiczki lub jeden raz naciśnij przycisk **STOP/Eco**.
   - Gotowanie zostanie chwilowo zatrzymane.
2. Ponownie naciśnij przycisk **STOP/Eco**.

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



- Naciśnij przycisk **STOP/Eco**. Wyświetlacz panelu sterowania wyłączy się.
- Aby anulować tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/Eco**. Wyświetlacz panelu sterowania będzie wskazywał aktualną godzinę.

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Produkt powróci do stanu czuwania, jeśli przez 25 minut podczas ustawień lub po zatrzymaniu pracy nie zostaną podjęte żadne działania. W przypadku pozostawienia otwartych drzwiczek lampka wewnętrzna wyłączy się automatycznie po 5 minutach.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 18 2/22/2022 5:27:46 PM

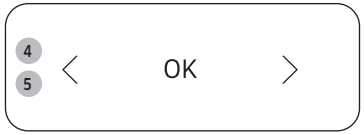
Korzystanie z funkcji Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)

Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

UWAGA

Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.





1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Quick Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.
4. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**), aby wybrać rodzaj potrawy, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
   - Więcej informacji można znaleźć w części „**Opis programu Szybkie rozmrażanie**” na str. **20**.
5. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**), aby ustawić wielkość porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



6. Aby rozpocząć rozmrażanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
   - Kiedy kuchenka mikrofalowa wyda sygnał dźwiękowy, otwórz drzwiczki i obróć jedzenie.
7. Zamknij drzwiczki, a następnie naciśnij przycisk **START/+30s**, aby wznowić rozmrażanie.
   - Gdy rozmrażanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 19 2/22/2022 5:27:47 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Opis programu Szybkie rozmrażanie

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy szybkiego rozmrażania, wielkości porcji, czasy oczekiwania i odpowiednie instrukcje funkcji . Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób, rybę, warzywa i chleb należy umieść na płaskim talerzu szklanym lub ceramicznym.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1	Mięso	200-1500	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20–60 min.
2	Drób	200-1500	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Odstaw na 20–60 min.
3	Ryby	200-1500	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Odstaw na 20–60 min.
4	Warzywa	200-1500	Rozłóż mrożone warzywa równo w płaskim, szklanym naczyniu. Obróć lub zamieszaj warzywa po usłyszeniu sygnału. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów warzyw. Odstaw na 5–20 min.
5	Pieczywo	200–1500 g	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją. Odstaw na 10–30 min.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 20 2/22/2022 5:27:47 PM

Korzystanie z funkcji Auto Cook (Automatyczne gotowanie)

Funkcja automatycznego gotowania ma 45 fabrycznie zaprogramowanych ustawień gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

⚠ PRZESTROGA

Zawsze używaj żaroodpornych naczyń przeznaczonych do piekarników i kuchenek mikrofalowych.



1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Auto Cook (Automatyczne gotowanie)**.



4. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**), aby wybrać rodzaj potrawy, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
   - Więcej informacji można znaleźć w części „**Opis programu automatycznego gotowania**” na str. **21** do **28**.
5. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**), aby wybrać masę potrawy, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
   - Więcej informacji można znaleźć w części „**Opis programu automatycznego gotowania**” na str. **21** do **28**.
   - W zależności od wybranego menu może być dostępna tylko jedna opcja wagowa do wyboru.



6. Aby rozpocząć automatyczne gotowanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
   - Potrawa zostanie przygotowana zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
   - Gdy gotowanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Poniższa tabela przedstawia wielkości porcji i odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z 45 fabrycznie zaprogramowanych opcji gotowania. Zaprogramowane opcje są podzielone na 4 różne kategorie.

⚠ PRZESTROGA

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Opis programu automatycznego gotowania

1. Grill Fry (Opiekanie na grillu)

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1-1	Mrożone frytki	400	Ułóż zamrożone frytki na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 21 2/22/2022 5:27:47 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1-2	Zamrożone kotlety wieprzowe	500	Ułóż zamrożone kotlety wieprzowe na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po sygnale dźwiękowym odwróć potrawę i naciśnij przycisk **START/+30s**, aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-3	Zamrożone nuggetsy z kurczaka	350	Ułóż zamrożone nuggetsy z kurczaka na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-4	Zamrożone dufinki ziemniaczane	350	Ułóż zamrożone dufinki ziemniaczane na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-5	Zamrożone corn dogi	500	Ułóż zamrożone corn dogi na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-6	Zamrożone kotlety rybne	300	Ułóż zamrożone kotlety rybne na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po sygnale dźwiękowym odwróć potrawę i naciśnij przycisk **START/+30s**, aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-7	Zamrożone skrzydełka z kurczaka „Buffalo”	500	Ułóż zamrożone skrzydełka z kurczaka „Buffalo” na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-8	Zamrożone kotlety serowe	400	Ułóż zamrożone kotlety serowe na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-9	Zamrożone paluszki serowe	300	Ułóż zamrożone paluszki serowe na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 22 2/22/2022 5:27:47 PM

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1-10	Zamrożone sajgonki	300	Dodaj niewielką ilość oleju na powierzchnię sajgonek. Ułóż zamrożone sajgonki na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po sygnale dźwiękowym odwróć potrawę i naciśnij przycisk **START/+30s**, aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-11	Zamrożone krewetki panierowane	300	Dodaj niewielką ilość oleju na powierzchnię krewetek panierowanych. Ułóż zamrożone krewetki panierowane na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk START/+30s. Po sygnale dźwiękowym odwróć potrawę i naciśnij przycisk **START/+30s**, aby kontynuować. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-12	Zamrożone krążki cebulowe	300	Ułóż zamrożone krążki cebulowe na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-13	Zamrożone ćwiartki ziemniaków	350	Ułóż zamrożone ćwiartki ziemniaków na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-14	Podudzia z kurczaka	500	Dodaj niewielką ilość oleju na powierzchnię podudzi z kurczaka. Przypraw zgodnie z własnymi preferencjami. Ułóż podudzia z kurczaka na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
1-15	Skrzydełka z kurczaka	500	Dodaj niewielką ilość oleju na powierzchnię skrzydełek z kurczaka. Przypraw zgodnie z własnymi preferencjami. Ułóż skrzydełka z kurczaka na talerzu do zrumieniania ze stojakiem. Włóż do kuchenki mikrofalowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 23 2/22/2022 5:27:47 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

