

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

MS28J5255**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3	Utilisation du four	11
Consignes de sécurité importantes	3	Fonctionnement d'un four micro-ondes	11
Fonction micro-ondes uniquement	3	Vérification du bon fonctionnement de votre four	12
Fonction du four uniquement (en option)	5	Cuisson/Réchauffage	12
Consignes de sécurité générales	6	Réglage de l'horloge	13
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	7	Niveaux de puissance et variations de temps	13
Garantie limitée	7	Réglage de la durée de cuisson	14
Définition du groupe de produits	8	Arrêt de la cuisson	14
Les bons gestes de mise au rebut de cet appareil (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	8	Réglage du mode d'économie d'énergie	14
Installation	8	Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains	15
Accessoires	8	Fonctionnalités mon plat	17
Site d'installation	9	Utilisation des fonctions de décongélation	17
Plateau tournant	9	Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains à vapeur	19
Entretien	9	Guide pour la cuisson dans le cuiseur-vapeur en verre	21
Nettoyage	9	Utilisation des fonctionnalités de maintien au chaud des plats	22
Remplacement (réparation)	10	Utilisation des fonctions de désodorisation	23
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	10	Utilisation des fonctions Sécurité enfants	24
Fonctions du four	10	Utilisation des fonctions marche/arrêt du plateau tournant	24
Four	10	Arrêt du signal sonore	24
Tableau de commande	11	Guide des récipients	25
		Dépannage	26
		Dépannage	26
		Informationscodes	28
		Caractéristiques techniques	29

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT

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 « bed and breakfast ».

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.

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

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

Consignes de sécurité

attention lorsque vous sortez le récipient du four.
avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

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

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

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) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si

celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

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 connaissance 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 si celui-ci est sans surveillance.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

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

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

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

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

FONCTION DU FOUR UNIQUEMENT (EN OPTION)

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 du four.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

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.

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

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent 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.

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 connaissance 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 si celui-ci est sans surveillance.

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

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

Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec une

Consignes de sécurité

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 connaissance 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 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 l'appareil.

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

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

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

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

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

l'appareil.

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

Lorsque le four est en marche, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation. N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et contactez un service après-vente Samsung local.

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

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

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

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

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

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

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

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

Ne vaporisez pas de substances volatiles, telles que de l'insecticide, sur la surface du four. N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Du fait que les vapeurs d'alcool peuvent entrer en contact avec les parties chaudes du four, faites attention lorsque vous faites chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.

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

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

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

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

1. immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
2. recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
3. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

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

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

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

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

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

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

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

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

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

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

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

Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins

20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.

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

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

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

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

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

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

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

- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Utilisez-le uniquement après l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.

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

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

Garantie limitée

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

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

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

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

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

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

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 cet appareil (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.

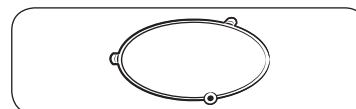
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

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.

Installation

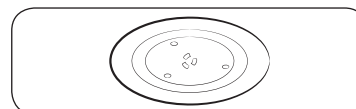
Accessoires

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



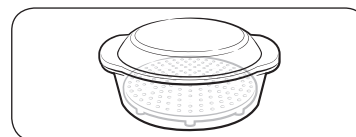
01 Anneau de guidage, à placer au centre du plancher du four.

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



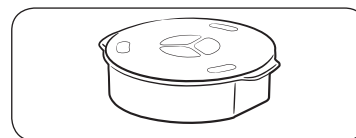
02 Plateau, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.

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



03 Cuisson-vapeur en verre consultez la page 21.

Fonction : Appareil à vapeur en verre lors de l'utilisation de la fonction de réalisation de plats sains à la vapeur.



04 Bol de maintien au chaud des plats consultez les pages 22 à 23.

Fonction : Le bol de maintien au chaud des plats lors de l'utilisation de la fonction de maintien au chaud des plats en mode Maintien au chaud.

IMPORTANT

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

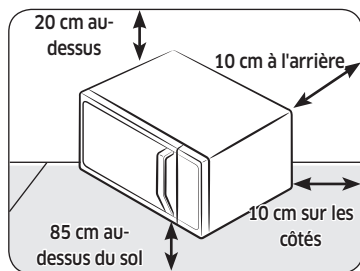
IMPORTANT

N'utilisez **JAMAIS** les modes **Micro-ondes**, **Gril** et **Cuisson combinée** avec le bol de maintien au chaud des plats. Utilisez-le uniquement pour la fonction de maintien au chaud des plats.

Mode de fonctionnement	Maintien au chaud des plats	Micro-ondes
Bol de maintien au chaud des plats	0	X

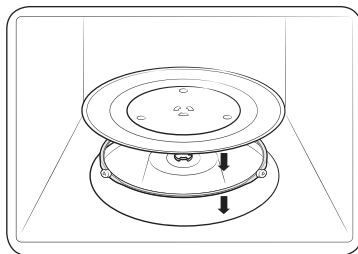


Site d'installation



- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Ménagez de la place pour la ventilation : il doit se trouver à au moins 10 cm de la paroi arrière et des deux côtés et à 20 cm du haut.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur)
- Respectez les spécifications électriques de ce four. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Plateau tournant



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

Entretien

Nettoyage

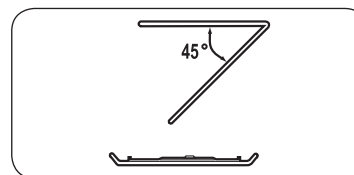
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

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

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

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

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



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

⚠ ATTENTION

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



Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

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

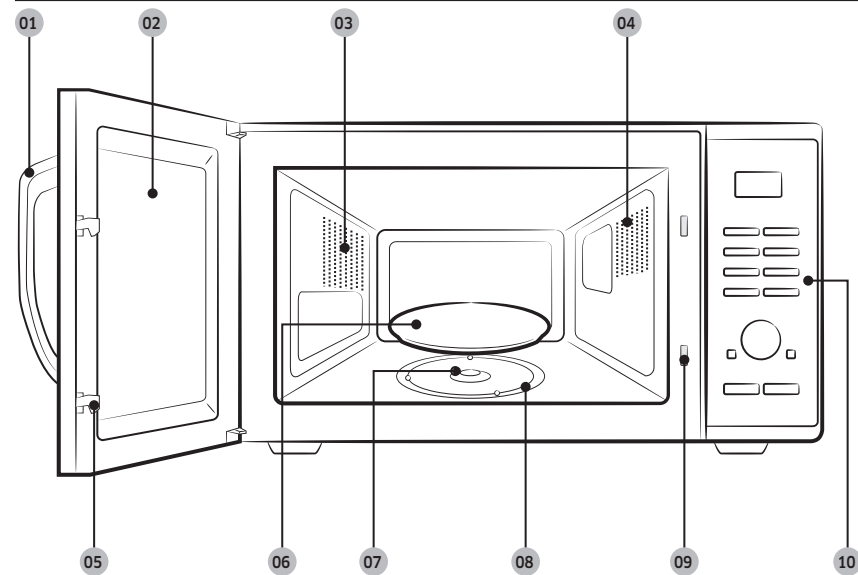
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.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

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

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

Fonctions du four

Four

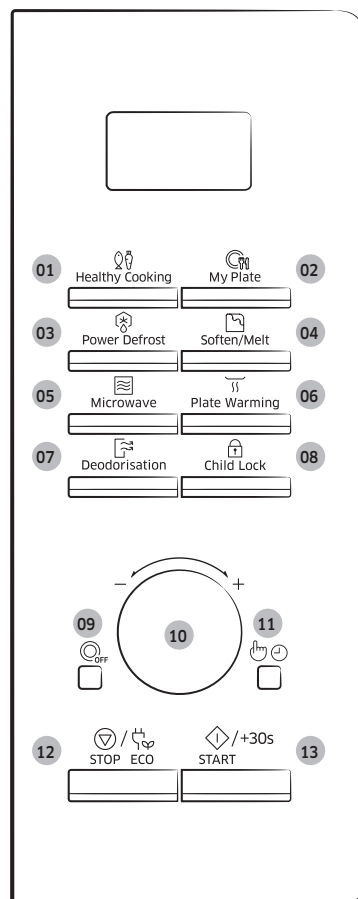


- | | | |
|------------------------|------------------------|--|
| 01 Poignée de la porte | 02 Porte | 03 Orifices de ventilation |
| 04 Éclairage | 05 Loquets de la porte | 06 Plateau tournant |
| 07 Coupleur | 08 Anneau de guidage | 09 Orifices du système de verrouillage de sécurité |
| 10 Tableau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



Utilisation du four

Tableau de commande



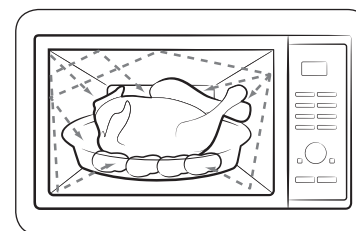
- 01 Bouton de Réalisation de plats sains
- 02 Bouton Mon plat
- 03 Bouton Puissance décongélation
- 04 Bouton de Réalisation de plats sains à vapeur
- 05 Bouton Micro-ondes
- 06 Bouton de Maintien au chaud des plats
- 07 Bouton Désodorisation
- 08 Bouton Sécurité enfants
- 09 Bouton Marche/Arrêt du plateau
- 10 Bouton de réglage (Poids/Quantité/Durée)
- 11 Bouton Sélection/Horloge
- 12 Bouton Arrêt/Éco
- 13 Bouton Départ/+30s

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)

IMPORTANT

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

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



Utilisation du four

Vérification du bon fonctionnement de votre four

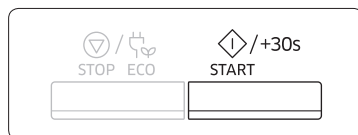
La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située en pages 26 à 28.

REMARQUE

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 1000 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.

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



Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)** autant de fois que nécessaire.

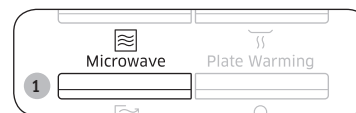
Résultat: L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes.
L'eau doit entrer en ébullition.

Cuisson/Réchauffage

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

IMPORTANT

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance. Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

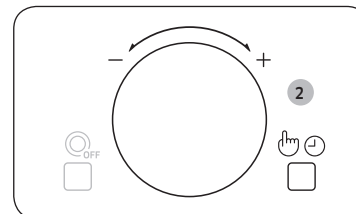


1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.

Résultat: La puissance de cuisson maximale (1000 W) s'affiche:

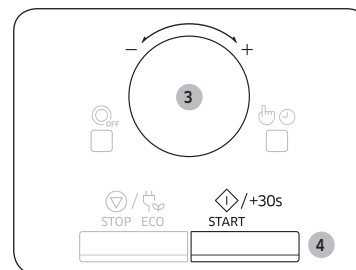


(mode micro-ondes)



2. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **bouton de réglage**. (Reportez-vous au tableau des puissances.)

Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.



3. Sélectionnez la durée de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
Résultat: Le temps de cuisson s'affiche.

4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

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

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.



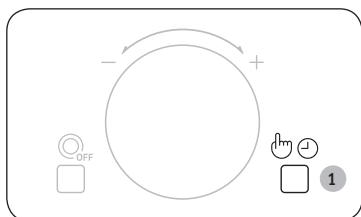
Réglage de l'horloge

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

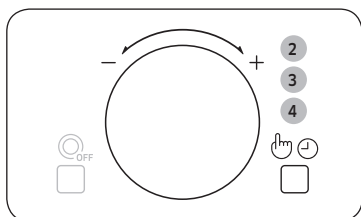
- À l'installation initiale ;
- Après une coupure de courant.

REMARQUE

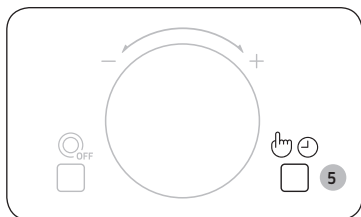
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.



1. Appuyez sur le bouton **Sélection/Horloge**.



2. Réglez le format 24 heures ou 12 heures en tournant le **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
3. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.



5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Sélection/Horloge** pour lancer l'horloge.
Résultat: L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

Niveaux de puissance et variations de temps

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

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
MAXIMUM	100 %	1000 W
ÉLEVÉ	85 %	850 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	60 %	600 W
MOYENNE	45 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	30 %	300 W
DÉCONGÉLATION	18 %	180 W
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	10 %	100 W

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

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
Une puissance élevée Une puissance faible	Réduit Augmenté

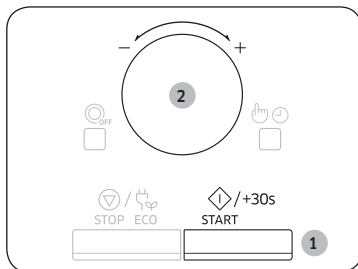


Utilisation du four

Réglage de la durée de cuisson

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

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



Méthode 1.

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

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Méthode 2.

Tournez simplement le **bouton de réglage** pour régler la durée de cuisson.

- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez à droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez à gauche.

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

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

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Temporairement : Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) . Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30s) .
Définitivement	Définitivement : Appuyez une fois sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) . Résultat : La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) .

Réglage du mode d'économie d'énergie

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



- Appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.
Résultat : Affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.



Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains

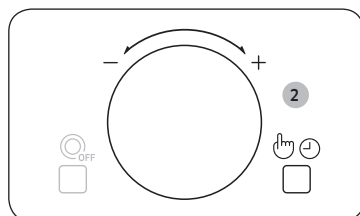
Les fonctions **Réalisation de plats sains** ont 11 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Il vous suffit de définir la quantité en tournant le **bouton de réglage**.

IMPORTANT

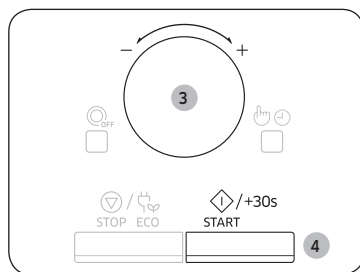
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes. Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)**.



2. Sélectionnez les légumes et céréales ou la volaille et le poisson en tournant le **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.
1 - Légumes et céréales
2 - Volaille et poisson



3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Résultat: Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 11 options de cuisson pré-programmées. Il est composé de légumes et céréales et de volaille et poisson.

IMPORTANT

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

1. Légumes et céréales

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Haricots verts	250 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (1 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-2 Épinards	150 g	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-3 Maïs en épis	500 g (2 parts)	Rincez et nettoyez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre ovale. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
1-4 Riz complet (étuvé)	250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.



Utilisation du four

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-5 Macaroni complètes	250 g	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. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minutes.
1-6 Quinoa	250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-7 Boulghour	250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 2 à 5 minutes.

2. Volaille et poisson

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Blancs de dinde	300 g (2 parts)	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.
2-2 Filets de poisson frais	300 g (2 parts)	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.
2-3 Crevettes fraîches	250 g	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-4 Truite fraîche	400 g (1 à 2 poissons)	Placez 1 à 2 poissons frais dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à soupe de jus de citron et des herbes. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.

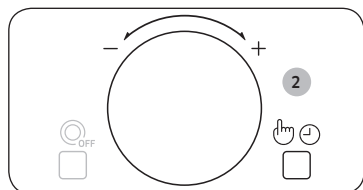
Fonctionnalités mon plat

La fonction **Mon Plat** propose 2 durées de cuisson préprogrammées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour définir la quantité, tournez le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.

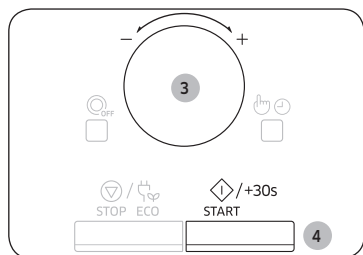
Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **My Plate (Mon Plat)**.



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.

4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Résultat: Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique **Mon Plat**, les quantités, les temps de repos et les consignes respectives. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

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

Utilisation des fonctions de décongélation

Le mode **Décongélation automatique** permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

REMARQUE

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

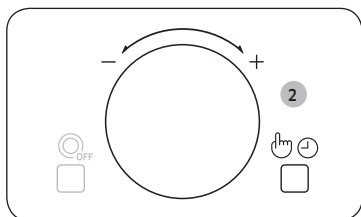
Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Fermez la porte.



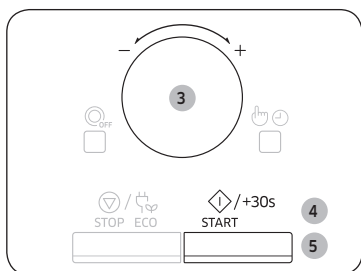
1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation automatique)**.



Utilisation du four



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau ci-contre).
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Résultat :

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

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

Résultat :

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes **Décongélation automatique**, les quantités et les instructions appropriées.

Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson ou le pain et les gâteaux dans un plat en verre ou sur une assiette en céramique.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Viande	200 à 1500 g	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
2 Volaille	200 à 1500 g	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
3 Poisson	200 à 1500 g	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 pendant 20 à 50 minutes.
4 Pain/Gâteaux	125 à 1000 g	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou 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 5 à 20 minutes.

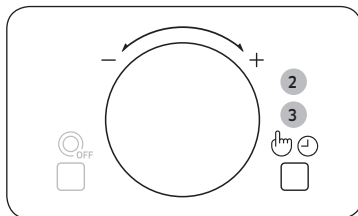


Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains à vapeur

Les fonctions **Réalisation de plats sains à vapeur** ont 17 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour définir la quantité, tournez le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. Vous pouvez **réaliser des plats sains à vapeur** avec le cuiseur-vapeur en verre. Posez le cuiseur-vapeur en verre (avec les aliments) au centre du plateau tournant.

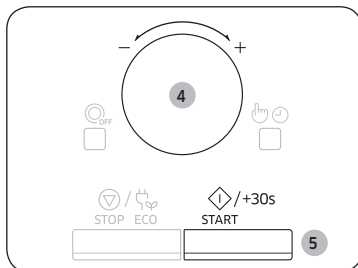


1. Appuyez sur le bouton **Healthy Steam (Réalisation de plats sains à vapeur)**.



2. Sélectionnez Plats sains ou Oriental en tournant le **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.

3. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **bouton de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **Sélection/Horloge**.



4. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Résultat: Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.

IMPORTANT

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

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 17 options de cuisson pré-programmées.

IMPORTANT

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

1. Plats sains

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Brocolis en morceaux	250 g 500 g	Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les brocolis sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-2 Carottes en rondelles	250 g 500 g	Rincez et nettoyez les carottes fraîches. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les carottes sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-3 Choux-fleurs	250 g 500 g	Rincez et nettoyez les choux-fleurs frais et coupez-les en morceaux. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les choux-fleurs sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-4 Cubes de potiron	250 g 500 g	Pesez les potirons frais, lavez-les et coupez-les en morceaux ou cubes de taille similaire. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les potirons sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.



Utilisation du four

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-5 Pommes de terre épluchées	250 g 500 g	Rincez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les pommes de terre sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-6 Légumes surgelés	250 g 500 g	Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les légumes surgelés sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-7 Compote de fruits	400 g	Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les fruits sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-8 Riz blanc	250 g	Mettez le riz blanc dans le cuiseur-vapeur en verre. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
1-9 Bœuf cuit à la vapeur	250 g 500 g	Pesez le bœuf cuit à la vapeur et faites-en des boulettes (de 25 mm de diamètre chacune). Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez le bœuf sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-10 Filets de saumon	300 g 600 g	Rincez le poisson et ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les filets de saumon sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
1-11 Blancs de poulet	300 g 600 g	Rincez les morceaux et la surface de la peau. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les blancs de poulets sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

2. Oriental

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Porridge de poulet tranché	650 g	Coupez 150 g de cuisses de poulet en tranches, mélangez avec de l'amidon de maïs dans un bol. Ajoutez 400 ml d'eau et le poulet dans le cuiseur-vapeur en verre. Mettez le mélange de poulet et 100 g de riz gonflé dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Remuez et laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
2-2 Poisson blanc à l'étuvée	250 g 500 g	Rincez la morue sous l'eau froide. Saupoudrez d'une cuillère à café de sel et de quelques grains de poivre. Arrosez d'une cuillère à soupe de sauce soja et réfrigérez pendant 30 minutes. Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Disposez 4 filets dans une couche unique sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-3 Beignets cuits à la vapeur	300 g	Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Placez les beignets surgelés sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
2-4 Légumes verts et feuillus	125 g 250 g	Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Rincez les légumes verts et feuillus. Placez-les sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
2-5 Œufs cuits à la vapeur	350 g	Placez 3 œufs, 250 ml d'eau, le poulet, une pincée de sel, et 10 ml d'huile dans le cuiseur-vapeur. Remuez doucement à l'aide d'une cuillère. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
2-6 Crevettes à la vapeur	300 g	Ajoutez 100 ml d'eau dans le cuiseur-vapeur en verre. Rincez les crevettes fraîches. Placez-les sur la plaque d'insertion et placez-les dans le cuiseur-vapeur en verre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

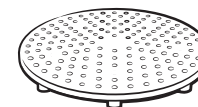
Guide pour la cuisson dans le cuiseur-vapeur en verre

Le cuiseur-vapeur en verre du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ;

il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner. Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles. Le cuiseur-vapeur en verre du micro-ondes se compose de trois éléments :



Bol



Plaque en silicium



Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -20 °C et 200 °C.

Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

Conditions d'utilisation :

👉 IMPORTANT

Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :

- si vous nettoyez avec un torchon mouillé ou placez sur une surface mouillée lorsque le verre est chaud.
- si vous placez sur une flamme directe.