2. Healthy Cooking (Zdrowa kuchnia)

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
2-1	Gotowe danie (schłodzone)	350 450	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2–3 min.
2-2	Danie wegetariańskie (schłodzone)	350 450	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2–3 min.
2-3	Różyczki brokułów	250 g	Opłucz i oczyść różyczki brokułów. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30–45 ml wody. (2–3 łyżki) Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania brokułów, pokrojonej cukinii, bakłażana, dyni i papryki. Odstaw na 1–2 min.
2-4	Plastry marchwi	250	Opłucz i oczyść marchew, następnie potnij na równe okrągłe plasterki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30–45 ml wody. (2–3 łyżki) Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Program służy do przygotowywania plastrów marchwi, różyczek kalafiora i rzepy. Odstaw na 1–2 min.
2-5	Zielona fasolka	250	Opłucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji o wielkości 250 g dodaj 30 ml (1 łyżkę stołową) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1–2 min.
2-6	Szpinak	150	Opłucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1–2 min.
2-7	Kolba kukurydzy	250	Opłucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i nakłuj ją. Odstaw na 1–2 min.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 24 2/22/2022 5:27:48 PM

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
2-8	Obrane ziemniaki	250	Umyj i obierz ziemniaki, a następnie pokrój w równą kostkę. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45–60 ml (3–4 łyżki) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Odstaw na 2–3 min.
2-9	Brązowy ryż (parboiled)	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5–10 min.
2-10	Makaron rurki razowy	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 1 l wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 min.
2-11	Komosa ryżowa	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1–3 min.
2-12	Bulgur	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2–5 min.
2-13	Warzywa zapiekane	500	Włóż warzywa, takie jak plastry gotowanych ziemniaków, plastry cukinii i pomidorów do naczynia ze szkła żaroodpornego o odpowiedniej wielkości, a następnie zalej sosem. Posyp tartym serem żółtym. Ustaw naczynie na ruszcie do grillowania. Odstaw na 2–3 min.
2-14	Grillowane pomidory	400	Wypłucz i wyczyść pomidory, pokrój je na połówki i włóż do żaroodpornego naczynia. Posyp tartym serem żółtym. Ustaw naczynie na ruszcie do grillowania. Odstaw na 1–2 min.
2-15	Piersi z kurczaka	300 (2 szt.)	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
2-16	Piersi z indyka	300 (2 szt.)	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
2-17	Świeże filety rybne	300 (2 szt.)	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 25 2/22/2022 5:27:48 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
2-18	Świeże filety z łososia	300 (2 szt.)	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.
2-19	Świeże krewetki	250	Krewetki opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.
2-20	Świeży pstrąg	200 (1 ryba)	Włóż całą świeżą rybę do naczynia żaroodpornego przeznaczonego do kuchenek mikrofalowych. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 min.
2-21	Grillowana ryba	300 (1–2 ryby)	Natrzyj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i posyp ziołami oraz przyprawami. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na ruszcie do grillowania. Natychmiast po sygnale dźwiękowym odwróć na drugą stronę. Odstaw na 3 min.
2-22	Grillowane steki z łososia	400 (2 steki)	Ułóż steki rybne równomiernie na ruszcie do grillowania. Natychmiast po sygnale dźwiękowym odwróć na drugą stronę. Odstaw na 2 min.

3. Home Dessert (Domowe desery)

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-1	Orzechowa brytyjska babka piaskowa	1 porcja	**Składniki** Mąka 120 g, masło 150 g, czarny cukier 100 g, jajka 2 szt., orzechy włoskie (posiekane) 50 g, proszek do pieczenia 4 g
			1. Połącz masło z czarnym cukrem w misce. **2.** Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. **3.** Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. **4.** Dodaj orzechy włoskie i dobrze wymieszaj. **5.** Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. **6.** Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [3-1]. **7.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.
3-2	Chlebek bananowy	1 porcja (6 szt.)	**Składniki** Banany 3 szt., mieszanka naleśnikowa 120 g, mleko 120 g, jajko 1 szt., syrop słodowy 2 łyżki stołowe.
			1. Pokrój banana na kawałki. **2.** Połącz w misce mieszankę naleśnikową, mleko, jajko, syrop słodowy. **3.** Dodaj banana i dobrze wymieszaj. **4.** Wlej mieszankę do 6 papierowych kubków. **5.** Umieść papierowe kubki w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [3-2]. **6.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 26 2/22/2022 5:27:48 PM

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-3	Biszkopt	1 porcja	**Składniki** Mąka 170 g, masło 50 g, cukier 150 g, jajka 3 szt., proszek do pieczenia 10 g
		1. Połącz masło i cukier w misce. **2.** Dodaj jajko i dobrze wymieszaj. **3.** Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i mieszaj dalej. **4.** Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. **5.** Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [3-3]. **6.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.	
3-4	Brownie	1 porcja	**Składniki** Mąka 90 g, masło (roztopione) ½ filiżanki, cukier 230 g, jajka 2 szt., kakao w proszku 40 g
		1. Połącz w misce masło, ubite jajka i cukier. **2.** Dodaj mąkę, kakao w proszku i ciągle mieszaj. **3.** Mieszankę wlej do natłuszczonej szklanej lub plastikowej miski. **4.** Umieść miskę w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [3-4]. **5.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 20–30 minuty.	

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-5	Pudding jajeczny	1 porcja (3 szt.)	**Składniki** Mleko 250 g, cukier 40 g, jajka 2 szt.
		1. Rozbij dwa jajka do miski. Lekko ubij jajko przy pomocy trzepaczki. Zadbaj o to, aby końcówka trzepaczki przez cały czas znajdowała się na dnie miski, aby uniknąć tworzenia się zbyt dużej ilości piany. **2.** Połącz mleko i cukier w innej misce. **3.** Dodaj mleko do ubitego jajka, ubijając mieszankę. **4.** Przelej mieszankę jajeczną przez sitko o drobnych oczkach. Zeskrob łopatką mieszankę z dna sitka. Łyżką usuń pianę z powierzchni. **5.** Wlej masę do kokilek. **6.** Umieść kokilki w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [3-5]. **7.** Po upieczeniu schłodź i podawaj.	
3-6	Ciasto czekoladowe w kubku	1 porcja	**Składniki** Masło 30 g, cukier 60 g, jajko 1 szt., śmietana kremówka 40 g, mąka 25 g, kakao w proszku 15 g, wanilia 1,5 g, wiórki z czekolady deserowej 50 g
		1. Połącz masło, jajko i śmietankę w kubku, dokładnie mieszając. **2.** Dodaj mąkę, cukier i ciągle mieszaj. **3.** Dodaj kakao, wanilię i mieszaj do połączenia składników. **4.** Wmieszaj wiórki czekoladowe. **5.** Umieść kubek w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [3-6]. **6.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.	

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 27 2/22/2022 5:27:48 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Instrukcje
3-7	Ciasto w kubku	1 porcja	Składniki Masło 30 g, cukier 60 g, jajko 1 szt., mąka 50 g, mleko 30 g, wanilia 6 g, proszek migdałowy 3 g, proszek do pieczenia 1,5 g
			1. Połącz masło z jajkiem w kubku, dokładnie mieszając. **2.** Dodaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i ciągle mieszaj. **3.** Dodaj tarte migdały oraz wanilię i mieszaj do połączenia składników. **4.** Umieść kubek w kuchence mikrofalowej i wybierz opcję Auto Cook (Automatyczne gotowanie) [3-7]. **5.** Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

4. Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)

Funkcja ta służy do rozmrażania i podgrzewania mrożonego chleba. Po rozmrożeniu chleb będzie miał chrupiącą skórkę jak chleb świeży. Program ten jest odpowiedni dla bagietek, croissantów, bajgli itp.

⚠ **PRZESTROGA**

• Program ten nie jest odpowiedni dla chleba mrożonego przeznaczonego do pieczenia. Nie jest również odpowiedni dla mrożonego ciasta.

• Talerz do zrumieniania należy podgrzać. Postępuj zgodnie z instrukcjami.

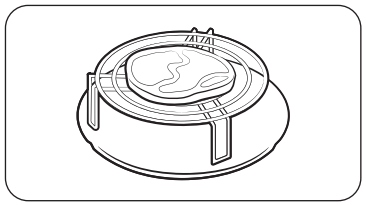
Kod	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Instrukcje
4	Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)	100-600	Ustaw talerz do zrumieniania na tacy obrotowej. Wybierz program automatycznego gotowania i naciśnij przycisk **START/+30s**. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „HEAt" oznaczające podgrzewanie talerza do zrumieniania. Zakończenie podgrzewania sygnalizuje dźwięk. Ułóż zamrożony chleb na talerzu do zrumieniania i włóż do kuchenki mikrofalowej. Ponownie naciśnij przycisk **START/+30s**. Po zakończeniu gotowania odstaw na 2–3 minuty.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 28 2/22/2022 5:27:48 PM

Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzewanie i zrumienianie potraw bez użycia mikrofal.

- Do chwytania naczyń umieszczonych w kuchence mikrofalowej należy zakładać rękawice kuchenne, ponieważ naczynia są bardzo gorące.
- Lepsze wyniki gotowania i grillowania można uzyskać, używając rusztu do grillowania.



1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na ruszcie do grillowania i zamknij drzwiczki.



3. Naciśnij przycisk **Grill**.
   - Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się odpowiednia ikona ( ).
   - Temperatury grilla nie można ustawiać.



4. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**), aby wybrać czas grillowania.
   - Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
5. Aby rozpocząć grillowanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
   - Gdy grillowanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

Łączenie mikrofal i grilla

Aby szybko ugotować potrawę, równocześnie ją zrumieniając, można połączyć gotowanie za pomocą mikrofal z grillowaniem.

⚠ PRZESTROGA

- Zawsze używaj żaroodpornych naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Idealne są naczynia szklane lub ceramiczne, ponieważ umożliwiają one równomierne wnikanie mikrofal do potrawy.
- Do chwytania naczyń umieszczonych w kuchence mikrofalowej należy zakładać rękawice kuchenne, ponieważ naczynia są bardzo gorące.
- Lepsze wyniki gotowania i grillowania można uzyskać, używając rusztu do grillowania.



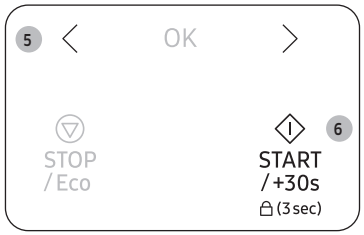
1. Aby otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, naciśnij przycisk.
2. Umieść potrawę na ruszcie do grillowania i zamknij drzwiczki.
3. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale) + Grill**.
   - Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi sic "odpowiednia ikona (,) i domyślny poziom mocy (600 W).



4. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**), aby wybrać odpowiedni poziom mocy, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
   - Można wybrać poziom mocy 600 W, 450 W lub 300 W.
   - Temperatury grilla nie można ustawiać.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 29 2/22/2022 5:27:49 PM

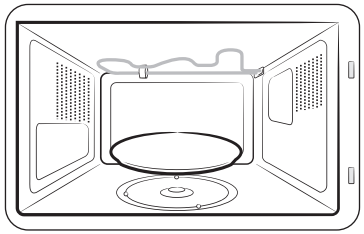
Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

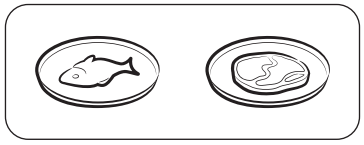


5. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/ zmniejszanie**), aby wybrać czas gotowania.
   - Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.
6. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk **START/+30s**.
   - Gdy gotowanie zostanie zakończone, kuchenka mikrofalowa wyda 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się aktualny czas. Następnie trzykrotnie co minutę zostanie wyemitowany sygnał przypominający o zakończeniu.

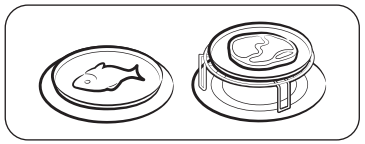
Korzystanie z talerza do zrumieniania

Talerz do zrumieniana umożliwia zrumienianie potraw nie tylko od góry za pomocą grilla, ale również pozwala zrumienić i zapewnić kruchość spodu dzięki wysokiej temperaturze talerza do zrumieniania. Dania, które można przygotować z użyciem talerza do zrumieniania, można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Talerza do zrumieniania można również używać do bekonu, jajek, kiełbasek itp.