👉 IMPORTANT

- Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- Pour en savoir plus sur la cuisson automatique, reportez-vous à la page « Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains à vapeur ».
- Soyez attentifs lorsque vous retirez le cuiseur-vapeur en verre car la poignée est très chaude. Veillez à utiliser des maniques.
- Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur-vapeur en verre est rempli de vapeur, et vous risquez de vous brûler. Ne placez pas votre visage près du récipient, et veillez à utiliser des maniques lorsque vous retirez le couvercle.



Utilisation du four

Entretien :

IMPORTANT

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

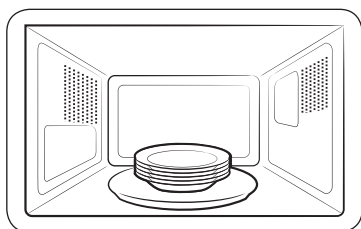
Utilisation des fonctionnalités de maintien au chaud des plats

Vous pouvez servir des plats parfaitement maintenus au chaud avec la fonctionnalité de maintien au chaud des assiettes. Utilisez cette fonction pour maintenir au chaud les assiettes à une température chaude ou confortable. Vous pouvez sélectionner la température de maintien au chaud Chaude ou Douce en tournant le **bouton de réglage**. (Reportez-vous à la page précédente pour plus d'instructions.)

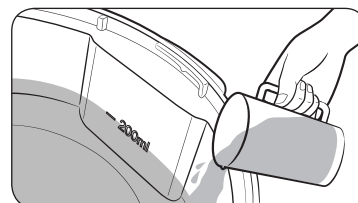
1. Chaud
2. Modéré

Menu recommandé

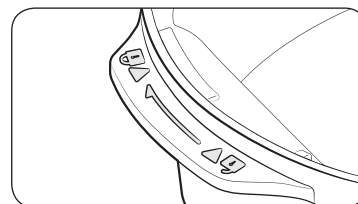
Chaud	Lasagne, Soupe, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Bien cuit), Bacon, Poissons, Gâteaux secs
Modéré	Tarte, Pain, Plats à base d'œufs, Steak (Saignant ou À point)



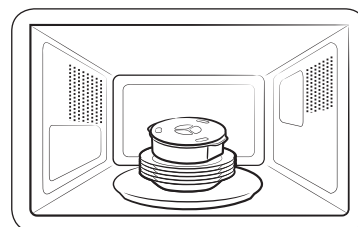
1. Placez les assiettes au centre du plateau. (Assiettes maximum : 5 pièces)



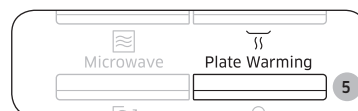
2. Remplissez le bol de maintien au chaud des assiettes jusqu'au repère suivant (niveau d'eau). (La ligne se situe à un niveau d'environ 200 ml.)



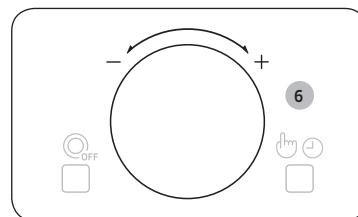
3. Couvrez le bol de maintien au chaud des assiettes à l'aide d'un couvercle. Puis vissez-le jusqu'à la position Lock (Verrouillage).



4. Placez le bol de maintien au chaud sur les assiettes.



5. Appuyez sur le bouton de **Plate Warming (Maintien au chaud des plats)**.



6. Sélectionnez Chaud et Doux en tournant le **bouton de réglage**.
1 - Chaud
2 - Modéré







7. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30s)**.

Résultat: Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- 1) Le signal sonore retentit 4 fois.
- 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- 3) L'heure s'affiche à nouveau

IMPORTANT

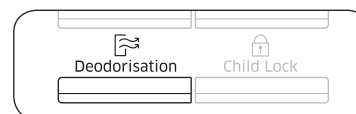
- Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.
- N'utilisez pas le bol de maintien au chaud des assiettes pour la cuisson. Le bol de maintien au chaud des assiettes peut être utilisé durant le mode Maintien au chaud des assiettes.
- Utilisez uniquement les assiettes adaptées à la cuisson aux micro-ondes.
- N'utilisez jamais cette fonction sans eau.
- Utilisez des maniques lorsque vous retirez les assiettes et le bol de maintien au chaud des assiettes.
- N'utilisez **JAMAIS** le mode **Micro-ondes**, **Gril** et **Cuisson combinée** avec la fonction Maintien au chaud des assiettes en mode Maintien au chaud.

Mode de fonctionnement	Maintien au chaud des plats 	Micro-ondes 
Bol de maintien au chaud des plats	O	X

Utilisation des fonctions de désodorisation

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

Commencez par nettoyer l'intérieur du four.



Appuyez sur le bouton **Deodorisation (Désodorisation)** une fois le nettoyage terminé. Une fois que vous avez appuyé sur le bouton **Deodorisation (Désodorisation)**, le fonctionnement démarre automatiquement. Une fois terminé, un signal sonore retentit quatre fois dans le four.

REMARQUE

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



Utilisation du four

Utilisation des fonctions Sécurité enfants

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



1. Appuyez simultanément sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)**.

Résultat:

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

L



2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau simultanément sur le bouton **Child Lock (Sécurité enfants)**.

Résultat: Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Utilisation des fonctions marche/arrêt du plateau tournant

Le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant** permet d'arrêter la rotation de celui-ci (uniquement en mode de cuisson manuel) afin que vous puissiez utiliser des plats de grande taille.

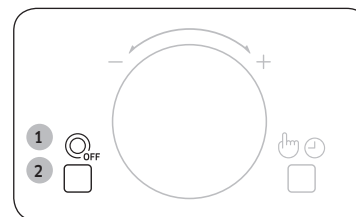
IMPORTANT

Les résultats seront en revanche moins satisfaisants, car la cuisson ne sera pas totalement uniforme. Il est recommandé de faire tourner le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.

AVERTISSEMENT

Ne faites jamais tourner le plateau si le four est vide.

Pourquoi ? Le four pourrait s'enflammer ou être gravement endommagé.



1. Utilisation du bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant**.

Résultat: Le plateau ne tourne pas.

2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant**.

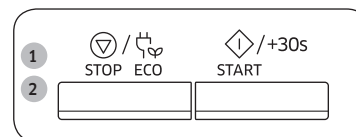
Résultat: Le plateau tourne.

REMARQUE

Le bouton **Marche/Arrêt du plateau tournant** est disponible uniquement lors de la cuisson.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+30s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

Résultat: Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+30s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

Résultat: Le four fonctionne normalement.



Guide des récipients

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

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

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

✓ : recommandé

✓X : à utiliser avec précaution

X : risqué



Dépannage

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 sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton Start (Départ) pour démarrer le fonctionnement.

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



Problème	Cause	Action
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
Le réchauffage incluant la fonction Warm (Maintien au chaud) ne fonctionne pas correctement.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Cancel (Annuler) .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton Start (Départ) pour redémarrer le fonctionnement.

Problème	Cause	Action
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
<ol style="list-style-type: none"> 1. De l'eau goutte. 2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 3. De l'eau reste dans le four. 	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.



Dépannage

Problème	Cause	Action
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Vapeur d'eau		
Je peux entendre de l'eau bouillir lors de la cuisson en phase vapeur.	L'eau est chauffée à l'aide du système de chauffe à vapeur	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Un bruit inhabituel se produit lorsque j'arrête la cuisson en phase vapeur.	L'eau est retirée de l'intérieur du système de chauffe à vapeur lorsque la cuisson en phase vapeur est terminée.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Aucune vapeur ne sort.	Le réservoir d'alimentation en eau n'est pas installé.	Assurez-vous que réservoir d'alimentation en eau est correctement installé.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir et réessayez.

Informationscodes

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 se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

REMARQUE

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



Caractéristiques techniques

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

Modèle	MS28J5255**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie Micro-ondes	1500 W
Puissance de sortie	100 W / 1000 W - 7 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	517 x 297 x 428 mm 357 x 255 x 357 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	14,5 kg env.

Notes

Notes

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 exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 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	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	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/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04333J-01

Magnetronoven

Gebruikershandleiding

MS28J5255**



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies 3

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen	3
Alleen magnetronfunctie	3
Alleen voor de ovenfunctie - optioneel	5
Algemene veiligheid	6
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron	7
Beperkte garantie	7
Definitie van de productgroep	8
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	8

Installatie 8

Onderdelen	8
Installatielocatie	9
Draaiplateau	9

Entretien 9

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

Eigenschappen van de oven 10

Oven	10
Bedieningspaneel	11

Gebruik van de oven 11

De werking van een magnetronoven	11
Controleren of de oven goed werkt	12
Bereiden/opwarmen	12
De klok instellen	13
Vermogensniveaus en bereidingstijden	13
De bereidingstijd bijstellen	13
De bereiding beëindigen	14
De energiebesparingsstand instellen	14
De functies voor gezonde bereiding gebruiken	15
De functie mijn bord gebruiken	17
De functie voor snel ontdooien gebruiken	17
De functies voor gezond stomen gebruiken	19
Kooktips voor de glazen stomer	21
De functie Borden verwarmen gebruiken.	22
De geurverdrijvingsfuncties gebruiken	23
De kinderslotfuncties gebruiken	24
Het draaiplateau in- en uitschakelen	24
Het geluidssignaal uitschakelen	24

Richtlijnen voor kookmaterialen 25

Problemen oplossen en informatiecodes 26

Probleemoplossing	26
informatiecode	28

Technische specificaties 29

Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE ZODAT U ZE IN DE TOEKOMST KUNT RAADPLEGEN.

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE

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:

- kantine in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
- B&B-achtige omgevingen.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.

Vanwege het risico op ontbranding raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

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

De magnetronoven 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 magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

Veiligheidsinstructies

De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen. Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

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

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht (vrijstaand) en mag niet in een kast worden geplaatst. Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt. Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.

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

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te

voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

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

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

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

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

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

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

ALLEEN VOOR DE OVENFUNCTIE - OPTIONEEL

WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

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

Gebruik geen stoomreiniger.

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

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

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

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

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het

apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

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 de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

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

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

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

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

Veiligheidsinstructies

8 jaar en er toezicht op ze wordt gehouden.
Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd.

Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie.

Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen.

De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken; op een oneffen oppervlak.

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

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

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

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

Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.

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

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

Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.

Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.

Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters, verlengsnoeren of elektrische transformatoren.

Bevestig de stroomkabel niet aan metalen voorwerpen. Zorg dat de kabel zich tussen

voorwerpen of achter de oven bevindt.

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

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

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

Spuut geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

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

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

Waarschuwing magnetron

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

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

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 magnetronoven

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

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

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

Hanteer kortere tijden voor kleine hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.

Houd de stroomkabel en de stekker uit de buurt van water en warmtebronnen.

Verwarm geen eieren in de schil of hardgekookte eieren om explosies te voorkomen.

Verwarm geen luchtdichte of vacuüm afgesloten containers, noten, tomaten, enz. Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit is een brandgevaar. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een gerecht verwijdt.

Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen. Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.

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

Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)

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

Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

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

- Start de oven niet wanneer de deur open is. Knoei niet met de veiligheidsvergrendelingen (deursluitingen). Steek niets in de gaten van de veiligheidsvergrendeling.
- Plaats geen voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddel zich op de afsluitstrippen verzamelen. Houd de deur en de afsluitstrippen altijd schoon door deze eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek te reinigen.
- Start de oven niet wanneer deze beschadigd is. Start de oven alleen nadat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

Belangrijk: de ovendeur moet goed sluiten. De deur mag niet gebogen zijn; de scharnieren mogen niet gebroken zijn of los zitten; de afsluitstrippen en -oppervlakken mogen niet zijn beschadigd.

- Alle aanpassingen of reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.

Beperkte garantie

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

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

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

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

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

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

Definitie van de productgroep

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

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

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

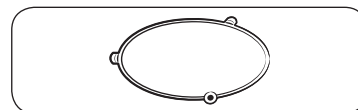
Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recycleren, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd. Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recycleren.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de voorwaarden en bepalingen van het aankoopcontract nakijken. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

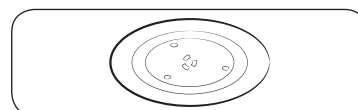
Installatie

Onderdelen

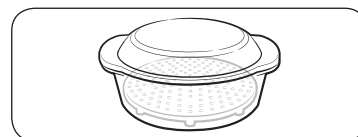
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal onderdelen ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



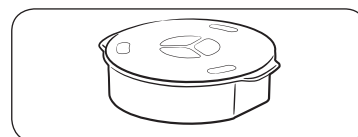
- 01 Loopring.** Deze zet u in het midden van de oven.
Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau



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



- 03 Glazen stomer,** zie pagina 21.
Doel: De glazen stomer bij gebruik van de gezonde stoomfunctie.



- 04 Bordenverwarmingsschaal** zie pagina 22 t/m 23.
Doel: De bordenverwarmingsschaal bij gebruik van de bordenverwarmingsfunctie in opwarmingsmodus

BELANGRIJK

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

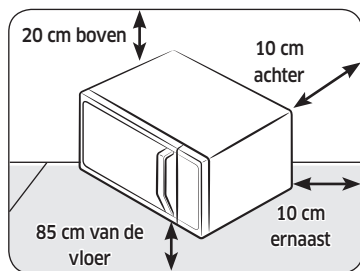
BELANGRIJK

Gebruik de modi **Magnetron**, **Grill** en **Combi** **NIET** met de bordenverwarmingsschaal. Deze gebruikt u alleen voor de bordenverwarmingsfunctie.

Modus	Borden ver-warmen	Magnetron
Bordenver-warmingsschaal	O	X

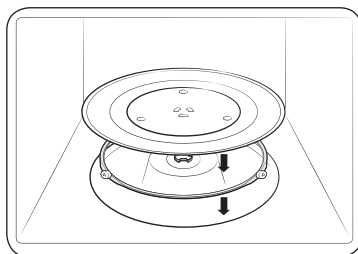


Installatielocatie



- Kies een vlak, genivelleerd oppervlak op ongeveer 85 cm boven de vloer. Het oppervlak moet het gewicht van de oven kunnen dragen.
- Zorg voor voldoende ventilatieruimte door aan de achterkant en zijkanten minimaal 10 cm en aan de bovenkant 20 cm vrij te houden.
- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een andere magnetron of een radiator.
- Zorg dat de voeding overeenkomt met de specificaties van deze oven. Gebruik indien nodig alleen goedgekeurde verlengkabels.
- Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

Draaiplateau



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

Entretien

Reinigen

Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring

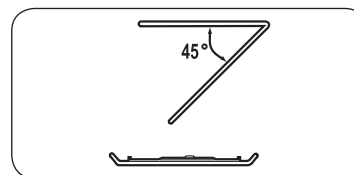
(alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

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

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

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

De binnenkant van modellen met zwenkverwarming reinigen



Om de bovenkant van de ovenruimte te reinigen, klapt u het bovenste verwarmingselement 45° omlaag, zoals wordt weergegeven. Dit helpt om de bovenkant te reinigen. Wanneer u klaar bent, plaatst u het bovenste verwarmingselement terug.

⚠ LET OP

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



Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

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

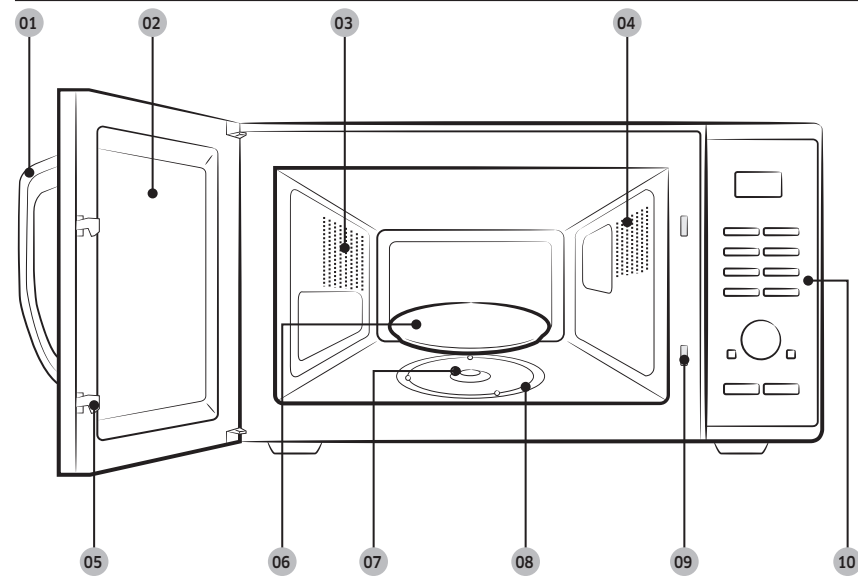
- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of meteen lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.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

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

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

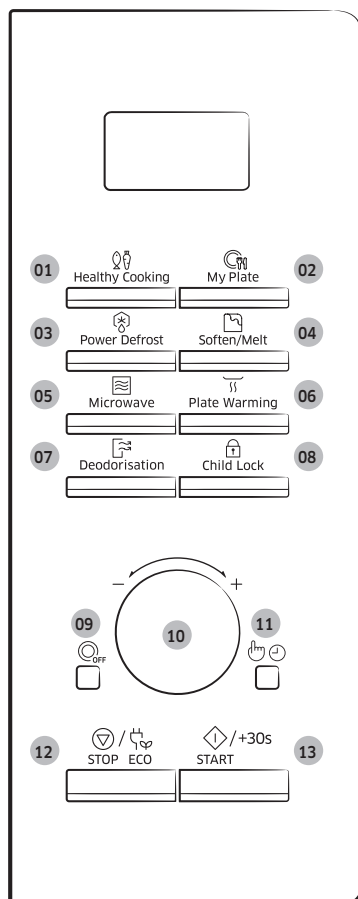
Eigenschappen van de oven

Oven



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

Bedieningspaneel



- 01** Toets Gezond bereiden
- 02** Toets Mijn bord
- 03** Toets Voor automatisch ontdooien
- 04** Toets Gezond stomen
- 05** Toets Magnetron
- 06** Toets Borden verwarmen
- 07** Toets Geurverdrijving
- 08** Knop Kinderslot
- 09** Draaiplateau aan/uit
- 10** Draaiknop (gewicht/hoeveelheid/tijd)
- 11** Toets Selecteren/klok
- 12** Toets Stop/Eco
- 13** Toets Start/+30s

Gebruik van de oven

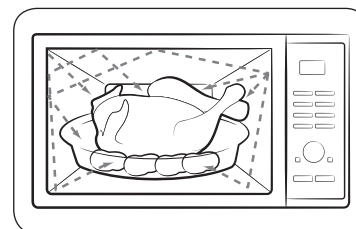
De werking van een magnetronoven

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

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.



- 1.** De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatst en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
- 2.** De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (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)

BELANGRIJK

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

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



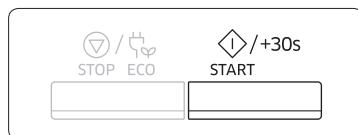
Gebruik van de oven

Controleren of de oven goed werkt

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Probleemoplossing" op pagina 26 t/m 28.

OPMERKING

De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op het maximum (100 % - 1000 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt. Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.



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

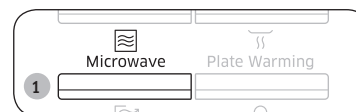
Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.

Bereiden/opwarmen

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

BELANGRIJK

Controleer **ALTIJD** de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat. Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.



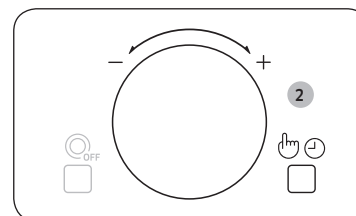
1. Druk op de toets **Microwave (Magnetron)**.

Resultaat: De indicatie 1000 W (maximum vermogen) verschijnt:



2. Selecteer het gewenste vermogen door de **Draaiknop** te draaien.

(Zie de vermogenstabel.) Druk vervolgens op de toets **Selecteren/klok**.



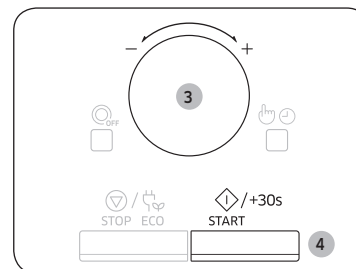
3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **Draaiknop**.

Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.

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

Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:

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



De klok instellen

Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch "88:88" en vervolgens "12:00" in de display weergegeven.

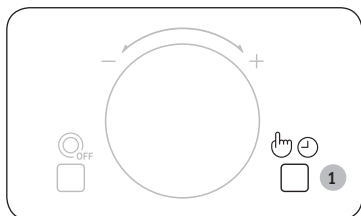
Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie.

De klok moet worden ingesteld:

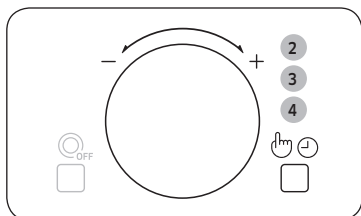
- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring.

OPMERKING

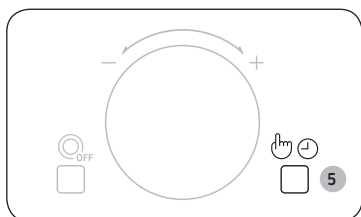
Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.