1. Ustaw talerz do zrumieniania bezpośrednio na tacy obrotowej i podgrzewaj go za pomocą połączonej funkcji mikrofal i grilla na najwyższym poziomie mocy [600 W + grill], przestrzegając czasów i instrukcji podanych w tabeli.
2. W przypadku przyrządzania potraw, takich jak bekon i jajka, aby ładnie zrumienić potrawę, pędzelkiem kuchennym nanieś na talerz olej.
3. Ułóż potrawę na talerzu do zrumieniania.



4. Umieść talerz do zrumieniania w kuchence mikrofalowej na metalowym stojaku (lub tacy obrotowej).



5. Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc. (patrz tabela obok).

⚠ PRZESTROGA

- Do wyjmowania talerza do zrumieniania zakładaj rękawice kuchenne, ponieważ talerz bardzo się nagrzewa.
- Nie układaj na talerzu do zrumieniania przedmiotów, które nie są żaroodporne.
- Nigdy nie ustawiaj talerza do zrumieniania w kuchence bez tacy obrotowej.
- Pamiętaj, że talerz do zrumieniania nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

UWAGA

- Pamiętaj, że talerz do zrumieniania jest pokryty warstwą teflonu, która nie jest odporna na zarysowania. Nie krój potraw na talerzu do zrumieniania za pomocą ostrych przyborów, takich jak nóż.
- Talerz do zrumieniania należy myć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, a następnie płukać czystą wodą.
- Nie wolno używać szczotki do szorowania, myjki ani twardej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić warstwę wierzchnią.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 30 2/22/2022 5:27:50 PM

Zalecamy, aby talerz do zrumieniania podgrzewać bezpośrednio na tacy obrotowej.
Talerz do zrumieniania należy podgrzewać z użyciem mocy 600 W i funkcji grilla przez 3–4 minuty.
Przestrzegaj czasów i instrukcji podanych w tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas gotowania (min)
Bekon	4 plastry (80 g)	600 W + Grill	3–3½
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Ułóż plastry obok siebie na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz do zrumieniania na stojaku. Odstaw na 3 min.		
Grillowane pomidory	200 g (2 szt.)	450 W + Grill	2½–3
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Pokrój pomidory na połówki. Ułóż na nich trochę sera. Ułóż je w koło na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz do zrumieniania na stojaku. Odstaw na 3 min.		
Burger (zamrożony)	2 sztuki (125 g)	600 W + Grill	6–6½
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Ułóż zamrożone burgery na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz do zrumieniania na stojaku. Po 3–4 min odwróć na drugą stronę. Odstaw na 3 min.		
Bagietki (zamrożone)	200–250 g (2 szt.)	450 W + Grill	6-7
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Ułóż bagietki z polewą (np. pomidorowo-serową) obok siebie na talerzu. Ustaw talerz do zrumieniania na stojaku. Odstaw na 3 min.		
Pizza (zamrożona)	300–350 g	450 W + Grill	11-12
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Ułóż zamrożoną pizzę na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz do zrumieniania na tacy obrotowej. Odstaw na 1–2 min.		
Przekąska mini pizza (zamrożona)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Ułóż mini pizze równomiernie na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz na tacy obrotowej. Odstaw na 3 min.		
Pizza (schłodzona)	300–350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 5 minuty. Ułóż schłodzoną pizzę na talerzu do zrumieniania. Ustaw talerz do zrumieniania na tacy obrotowej. Odstaw na 3 minutę.		
Paluszki rybne (zamrożone)	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 4 minuty. Rozlej na talerzu 1 łyżkę oleju. Ułóż paluszki rybne w koło na talerzu. Odwróć na drugą stronę po 3 min (5 szt.) lub po 5 min (10 szt.). Odstaw na 3 min.		
Nuggetsy z kurczaka (zamrożone)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 4 minuty. Rozlej na talerzu 1 łyżkę oleju. Ułóż nuggetsy z kurczaka na talerzu. Ustaw talerz do zrumieniania na stojaku. Odwróć na drugą stronę po 2 min (125 g) lub po 4 min (250 g). Odstaw na 3 minutę.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 31 2/22/2022 5:27:50 PM

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Potrawa	Wielkość porcji	Moc	Czas gotowania (min)
Pieczone ziemniaki	200 g 500 g	600 W + Grill	4-5 7-8
	Instrukcje Podgrzewaj talerz do zrumieniania przez 3 minuty. Pokrój ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu do zrumieniania stroną przeciętą do spodu. Ułóż w koło. Ustaw talerz na stojaku. Odstaw na 3 min.		

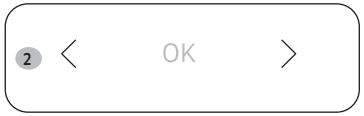
Korzystanie z funkcji Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)

Funkcja utrzymywania temperatury utrzymuje potrawę ciepłą do momentu jej podania. Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania.

Uwaga: Funkcja **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)** działa przez 60 minut.



1. Naciśnij przycisk **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)**.



2. Naciskaj przycisk **<** lub **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**), aby wybrać odpowiednie ustawienia.
   - 1. Gorące
   - 2. Letnie



3. Naciśnij przycisk **START/+30s.**
   - Aby wyłączyć podgrzewanie, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/Eco**.

⚠ PRZESTROGA

- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały ugotowane.
- Nie przykrywaj naczynia pokrywką ani plastikową folią.
- Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.
- Po uruchomieniu funkcji utrzymywania ciepła nie można zmienić ustawionej godziny.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 32 2/22/2022 5:27:50 PM

Używanie blokady rodzicielskiej

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który zapobiega przypadkowemu włączeniu kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.



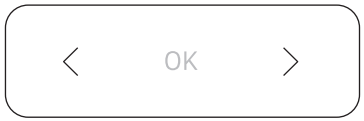
- Aby włączyć blokadę rodzicielską, naciśnij przycisk **START/+30s** na 3 sekundy.
  - Panel sterowania zablokuje się i wyświetli komunikat „**L**”.



- Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, ponownie naciśnij przycisk **START/+30s** na 3 sekundy.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij równocześnie przycisk **<** oraz **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**).
- Na panelu sterowania pojawia się wskazanie „**OFF**” (Wył.).
- Aby włączyć sygnał dźwiękowy, ponownie naciśnij równocześnie przycisk **<** oraz **>** (**Zwiększanie/zmniejszanie**).
- Na panelu sterowania pojawia się wskazanie „**On**” (Wł.).