1. Druk op de toets **Selecteren/klok**.



2. Stel de 24- of 12-uursnotatie in door de **Draaiknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/klok**.
3. Draai de **Draaiknop** om het uur in te stellen. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/klok**.
4. Draai de **Draaiknop** om de minuten in te stellen.



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

Vermogensniveaus en bereidingstijden

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht.

Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
VOL	100 %	1000 W
HOOG	85 %	850 W
MIDDELHOOG	60 %	600 W
GEMIDDELD	45 %	450 W
MIDDELLAAG	30 %	300 W
ONTDOOIEN	18 %	180 W
LAAG/WARM HOUDEN	10 %	100 W

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

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

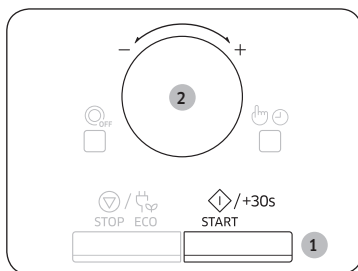


Gebruik van de oven

De bereidingstijd bijstellen

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets **START/+30s** in te drukken.

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



Methode 1.

U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door de toets **START/+30s** in te drukken.

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

Methode 2.

U hoeft alleen maar de **Draaiknop** te draaien om de bereidingstijd aan te passen.

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

De bereiding beëindigen

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om :

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

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

De energiebesparingsstand instellen

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.



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

OPMERKING

Automatische functie voor energiebesparing

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

De functies voor gezonde bereiding gebruiken

De functies voor **gezonde bereiding** bestaan uit 11 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de grootte van elke portie instellen met de **Draaiknop**.

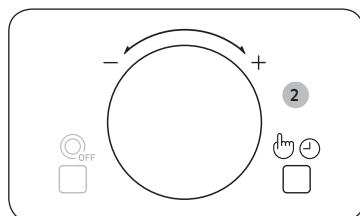
BELANGRIJK

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

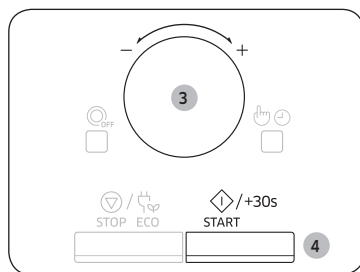
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Druk op de toets **Healthy cooking** (Gezond bereiden).



2. Selecteer Groenten en granen of Gevogelte en vis door de **Draaiknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/klok**.
1: Groenten en granen
2: Gevogelte en vis



3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Draaiknop** te draaien. (Zie de tabel hiernaast).
4. Druk op de toets **START/+30s**.
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut)
3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en corresponderende instructies van 11 voorgeprogrammeerde bereidingsopties. Deze bestaan uit Groenten en granen en Gevogelte en vis.

BELANGRIJK

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

1. Groenten en granen

Code/Gerecht	Portie	Instructies
1-1 Sperziebonen	250 g	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. Zet de schaal in het midden van het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
1-2 Spinazie	150 g	Spoel de spinazie af en maak ze schoon. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Geen water toevoegen. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
1-3 Maïskolven	500 g (2 stuks)	De maïskolven afspoelen en schoonmaken en in een ovale glazen schaal leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. 1-2 minuten laten staan.
1-4 Bruine rijst (snelkook)	250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (500 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 5-10 minuten laten staan.



Gebruik van de oven

Code/Gerecht	Portie	Instructies
1-5 Volkorenmacaroni	250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 1 l kokend water en een snufje zout toe. Goed doorroeren. Niet afdekken. Afdekken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. 1 minuten laten staan.
1-6 Quinoa	250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (500 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 1-3 minuten laten staan.
1-7 Bulgur	250 g	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (500 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 2-5 minuten laten staan.

2. Gevogelte en vis

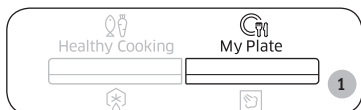
Code/Gerecht	Portie	Instructies
2-1 Kalkoenfilet	300 g (2 stuks)	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
2-2 Verse visfilets	300 g (2 stuks)	Spoel de vis af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 1-2 minuten laten staan.
2-3 Verse garnalen	250 g	Spoel de garnalen af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 1-2 minuten laten staan.
2-4 Verse forel	400 g (1-2 vissen)	Leg 1-2 verse, hele vissen in een ovenvaste schaal. Voeg een snufje zout, 1 eetl. citroensap en tuinkruiden toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.



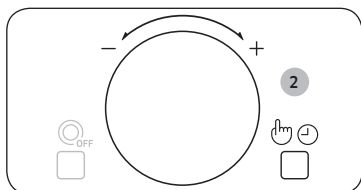
De functie mijn bord gebruiken

De functies voor **Mijn bord** bestaan uit 2 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt het aantal porties instellen met de **Draaiknop**.

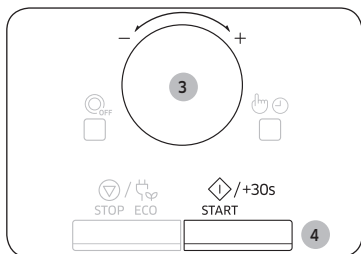
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Druk op de toets **My Plate (Mijn bord)**.



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Draaiknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/klok**.



3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **Draaiknop**.

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

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

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

De volgende tabel bevat de programma's van **Mijn bord** voor automatisch opwarmen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden en instructies. Bij deze programma's wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.

Code/Gerecht	Portie	Instructies
1 Gekoeld Kant-en-klare maaltijd	300-350 g 400-450 g	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 aardappelen, rijst of pasta). 2-3 minuten laten staan.
2 Gekoeld Vegetarische maaltijd	300-350 g 400-450 g	De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden met 2 componenten (bijvoorbeeld spaghetti met saus of rijst met groenten). 2-3 minuten laten staan.

De functie voor snel ontdooien gebruiken

Met de functie **Snel ontdooien** kunt u vlees, gevogelte, vis, brood en gebak ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

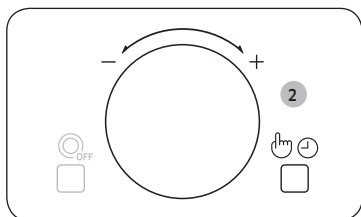
Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.



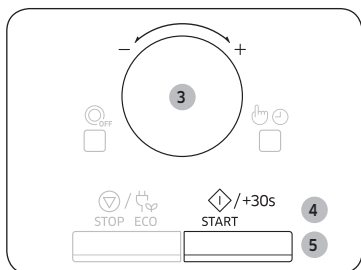
1. Druk op de toets **Power Defrost (Snel ontdooien)**.



Gebruik van de oven



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Draaiknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/klok**.



3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **Draaiknop**. (Zie de tabel hiernaast.)
4. Druk op de toets **START/+30s**.
Resultaat :
- Het ontdooien begint.
 - De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.
5. Druk nogmaals op de toets **START/+30s** om het ontdooien te voltooien.

Resultaat :

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

De volgende tabel bevat de programma's van **Snel ontdooien**, inclusief de bijbehorende hoeveelheden en instructies.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte, vis en brood/gebak op een platte glazen schaal of een keramisch bord.

Code/ Gerecht	Portie	Instructies
1 Vlees	200-1500 g	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. 20-60 minuten laten staan.
2 Gevogelte	200-1500 g	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. 20-60 minuten laten staan.
3 Vis	200-1500 g	Scherf de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. Laat het gerecht 20-50 minuten staan.
4 Brood/ Gebak	125-1000 g	Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. 5-20 minuten laten staan.

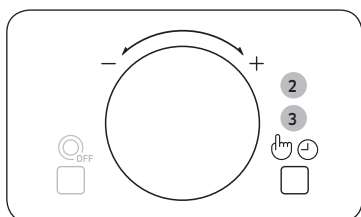


De functies voor gezond stomen gebruiken

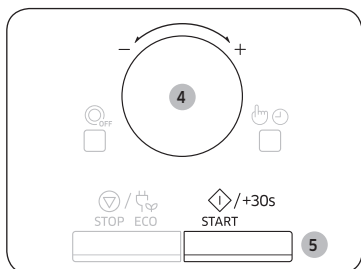
De functies voor **Gezond stomen** bestaan uit 17 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt het aantal porties instellen met de **draaiknop**. U kunt **gezond stomen** met een glazen stomer. Plaats eerst de glazen stomer met het gerecht in het midden van het draaiplateau



1. Druk op de toets **Healthy Steam (Gezond stomen)**.



2. Selecteer Gezond of Oosters door de **draaiknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.
1: Gezond
2: Oosters
3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **draaiknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **Selecteren/Klok**.



4. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**. (Zie de tabel hiernaast.)
5. Druk op de toets **START/+30s**.
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

BELANGRIJK

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en bijbehorende instructies van 17 voorgeprogrammeerde bereidingsopties.

BELANGRIJK

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

1. **Gezond**

Code/Gerecht	Portie	Instructies
1-1 Broccolirosjes	250 g 500 g	Was de broccoli en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de broccoli op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
1-2 Schijfjes wortel	250 g 500 g	Spoel de verse wortelen af en maak deze schoon. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de wortelen op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
1-3 Bloemkoolrosjes	250 g 500 g	Was de bloemkool en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de bloemkool op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
1-4 Pompoenblokjes	250 g 500 g	Weeg de verse pompoen, spoel deze af en snijd de pompoen in blokjes van gelijke grootte. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de pompoen op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.



Gebruik van de oven

Code/Gerecht	Portie	Instructies
1-5 Geschilde aardappelen	250 g 500 g	Spoel en schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van gelijke grootte. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de aardappelen op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
1-6 Diepvriesgroenten	250 g 500 g	Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de diepvriesgroenten op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
1-7 Vruchtencompote	400 g	Weeg de verse vruchten (bijvoorbeeld appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's of ananas) nadat u deze hebt gepeld, gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de vruchten op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
1-8 Witte rijst	250 g	Doe de witte rijst in de glazen stomer. Voeg 500 ml koud water toe. Dek af met het deksel. Na de bereiding, 5 minuten laten staan.
1-9 Gestoomd rundvlees	250 g 500 g	Weeg het gehakt en kneed het tot ballen (Ø 25 mm). Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg het rundvlees op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Code/Gerecht	Portie	Instructies
1-10 Zalmfilets	300 g 600 g	Spoel de vis af en voeg 1 eetl. citroensap toe. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de zalmfilets op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
1-11 Kipfilet	300 g 600 g	Spoel de stukken af en maak kleine sneetjes in de huid. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de kipfilet op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

2. Oosters

Code/Gerecht	Portie	Instructies
2-1 Kippuree	650 g	Snijd de 150 g kip in blokjes en meng met maïzena in een schaal. Voeg 400 ml water en kippenbouillon toe aan de stomer. Voeg het kippengsel en 100 g rijst toe aan de glazen stomer. Dek af met het deksel. Roer het gerecht na het bereiden door en laat het gedurende 2-3 minuten nagaren.
2-2 Gestoomde witte vis	250 g 500 g	Spoel de kabeljauw af onder koud water. Strooi er 1 theelepel zout en wat peper overheen. Besprenkel met 1 eetl. sojasaus en plaats 30 minuten in de koelkast. Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg 4 filets naast elkaar op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

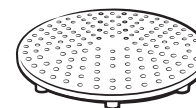
Code/Gerecht	Portie	Instructies
2-3 Gestoomde knoedels	300 g	Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Leg de bevroren knoedels op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
2-4 Groene bladgroenten	125 g 250 g	Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Spoel de groene bladgroenten af. Leg ze op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
2-5 Gestoomde eieren	350 g	Voeg 3 eieren, 250 ml water, kippenbouillon, een snufje zout en 10 ml olie toe aan de glazen stomer. Roer het mengsel langzaam door. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
2-6 Gestoomde garnalen	300 g	Voeg 100 ml water toe aan de glazen stomer. Spoel de verse garnalen af. Leg ze op het plateau en plaats het plateau in de glazen stomer. Dek af met het deksel. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Kooktips voor de glazen stomer

De glazen stomer is gebaseerd op het principe van stoombereiding en is ontworpen voor een snelle, gezonde bereiding van gerechten in uw Samsung-magnetron. Dit onderdeel is ideaal voor het bereiden van rijst, pasta, groenten, enzovoort in recordtijd met behoudt van de voedingswaarde. De glazen stomer voor de magnetron bestaat uit drie onderdelen :



Schaal



Siliconenplaat



Deksel

Alle onderdelen zijn bestand tegen temperaturen van -20 °C tot 200 °C. Geschikt voor opslag in de vriezer. Kan zowel afzonderlijk als in combinatie worden gebruikt.

Aanwijzingen voor gebruik :

☛ BELANGRIJK

Niet doen :

- Schoonmaken met een natte doek of op een vochtig oppervlak plaatsen als het glas heet is.
- Op vuur plaatsen.

☛ BELANGRIJK

- Was alle onderdelen voor het eerste gebruik grondig in een zeepsopje.
- Raadpleeg de pagina "De functies voor gezond stomen gebruiken" voor meer informatie over automatische bereiding.
- Wees voorzichtig wanneer u de glazen stomer uit de oven neemt, want het handvat wordt zeer heet. Gebruik ovenwanten.
- Wanneer de bereiding is voltooid, heeft er zich stoom in de glazen stomer gevormd, waaraan u zich kunt branden. Houd uw gezicht niet dicht bij de schaal en gebruik ovenwanten wanneer u het deksel van de schaal neemt.






Gebruik van de oven

Onderhoud :

BELANGRIJK

- De stomer is vaatwasmachinebestendig.
- Als u de stomer met de hand wast, gebruik dan warm water en een vaatwasmiddel. Gebruik geen schuursponsjes.
- Sommige voedingsmiddelen (zoals tomaten) kunnen het plastic laten verkleuren. Dit is normaal en geen fabricagefout.
- Gebruik de modi **Grill** en **Combi NIET** met de glazen stomer.

Modus	MAGNETRON 	GRILL  / COMBI 
Glazen stomer	O	X

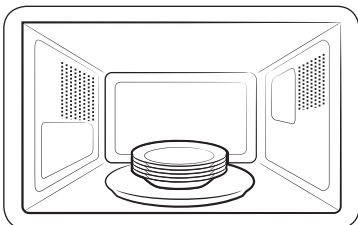
De functie Borden verwarmen gebruiken.

Met de functie Borden verwarmen kunt u perfect opgewarmde borden serveren. U kunt deze functie gebruiken om de borden heet of prettig warm te maken. U kunt de opwarmtemperatuur, heet of matig, selecteren door de **Draaiknop** te draaien. (Zie de vorige pagina voor instructies.)

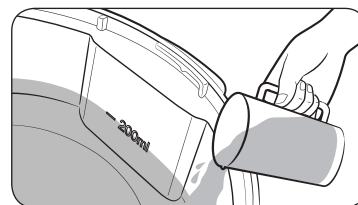
1. Heet
2. Matig

Aanbevolen menu

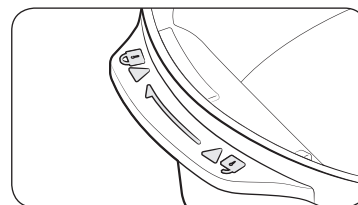
Heet	Lasagne, Soep, Gratineren, Stoofschotels, Pizza, Biefstuk (goed doorbakken), Bacon, Visschotels, Droog gebak
Matig	Taart, Brood, Eiergerechten, Biefstuk (Rare of Medium rare)



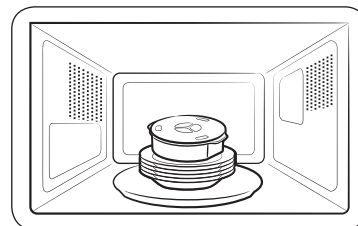
1. Plaats de borden in het midden van het draaiplateau.
(Maximum aantal borden: 5 stuks)



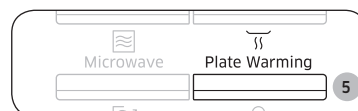
2. Vul de bordenverwarmingsschaal met water tot aan de vullijn.
(Tot aan de lijn is ongeveer 200 ml.)



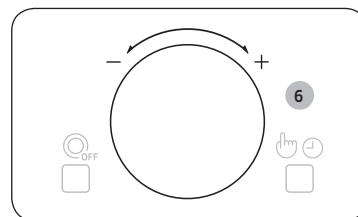
3. Doe het deksel op de bordenverwarmingsschaal. Draai het deksel naar "Vergrendelen".



4. Zet de bordenverwarmingsschaal op de borden.



5. Druk op de toets **Plate Warming (Borden verwarmen)**.



6. Selecteer Heet of Matig door de **Draaiknop** te draaien.
1: Heet
2: Matig





7. Druk op de toets **START/+30s**.

Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

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

BELANGRIJK

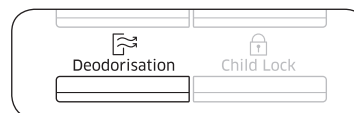
- Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.
- Gebruik de bordenverwarmingsschaal niet voor het bereiden van gerechten. De bordenverwarmingsschaal mag alleen worden gebruikt in de modus 'Borden verwarmen'.
- Gebruik alleen magnetronbestendige borden.
- Gebruik deze functie niet zonder water.
- Gebruik ovenwanten om de borden en de bordenverwarmingsschaal uit de oven te nemen.
- Gebruik de modi Magnetron, **Grill** en **Combi NIET** voor het opwarmen van borden. Gebruik de bordenverwarmingsfunctie alleen in de opwarmingsmodus.

Modus	Borden verwarmen	Magnetron
Bordenverwarmingsschaal	O	X

De geurverdrijvingsfuncties gebruiken

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

Reinig eerst de binnenkant van de oven.



Druk na het reinigen op de toets **Deodorisation (Geurverdrrijving)**.

Zodra u op de knop Deodorisation (Geurverwijdering) drukt, wordt de handeling automatisch gestart. Wanneer dit gereed is, piept de oven viermaal.

OPMERKING

- De geurverdrrijving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten. U kunt het proces in stappen van 30 seconden verlengen door de toets **START/+30s** in te drukken.
- De geurverdrrijving kan maximaal 15 minuten worden voortgezet.



Gebruik van de oven

De kinderslotfuncties gebruiken

Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt "vergrendelen" zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven.



1. Druk tegelijkertijd op de toets **Child Lock (Kinderslot)**.

Resultaat:

- De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
- In het display wordt 'L' weergegeven.

L



2. Als u de oven wilt ontgrendelen, drukt u tegelijkertijd op de toets **Child Lock (Kinderslot)**.

Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

Het draaiplateau in- en uitschakelen

Met de toets **Draaiplateau aan/uit** kunt u het draaien van het draaiplateau stopzetten, zodat u grote schalen kunt gebruiken die de hele oven vullen (alleen in de stand handmatig bereiden).

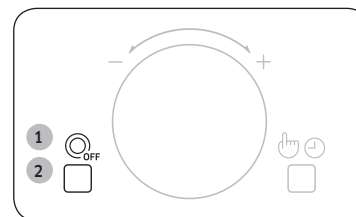
BELANGRIJK

Het resultaat zal iets minder zijn omdat het gerecht minder gelijkmatig wordt verwarmd. Het is aan te raden de schaal halverwege het bereidingsproces zelf om te draaien.

WAARSCHUWING

Het draaiplateau nooit aanzetten in een lege oven.

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



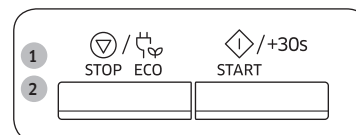
1. Druk op de toets **Draaiplateau aan/uit**.
Resultaat: Het draaiplateau zal niet draaien.
2. U kunt het draaiplateau weer laten draaien door nogmaals op de toets **Draaiplateau aan/uit** te drukken.
Resultaat: Het draaiplateau zal draaien.

OPMERKING

Deze toets **Draaiplateau aan/uit** is alleen beschikbaar tijdens de handmatige bereidingsmodus.

Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



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



Richtlijnen voor kookmaterialen

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

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

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

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	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	X	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	X	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.

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

✓ : Aanbevolen

✓X : Wees voorzichtig

X : Onveilig



Probleemoplossing

Probleemoplossing

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	De oven is langdurig achterelkaar gebruikt.	Laat de oven na langdurig gebruik afkoelen.
	De koelventilator werkt niet.	Luister of u de koelventilator hoort.
	U probeert de oven in te schakelen zonder dat er etenswaren in oven zijn geplaatst.	Plaats etenswaren in de oven.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven.
Ik hoor een ploppend geluid wanneer de oven is ingeschakeld en de oven werkt niet.	Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een ploppend geluid hoort.	Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er staan objecten boven op de oven.	Verwijder alle objecten op de oven.



Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.
Verwarmen met de functie Warm (Opwarmen) werkt niet naar behoren.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De ontdoofunctie werkt niet.	Er wordt te veel voedsel bereid.	Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit de deur en open deze weer of druk op de toets Annuleren .
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijdens het bereidingsproces.	Wanneer de functie Automatisch bereiden wordt gebruikt, betekent dit piepsignaal dat gerecht moet worden omgekeerd tijdens het ontdoeien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de startknop om het proces te hervatten.
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijdens de oven-/ontdoofuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Er druppelt water. 2. Er komt stoom door een kier in de deur. 3. Er blijft water in de oven. 	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 3 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.



Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
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 hangen.	De loopring is niet goed geplaatst, er is te veel voedsel geplaatst of te container is te groot en komt te de binnenwand van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container.
Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai.	Er zitten voedselresten aangekoekt op de bodem van de oven.	Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de oven.

informatiecode

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

OPMERKING

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



Technische specificaties

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

Model	MS28J5255**
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik Magnetron	1500 W
Uitgangsvermogen	100 W / 1000 W - 7 standen (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Ovenruimte	517 x 297 x 428 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	28 liter
Gewicht Netto	Ong. 14,5 kg

Memo

Memo

Houd er rekening mee dat servicebezoeken voor uitleg over het product, herstel van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de Samsung-garantie vallen.