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.
Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot ma specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.
W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki mikrofalowej lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 33 2/22/2022 5:27:51 PM

Wskazówkidotyczącenaczyńiprzyborówkuchennych

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane ✓✗ : Używać ostrożnie ✗ : Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

Mikrofale

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

Gotowanie

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania

Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 34 2/22/2022 5:27:51 PM

Zasady przygotowywania warzyw mrożonych

Należy używać odpowiedniej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas podany w tabeli. Kontynuuj gotowanie do uzyskania preferowanego wyniku.
Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz.
Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Przykryj na czas odstawienia.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Szpinak	150	600	4½–5½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Brokuły	300	600	9-10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Groch	300	600	7½–8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Zielona fasolka	300	600	8-9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Warzywa mieszane (marchew/groch/ kukurydza)	300	600	7½–8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		
Warzywa mieszane (w stylu chińskim)	300	600	8-9
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 2–3 min.		

Zasady przygotowywania warzyw świeżych

Należy używać odpowiedniej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Jeżeli nie ma innych zaleceń – patrz tabela – dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki) na każde 250 g. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas podany w tabeli. Kontynuuj gotowanie do uzyskania preferowanego wyniku. Podczas gotowania zamieszaj jeden raz, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz. Po gotowaniu dodaj sól, przyprawy lub masło. Przykryj na czas odstawienia wynoszący 3 minuty.

Porada: Pokrój świeże warzywa na kawałki o jednakowej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Brokuły	250 500	800	4–4½ 7–7½
	Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Ułóż łodygi w kierunku środka. Odstaw na 3 min.		
Brukselka	250	800	5½-6½
	Instrukcje Dodaj 60–75 ml (4–5 łyżki) wody. Odstaw na 3 min.		
Marchew	250	800	4½–5
	Instrukcje Pokrój marchew na jednakowe plastry. Odstaw na 3 min.		
Kalafiory	250 500	800	5–5½ 8½–9
	Instrukcje Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na połówki. Ułóż łodygi w kierunku środka. Odstaw na 3 min.		
Cukinie	250	800	3½–4
	Instrukcje Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Gotuj tylko do zmiękniecia. Odstaw na 3 min.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 35 2/22/2022 5:27:51 PM

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Bakłażany	250	800	3½–4
	Instrukcje Pokrój bakłażany na małe plastry i skrop 1 łyżką soku z cytryny. Odstaw na 3 min.		
Pory	250	800	4½–5
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Odstaw na 3 min.		
Grzyby	125 250	800	1½–2 3–3½
	Instrukcje Przygotuj małe grzyby w całości lub pokrojone na plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Przypraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 min.		
Cebula	250	800	5½–6
	Instrukcje Pokrój cebule na plastry lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Odstaw na 3 min.		
Papryka	250	800	4½–5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 min.		
Ziemniaki	250 500	800	4-5 7½–8½
	Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je na połówki lub ćwiartki o podobnych wielkościach. Odstaw na 3 min.		
Kalarepa	250	800	5–5½
	Instrukcje Pokrój kalarepę na małe kostki. Odstaw na 3 min.		

Zasady przygotowywania ryżu i makaronu

Ryż: Należy używać dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką – podczas gotowania ryż zwiększa objętość dwukrotnie. Gotuj pod przykryciem.
Po zakończeniu gotowania zamieszaj przed odstawieniem i dodaj sól lub dodaj przyprawy i masło.
Uwaga: ryż może nie wchłaniać całej wody podczas gotowania.

Makaron: Należy używać dużej miski ze szkła żaroodpornego. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
Mieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu. Przykryj na czas odstawienia, a następnie dokładnie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Ryż biały (parboiled)	250	800	16-17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Brązowy ryż (parboiled)	250	800	21-22
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Ryż mieszany (ryż + zizania)	250	800	17-18
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Ziarno mieszane (ryż + zboża)	250	800	18-19
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 min.		
Makaron	250	800	11-12
	Instrukcje Dodaj 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 min.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 36 2/22/2022 5:27:51 PM

Odgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia odgrzewanie potraw w ciągu zaledwie ułamka czasu wymaganego dla konwencjonalnych piekarników.
Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w poniższych tabelach. Czasy podane w tabelach dotyczą potraw płynnych w temperaturze pokojowej od około +18 do +20°C lub potraw schłodzonych do temperatury od około +5 do +7°C.

Układanie w naczyniu i przykrywanie

Unikaj odgrzewania dużych kawałków, takich jak kawałki mięsa – mają one tendencję do przegrzewania się i wysychania zanim środek się ogrzeje. Bardziej udane jest odgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre potrawy można odgrzewać z użyciem mocy 800 W, podczas gdy inne należy ogrzewać, używając poziomów 600 W, 450 W, a nawet 300 W.
Wskazówki można znaleźć w tabelach. Zazwyczaj lepiej odgrzewać potrawy, korzystając z niższych poziomów mocy, jeżeli potrawa jest delikatna, w dużej ilości lub może się nagrzewać bardzo szybko (np. cienkie paszteciki).
Aby uzyskać najlepsze wyniki, podczas odgrzewania dobrze mieszaj lub odwracaj potrawy. Jeżeli to możliwe, wymieszaj ponownie przed podaniem.
Zwracaj szczególną uwagę podczas odgrzewania płynów i potraw dla niemowląt. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynów i ewentualnych poparzeń, mieszaj przed, podczas i po podgrzaniu. Na czas odstawienia pozostawiaj je w kuchence mikrofalowej. Zalecamy włożenie do płynów plastikowej łyżeczki lub pałeczki szklanej. Unikaj przegrzania (i wynikającego z tego rozlania) potraw.
Preferowane jest ustawienie zbyt krótkiego czasu gotowania i wydłużenie go w razie potrzeby.

Czasy podgrzewania i odstawienia

Podczas odgrzewania potrawy po raz pierwszy pomocne jest zanotowanie potrzebnego czasu, tak aby wykorzystać go w przyszłości.
Zawsze upewniaj się, że odgrzewana potrawa jest ciepła w środku.
Po odgrzaniu odstaw potrawę na chwilę. Pozwala to na wyrównanie temperatur.
Zalecany czas odstawienia po odgrzaniu wynosi 2–4 minut, chyba że w tabeli zalecany jest inny czas.