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 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	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	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/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04333J-01

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MS28J5255**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Nur Mikrowellenfunktion	3
Nur Backofenfunktion – Optional	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	7
Eingeschränkte Garantie	7
Produktklassifizierung	8
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	8

Aufstellen des Geräts 8

Zubehör	8
Aufstellort	9
Drehteller	9

Pflege 9

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

Funktionen des Geräts 10

Gerät	10
Bedienfeld	11

Verwenden des Geräts 11

So funktioniert ein Mikrowellengerät	11
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise	12
Erhitzen/Aufwärmen	12
Einstellen der Uhrzeit	13
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	13
Regulieren der Garzeit	14
Einstellen des Energiesparmodus	14
Automatikprogramme für gesundes Garen	15
Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen	17
Auftauprogramme	17
Automatikprogramme für gesundes Dämpfen	19
Hinweise zum Dampfgaren	21
Erwärmen von Geschirr	22
Geruchsbeseitigung	23
Kindersicherung	24
Ein-/Ausschalten des Drehtellers	24
Ausschalten der Signaltöne	24

Informationen zum Geschirr 25

Problembehebung 26

Problembehebung	26
Informationscodes	28

Technische Daten 29

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

NUR MIKROWELLENFUNKTION

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 eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

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

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

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

- in Küchen oder Kantinen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- in Gasthäusern;
- in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.

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

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

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

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



Sicherheitshinweise

Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

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

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

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

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

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

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

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

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

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

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite



des Kabels eine Steckdose befindet.

NUR BACKOFENFUNKTION – OPTIONAL

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.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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.

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

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.

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.

Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

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.

Die Gerätetür und die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

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

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



Sicherheitshinweise

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, Verdünnern, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.

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

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

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

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

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

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

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

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

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Gehen Sie beim Erhitzen von

alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken vorsichtig vor, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.

Kinder können versehentlich gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür deshalb darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten.

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behältnisse und Zubehörteile.

Verwenden Sie niemals Behälter aus Metall, Geschirr mit Gold- oder Silberrand, Schaschlikspieße usw.

Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.

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

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



Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen. Kochen Sie Eier nie in der Schale und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf, da sie andernfalls explodieren könnten. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Behälter oder Nüsse, Tomaten usw. Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Andernfalls besteht Brandgefahr. Das Gerät kann sich aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist. Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe. Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden. Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Gerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird. Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“.) Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

- Verwenden Sie das Gerät niemals mit geöffneter Gerätetür. Nehmen Sie keine eigenmächtigen Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vor. Führen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung ein.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Halten Sie die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber, indem Sie sie nach jeder Verwendung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es beschädigt ist. Das Gerät darf erst wieder verwendet werden, nachdem es von einer qualifizierten Fachkraft repariert wurde. **Wichtig:** Die Gerätetür muss stets ordnungsgemäß schließen. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür nicht verbogen ist und die Türscharniere, Türverriegelungen und Dichtungsflächen nicht beschädigt oder locker sind.
- Jegliche Änderungen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von einer qualifizierter Fachkraft durchgeführt werden.

Eingeschränkte Garantie

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

- 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.

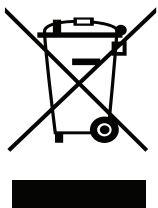
Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung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



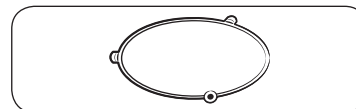
(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können. Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Aufstellen des Geräts

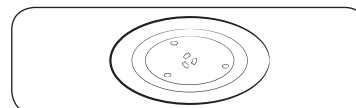
Zubehör

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



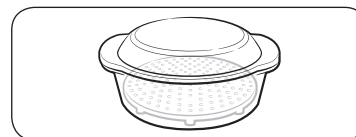
01 Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.

Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



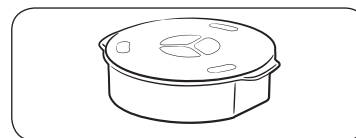
02 Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

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



03 Dampfgarer aus Glas: siehe Seite 21.

Zweck: Der Dampfgarer aus Glas wird für die gesunde Zubereitung von Speisen mit Dampf verwendet



04 Tellerwärmeschüssel: siehe Seite 22 bis 23

Zweck: Verwenden Sie die Tellerwärmeschüssel in Verbindung mit der Funktion „Geschirr erwärmen“ im Warmhaltemodus.

WICHTIG

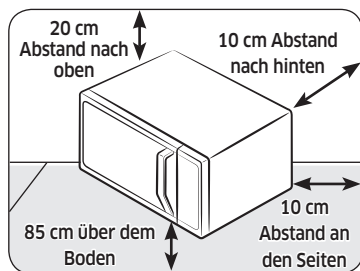
Das Mikrowellengerät darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

WICHTIG

Verwenden Sie die Tellerwärmeschüssel **NICHT** im **Mikrowellen-, Grill- oder Kombinationsmodus**. Verwenden Sie sie ausschließlich in Verbindung mit der Funktion „Geschirr erwärmen“.

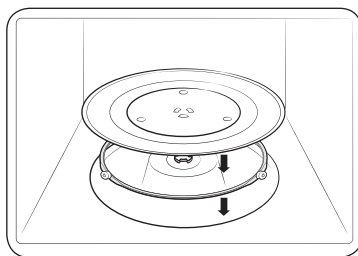
Betriebsart	Geschirr erwärmen	MW
Teller-wärmeschüssel	O	X

Aufstellort



- Stellen Sie das Gerät auf einer glatten und ebenen Fläche in einer Höhe von ca. 85 cm über dem Boden auf. Die Fläche muss das Gewicht des Geräts tragen können.
- Halten Sie nach hinten und an den Seiten einen Abstand von mindestens 10 cm sowie oberhalb des Geräts einen Abstand von 20 cm ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers.
- Beachten Sie die für die Stromversorgung Ihres Geräts geltenden Nennwerte. Verwenden Sie, sofern erforderlich, ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Geräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

Drehteller



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

Pflege

Reinigung

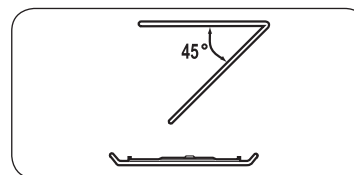
Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle).

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

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

So reinigen Sie den Garraum von Modellen mit klappbarem Heizelement



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

⚠ VORSICHT

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

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

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

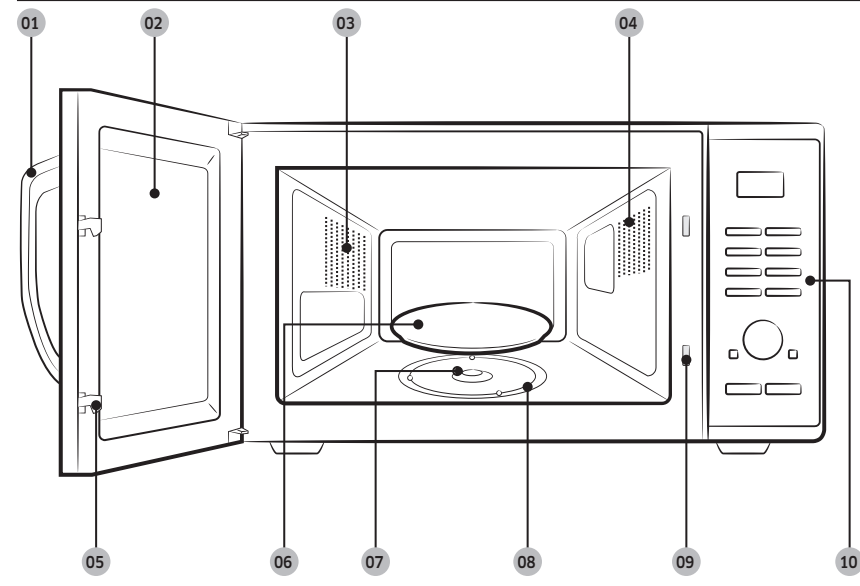
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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

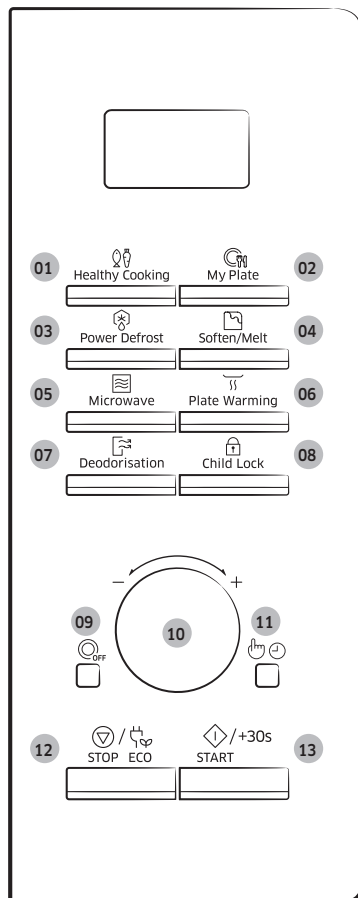
Funktionen des Geräts

Gerät



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

Bedienfeld



- 01 Taste Gesundes Garen
- 02 Taste Automatikprogramme
- 03 Taste Auftauprogramme
- 04 Taste Gesundes Dämpfen
- 05 Taste Mikrowelle
- 06 Taste Geschirr erwärmen
- 07 Taste Geruchs-beseitigung
- 08 Taste Kindersicherung
- 09 Taste Drehteller ein/aus
- 10 Drehrad
(Gewicht/Portionsgröße/Garzeit)
- 11 Taste Auswahl/Uhr
- 12 Taste Stopp/Öko
- 13 Taste Start/+30s

Verwenden des Geräts

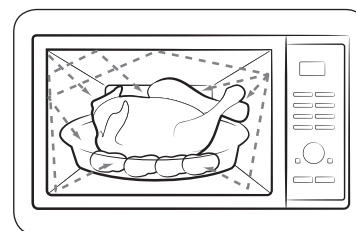
So funktioniert ein Mikrowellengerät

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen.

Mit der abgegebenen Energie können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern. Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip.



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

WICHTIG

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln



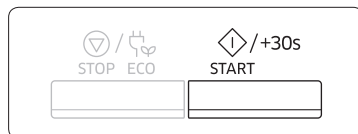
Verwenden des Geräts

Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Problembehebung“ auf den Seiten 26 bis 28 nach.