Zwracaj szczególną uwagę podczas odgrzewania płynów i potraw dla niemowląt. Zapoznaj się również z rozdziałem poświęconym zasadom bezpieczeństwa.

Odgrzewanie płynów

Aby umożliwić wyrównanie się temperatur, po wyłączeniu się kuchenki poczekaj co najmniej 20 sekund. W razie potrzeby mieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE zamieszaj po podgrzaniu. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnych poparzeń, do napojów należy włożyć łyżeczkę lub pałeczkę szklaną i mieszać przed podczas i po podgrzaniu.

Odgrzewanie potraw dla niemowląt

Potrawy dla niemowląt:

Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po odgrzaniu dokładnie wymieszaj!
Przed podaniem odstaw na 2–3 min. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę.
Zalecana temperatura podawania: 30–40°C.

Mleko dla niemowląt:

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Odgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. Mocno wstrząśnij przed odstawieniem i wstrząśnij ponownie przed podaniem! Zawsze uważnie sprawdzaj temperaturę mleka lub potraw dla niemowląt przed podaniem dziecku. Zalecana temperatura podawania: ok. 37°C.

Uwaga:

Aby uniknąć poparzeń, potrawy dla niemowląt wymagają szczególnie uważnego sprawdzenia przed podaniem. Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w poniższej tabeli.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 37 2/22/2022 5:27:51 PM

Zasady przygotowywania potraw

Odgrzewanie płynów i potraw

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	800	1–1½ 1½–2
	Instrukcje Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę lub kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1–2 min.		
Zupa (schłodzona)	250 g	800	3–3½
	Instrukcje Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2–3 min.		
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600	5½-6½
	Instrukcje Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 2–3 min.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600	4½–5½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Odstaw na 3 min.		
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600	5-6
	Instrukcje Umieść pierożki (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 3 min.		
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600	5½-6½
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 min.		

Odgrzewanie potraw i mleka dla niemowląt

Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy odgrzewania podane w tej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas
Potrawa dla niemowląt (warzywa + mięso)	190 g	600	30 s
	Instrukcje Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2–3 min.		
Kaszka dla niemowląt (ziarna + mleko + owoce)	190 g	600	20 s
	Instrukcje Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2–3 min.		
Mleko dla niemowląt	100 ml 200 ml	300	30–40 s 50 s–1 min
	Instrukcje Dobrze wymieszaj lub wstrząśnij i wlej do wysterylizowanej szklanej butelki. Ustaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dobrze wstrząśnij i uważnie sprawdź temperaturę. Odstaw na 2–3 min.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 38 2/22/2022 5:27:51 PM

Rozmrażanie ręczne

Kuchenki mikrofalowe doskonale nadają się do rozmrażania zamrożonej żywności. Kuchenki mikrofalowe łagodnie rozmrażają zamrożoną żywność w krótkim czasie. Może to być wielką zaletą w przypadku pojawienia się nieoczekiwanych gości.
Zamrożony drób przed gotowaniem/pieczeniem należy dokładnie rozmrozić. Aby umożliwić odpływ płynów podczas rozmrażania, usuń wszelkie metalowe wiązania i zdejmij opakowanie. Ułóż zamrożoną potrawę w naczyniu bez pokrywki. W połowie rozmrażania odwróć na drugą stronę, odlej płyn i jak najszybciej usuń wszelkie podroby.
Od czasu do czasu sprawdzaj, czy potrawa nie staje się ciepła.
Jeżeli mniejsze lub cieńsze fragmenty zamrożonej potrawy zaczynają się rozgrzewać, można je osłonić na czas rozmrażania, owijając bardzo małymi paskami folii aluminiowej.
Jeżeli drób zaczyna się rozgrzewać na powierzchni zewnętrznej, wstrzymaj rozmrażanie i odstaw na 20 minut przed kontynuacją.
Aby dokończyć rozmrażanie, odstaw ryby, mięso i drób. Czas odstawienia do całkowitego rozmrożenia zależy od rozmrażanej ilości. Sięgnij do poniższej tabeli.

Porada: Potrawy płaskie rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsze ilości wymagają krótszego czasu niż większe. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania potraw.

Podczas rozmrażania zamrożonych potraw w temperaturze od około -18 do -20°C skorzystaj ze wskazówek podanych w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Mięso			
Siekana/mielona wołowina	250 g 500 g	180	6½–7½ 10-12
Steki wieprzowe	250 g	180	7½–8½
	Instrukcje Ułóż mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5–25 min.		
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	180	14½–15½
Cały kurczak	900 g	180	28-30
	Instrukcje Najpierw ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersią do dołu na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze fragmenty, takie jak skrzydełka i końce udek folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 15–40 min.		
Ryby			
Filety rybne	250 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	180	6-7 12-13
	Instrukcje Ułóż zamrożoną rybę na środku płaskiego talerza ceramicznego. Umieść fragmenty cieńsze pod grubszymi. Osłoń wąskie brzegi folią aluminiową. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5–15 min.		
Owoce			
Jagody	250 g	180	6-7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim okrągłym naczyniu szklanym (o dużej średnicy). Odstaw na 5–10 min.		
Pieczywo			
Bułki (każda o masie ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180	½–1 2–2½
Pieczywo tostowe/ kanapkowe	250 g	180	4½–5
Chleb (pszenno-żytni)	500 g	180	8-10
	Instrukcje Ułóż bułki na kole lub chleb poziomo na papierze kuchennym na środku tacy obrotowej. Po połowie czasu rozmrażania odwróć na drugą stronę! Odstaw na 5–20 min.		

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 39 2/22/2022 5:27:52 PM

Zasady przygotowywania potraw

Grill

Element grzejny grilla znajduje się pod sufitem komory kuchenki. Działa on, kiedy drzwiczki są zamknięte, a taca obrotowa obraca się. Obroty tacy obrotowej powodują bardziej równomierne opiekanie potrawy. Podgrzewanie grilla przez 3–5 minut spowoduje, że potrawa zrumieni się szybciej.

Naczynia do grillowania:

Muszą być ognioodporne i mogą zawierać elementy metalowe. Nie wolno używać żadnych naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Potrawy odpowiednie do grillowania:

kotlety, kiełbasa, steki, hamburgery, plastry bekonu i szynki, cienkie porcje ryby, sandwicze i wszelkie rodzaje tostów z dodatkami.

Ważna uwaga:

w przypadku korzystania z samego grilla należy pamiętać, że potrawę należy umieścić na wysokim ruszcie, o ile instrukcje nie zalecają inaczej.

Microwave (Mikrofale) + Grill

Ten tryb gotowania łączy w sobie działanie ciepła promieniowanego przez grill z szybkością gotowania z użyciem mikrofal. Działa on wyłącznie, kiedy drzwiczki są zamknięte, a taca obrotowa obraca się. Dzięki obrotom tacy obrotowej potrawa rumieni się równomiernie. W tym modelu dostępne są trzy tryby łączone:
600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Naczynia do użytku z funkcją mikrofal i grilla

Używaj naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Naczynia powinny być ognioodporne. W trybie łączonym nie wolno używać naczyń metalowych. Nie wolno używać żadnych naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Potrawy, które można gotować z użyciem funkcji mikrofal i grilla:

Potrawy odpowiednie do gotowania w trybie łączonym obejmują wszystkie rodzaje potraw gotowych, które wymagają podgrzania i zrumienienia (np. pieczone makarony), a także potraw wymagających krótkich czasów gotowania w celu zrumienienia wierzchu. Z trybu tego można również korzystać do porcji o dużej grubości, które z wierzchu mogą być zrumienione i chrupiące (np. kawałki kurczaków odwracane na drugą stronę podczas gotowania). Więcej szczegółów podano w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:

w przypadku korzystania z trybu łączonego (mikrofale + grill) potrawę należy umieścić na wysokim ruszcie, o ile instrukcje nie zalecają inaczej. Instrukcje podano w poniższej tabeli.

Jeżeli potrawa ma zostać zrumieniona po obu stronach, należy ją odwracać.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 40 2/22/2022 5:27:52 PM

Wskazówki grillowania potraw mrożonych

Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy grillowania podane w tej tabeli.

Potrawy zamrożone	Wielkość porcji	Moc	1. etap (min)	2. etap (min)
Bułki (każda o masie ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	Mikrofale + grill	300 W + Grill 1–1½ 2–2½	Tylko grill 1-2 1-2
	Instrukcje Ułóż bułki w koło na ruszcie. Drugą stronę bułek należy grillować do momentu osiągnięcia preferowanego poziomu chrupkości. Odstaw na 2–5 min.			
Bagietki + dodatki (pomidory, ser, szynka, grzyby)	250–300 g (2 szt.)	450 W + Grill	8-9	-
	Instrukcje Ułóż 2 zamrożone bagietki obok siebie na ruszcie. Po grillowaniu. Odstaw na 2–3 min.			
Zapiekanka (warzywna lub ziemniaczana)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instrukcje Włóż zamrożoną zapiekankę do małego, płaskiego, okrągłego naczynia ze szkła żaroodpornego. Ustaw naczynie na ruszcie. Po grillowaniu. Odstaw na 2–3 min.			
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	Mikrofale + grill	300 W + Grill 18-19	Tylko grill 1-2
	Instrukcje Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po grillowaniu. Odstaw na 2–3 min.			
Nuggetsy z kurczaka	250 g	450 W + Grill	5–5½	3–3½
	Instrukcje Ułóż nuggetsy z kurczaka na ruszcie. Po upływie pierwszego czasu odwróć na drugą stronę.			
Frytki pieczone	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instrukcje Ułóż frytki pieczone równomiernie na papierze do pieczenia umieszczonym na ruszcie.			

Wskazówki grillowania potraw świeżych

Podgrzej grill za pomocą funkcji grilla przez 3–4 minuty.
Jako wskazówki wykorzystaj poziomy mocy i czasy grillowania podane w tej tabeli.

Potrawy świeże	Wielkość porcji	Moc	1. etap (min)	2. etap (min)
Tosty	4 szt. (po 25 g)	Tylko grill	6-8	4–5½
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na ruszcie.			
Bułki (już upieczone)	2–4 szt.	Tylko grill	2-3	2-3
	Instrukcje Najpierw ułóż bułki spodem do góry w koło bezpośrednio na tacy obrotowej.			
Grillowane pomidory	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	Mikrofale + grill	300 W + Grill 4½–5½ 7-8	Tylko grill 2-3
	Instrukcje Pokrój pomidory na połówki. Ułóż na nich trochę sera. Ułóż w koło.na płaskim talerzu ze szkła żaroodpornego. Ustaw talerz na ruszcie.			
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill	3½–4	-
	Instrukcje Najpierw upiecz kromki chleba tostowego. Ułóż tosty z dodatkami na ruszcie. Ułóż 2 tosty po przeciwnych stronach bezpośrednio na ruszcie. Odstaw na 2–3 min.			
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	4½–5½ 8-9	-
	Instrukcje Pokrój ziemniaki na połówki. Ułóż je na w koło na ruszcie stroną przeciętą skierowaną do grilla.			

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 41 2/22/2022 5:27:52 PM

Zasady przygotowywania potraw

Potrawy świeże	Wielkość porcji	Moc	1. etap (min)	2. etap (min)
Kawałki kurczaka	450–500 g (2 szt.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instrukcje Dopraw kawałki kurczaka olejem i przyprawami. Ułóż je w koło z kośćmi skierowanymi do środka. Nie układaj jednego kawałka kurczaka na środku rusztu. Odstaw na 2–3 min.			
Kotlety z baraniny / steki wołowe (średnie wysmażenie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	12-15	9-12
	Instrukcje Natrzyj kotlety z baraniny olejem i przyprawami. Ułóż je w koło na ruszcie. Po grillowaniu. Odstaw na 2–3 min.			
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	Mikrofale + grill	300 W + Grill 7-8	Tylko grill 6-7
	Instrukcje Natrzyj steki wieprzowe olejem i przyprawami. Ułóż je w koło na ruszcie. Po grillowaniu. Odstaw na 2–3 min.			
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g) 2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	4–4½ 6-7	-
	Instrukcje Wydrąż jabłka i napełnij je rodzynkami i dżemem. Posyp niewielką ilością płatków migdałowych. Ułóż jabłka na płaskim talerzu ze szkła żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.			
Pieczony kurczak	1200 g	Mikrofale + grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	Instrukcje Natrzyj kurczaka olejem i przyprawami. Najpierw ułóż kurczaka piersią w dół, a następnie piersią do góry w żaroodpornym naczyniu. Po grillowaniu odstaw na 5 min.			

Porady

Topienie skrystalizowanego miodu

Włóż 20 g skrystalizowanego miodu do małego głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20–30 sekund z mocą 300 W do momentu roztopienia się miodu.

Topienie żelatyny

Włóż suche kawałki żelatyny (10 g) na 5 minut do zimnej wody.
Ułóż odsączoną żelatynę do małej miski ze szkła żaroodpornego.
Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W.
Po roztopieniu wymieszaj.

Gotowanie polewy (do tortów i ciast)

Wymieszaj polewę błyskawiczną (około 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody.
Gotuj bez przykrycia w misce ze szkła żaroodpornego przez 3½–4½ minuty z mocą 800 W do momentu, aż polewa stanie się przezroczysta. Podczas gotowania wymieszaj dwa razy.

Przygotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. mieszanych jagód) do odpowiednio dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 300 g cukru i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut z mocą 800 W.
Podczas gotowania zamieszaj kilka razy. Przelej bezpośrednio do małych szklanych słoików z zakręcanymi wieczkami. Ustaw na wieczkach na 5 minut.

Gotowanie budyniu/kremu

Wymieszaj budyń w proszku z cukrem i mlekiem (500 ml) zgodnie z przepisem producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj miski o odpowiedniej wielkości ze szkła żaroodpornego z pokrywką.
Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minut z mocą 800 W.
Podczas gotowania dokładnie wymieszaj kilka razy.

Zrumienianie płatków migdałowych

Równomiernie rozsyp 30 g płatków migdałowych na średniej wielkości talerz ceramiczny.
Mieszaj kilka razy podczas zrumieniania trwającego 3½–4½ minut z mocą 600 W.
Po zakończeniu pozostaw na 2–3 minuty w kuchence. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 42 2/22/2022 5:27:52 PM

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
Kuchenka mikrofalowa wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby uruchomić kuchenkę.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka mikrofalowa pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę mikrofalową do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia kuchenki mikrofalowej bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć żywność do kuchenki mikrofalowej.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchence mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki mikrofalowej.
Podczas pracy kuchenki mikrofalowej słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 43 2/22/2022 5:27:52 PM

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna kuchenki mikrofalowej podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację kuchence mikrofalowej.	Z tyłu i z przodu kuchenki mikrofalowej znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na kuchence mikrofalowej znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence mikrofalowej.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki mikrofalowej.	Wyczyść kuchenkę mikrofalową i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Kuchenka mikrofalowa może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk **STOP/Eco**.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.

Problem	Przyczyna	Działanie
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Auto Cook (Automatyczne gotowanie) jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po odwróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby ponownie uruchomić kuchenkę.
Kuchenka mikrofalowa nie jest wypoziomowana.	Kuchenka mikrofalowa jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka mikrofalowa jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki mikrofalowej używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania kuchenka mikrofalowa natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence mikrofalowej można wyczuć przebicie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
1. Kapie woda. 2. Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. 3. Woda pozostaje w kuchence mikrofalowej.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.	Poczekaj, aż kuchenka mikrofalowa wystygnie, a następnie wytrzyj ją suchym ręcznikiem do naczyń.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 44 2/22/2022 5:27:52 PM

Problem	Przyczyna	Działanie
Jasność wewnątrz kuchenki mikrofalowej zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie kuchenki mikrofalowej, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki mikrofalowej.
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki mikrofalowej.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki mikrofalowej.

Problem	Przyczyna	Działanie
Grill		
Podczas działania z kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2–3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Potrawa znajduje się zbyt blisko grilla.	Na czas gotowania oddal potrawę od grilla.
	Potrawa nie jest prawidłowo przygotowana lub ułożona.	Upewnij się, że potrawa jest prawidłowo przygotowana i ułożona.
Kuchenka mikrofalowa		
Kuchenka mikrofalowa nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych kuchenki mikrofalowej.	Nie jest to oznaką wadliwego działania kuchenki mikrofalowej. Po pierwszych 2–3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 45 2/22/2022 5:27:52 PM

Rozwiązywanie problemów i kody informacyjne

Problem	Przyczyna	Działanie
Z wnętrza kuchenki mikrofalowej wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki mikrofalowej i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Kuchenka mikrofalowa nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki mikrofalowej są często otwierane podczas gotowania.	Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki mikrofalowej nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolek kuchenki mikrofalowej i spróbuj ponownie.
	Grill lub inne akcesoria nie są prawidłowo włożone.	Umieść akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Używaj odpowiedniego naczynia z płaskim dnem.

Kod informacyjny

Kod informacyjny	Przyczyna	Działanie
C-d0	Przyciski sterowania są naciśnięte przez więcej niż 10 sekund.	Wyczyść przyciski i sprawdź, czy wokół nich nie zebrała się woda. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

UWAGA

Jeśli porada nie pomoże rozwiązać problemu, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 46 2/22/2022 5:27:53 PM

Dane techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia. Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG23A7318C* firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MG23A7318C*
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Zużycie energii Moc maksymalna Microwave (Mikrofale) Grill (element grzejny)	 2400 W 1300 W 1100 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W – 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. × wys. × gł.) Na zewnątrz Wnętrze kuchenki	 489 × 275 × 362 mm 330 × 211 × 324 mm
Pojemność	23 litrów
Waga Netto	 Ok. 14,5 kg
Poziom hałasu	40 dBA

* Ten produkt zawiera zródło swiatła o klasie efektywnosci energetycznej <G>.

Notatki

User_MG23A7318CK_E1_DE68-04716D-00_PL_Revise.indd 47 2/22/2022 5:27:53 PM

Notatki

ZAZNACZ TUTAJ

ZAZNACZ TUTAJ

OZNACZENIE ŚRODKA

STRONA PRAWA

Szablon montażowy

STRONA LEWA

ZAZNACZ TUTAJ

ZAZNACZ TUTAJ

OZNACZENIE ŚRODKA

Notatki

Notatki

SAMSUNG

Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowych dotyczących obsługi, instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/

DE68-04716D-00