HINWEIS

Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden.
Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % – 1000 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.
Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



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

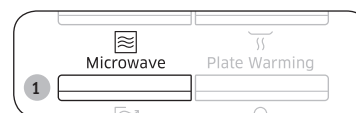
Ergebnis: Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

Erhitzen/Aufwärmen

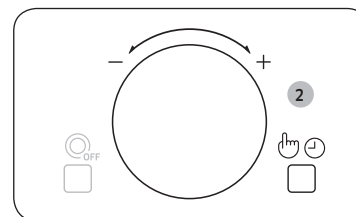
Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.

WICHTIG

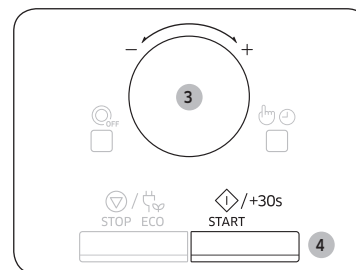
Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.



1. Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**.
Ergebnis: Es werden 1000 W (maximale Garleistung) angezeigt:
 (Mikrowellenmodus)



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



3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein.
Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
Ergebnis: Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:
1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Einstellen der Uhrzeit

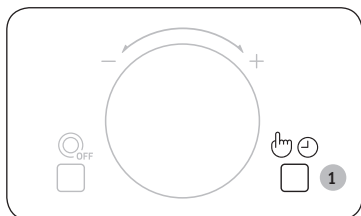
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

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

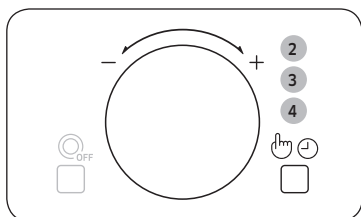
- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

HINWEIS

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



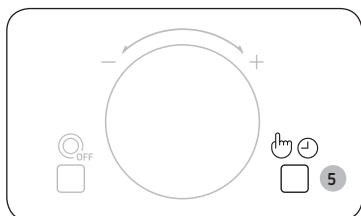
1. Drücken Sie die Taste **Auswahl/Uhr**.



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

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

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



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

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

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

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

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
MAXIMAL	100 %	1000 W
HOCH	85 %	850 W
MITTELHOCH	60 %	600 W
MITTEL	45 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	30 %	300 W
AUFTAUEN	18 %	180 W
NIEDRIG/WARMHALTEN	10 %	100 W

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

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

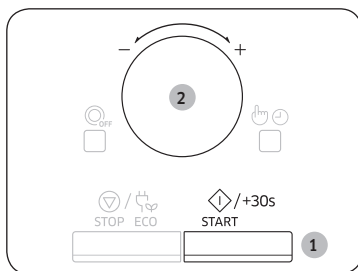


Verwenden des Geräts

Regulieren der Garzeit

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

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



Methode 1:

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

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

Methode 2:

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

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

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

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

Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.



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

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

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

Automatikprogramme für gesundes Garen

Zum **Gesunden Garen** stehen Ihnen 11 Automatikprogramme mit vorprogrammierten Garzeiten zur Verfügung. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.

Sie können die Portionsgröße durch Drehen am **Drehrad** einstellen.

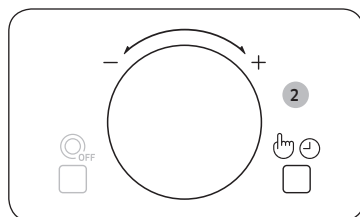
WICHTIG

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

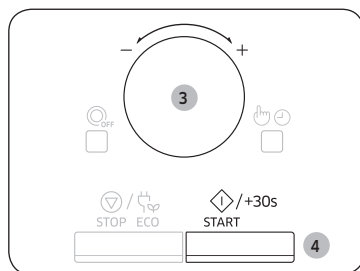
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **Healthy Cooking** (Gesundes Garen).



2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Kategorie aus: „Gemüse und Getreide“ oder „Geflügel und Fisch“. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.
1 – Gemüse und Getreide
2 – Geflügel und Fisch



3. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art der Speisen aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s**.
Ergebnis: Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

In der folgenden Tabelle werden die 11 Automatikprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet. Die Anweisungen sind in die Kategorien „Gemüse und Getreide“ und „Geflügel und Fisch“ unterteilt.

WICHTIG

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

1. Gemüse und Getreide

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Grüne Bohnen	250 g	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 Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Spinat	150 g	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 Maiskolben	500 g (2 Stk.)	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.
1-4 Brauner Reis (parboiled)	250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (500 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.

Verwenden des Geräts



Verwenden des Geräts

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-5 Vollkorn- Makkaroni	250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. 1 l kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
1-6 Quinoa	250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (500 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.
1-7 Bulgur	250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (500 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. Geflügel und Fisch

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Putenbrust	300 g (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.
2-2 Frisches Fischfilet	300 g (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.
2-3 Frische Garnelen	250 g	Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 Frische Forelle	400 g (1-2 Stk.)	1-2 frische ganze Fische in eine ofenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

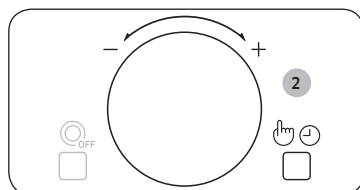
Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen

Es gibt 2 **Automatikprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Drehrad** können Sie die Portionsgröße angeben.

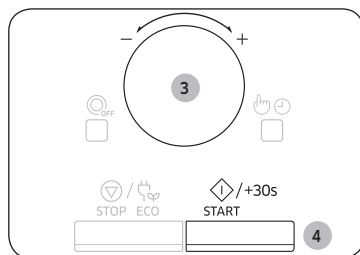
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.



1. Drücken Sie die Taste **My Plate** (Automatikprogramme).



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



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

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Automatikprogramme** für Erhitzen und Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Diese Programme werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.

Nummer/ Lebensmittel	Portions-größe	Anleitung
1 Gekühlt Fertiggericht	300-350 g 400-450 g	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 Gekühlt Vegetarische Gerichte	300-350 g 400-450 g	Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichte, die aus 2 Komponenten bestehen (z. B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Auftauprogramme

Mit den **Auftauprogrammen** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

HINWEIS

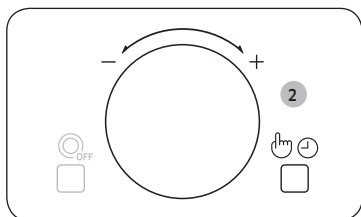
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



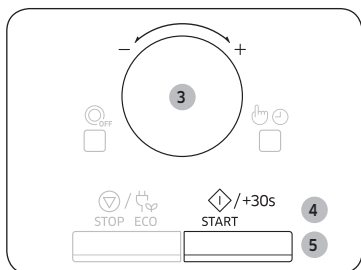
1. Drücken Sie die Taste **Power Defrost** (Auftauprogramme).



Verwenden des Geräts



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



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

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

Ergebnis:

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

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

Ergebnis:

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

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Auftauprogramme** mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben.

Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot/Kuchen auf einen flachen Glas- oder Keramikteller.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200-1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200-1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 50 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125-1000 g	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklängen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.



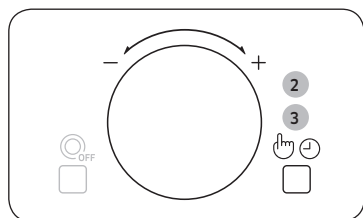
Automatikprogramme für gesundes Dämpfen

Es gibt 17 Automatikprogramme zum **Gesunden Dämpfen** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am **Drehrad** können Sie die Portionsgröße angeben. Für die Programme zum **Gesunden Dämpfen** wird der Dampfgarer aus Glas benötigt.

Stellen Sie zuerst den Dampfgarer aus Glas mit den Lebensmitteln in die Mitte des Drehtellers



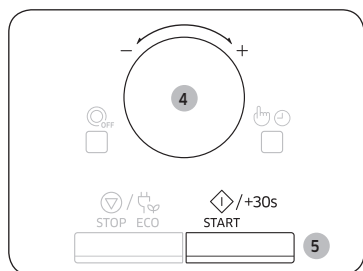
1. Drücken Sie die Taste **Healthy Steam (Gesundes Dämpfen)**.



2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Kategorie aus: „Gesund“ oder „Orientalisch“. Drücken Sie anschließend die Taste **Auswahl/Uhr**.

1 – Gesund
2 – Orientalisch

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



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

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

WICHTIG

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

In der folgenden Tabelle werden die 17 Automatikprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet.

WICHTIG

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

1. Gesund

Nummer/ Lebensmittel	Portions-größe	Anleitung
1-1 Brokkoli-Röschen	250 g 500 g	Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Den Brokkoli auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Möhren-scheiben	250 g 500 g	Frische Möhren putzen und waschen. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Die Möhren auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 Blumen- kohl-röschen	250 g 500 g	Frischen Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen schneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Den Blumenkohl auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-4 Gewürfelte Kürbis	250 g 500 g	Frischen Kürbis waschen, wiegen und in gleich große Stücke oder Würfel schneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Den Kürbis auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.



Verwenden des Geräts

Nummer/ Lebensmittel	Portions-größe	Anleitung
1-5 Geschälte Kartoffeln	250 g 500 g	Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Die Kartoffeln auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-6 Tiefgefrorenes Gemüse	250 g 500 g	100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Das tiefgefrorene Gemüse auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-7 Obstkompott	400 g	Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Das Obst auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-8 Weißer Reis	250 g	Weißer Reis in den Dampfgarer aus Glas geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.
1-9 Gedämpfte Hackfleisch- bällchen	250 g 500 g	Rinderhackfleisch wiegen und zu kleinen Fleischbällchen (je Ø 25 mm) formen. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Das Fleisch auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Nummer/ Lebensmittel	Portions-größe	Anleitung
1-10 Lachsfilets	300 g 600 g	Fisch abspülen und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Die Lachsfilets auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-11 Hähnchenbrust	300 g 600 g	Abspülen und an der Oberseite einschneiden. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Die Hähnchenbrust auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

2. Orientalisch

Nummer/ Lebensmittel	Portions-größe	Anleitung
2-1 Geflügeleintopf	650 g	150 g Hähnchen in Stücke schneiden und mit Maisstärke in einer Schüssel vermengen. 400 ml Wasser und Geflügelfond in den Dampfgarer aus Glas geben. Das Fleisch mit 100 g gequollenem Reis in den Dampfgarer aus Glas geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Gedämpfter weißer Fisch	250 g 500 g	Kabeljau unter kaltem Wasser abspülen. Mit 1 TL Salz und einer Prise Pfeffer würzen. Mit 1 EL Sojasauce beträufeln und 30 Minuten lang kalt stellen. 100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. 4 Filets nebeneinander auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Nummer/ Lebensmittel	Portions-größe	Anleitung
2-3 Gedämpfte Knödel	300 g	100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Tiefgefrorenen Knödel auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 Grünes Blattgemüse	125 g 250 g	100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Grünes Blattgemüse waschen. Auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-5 Gedämpfte Eier	350 g	3 Eier, 250 ml Wasser, Geflügelfond, eine Prise Salz und 10 ml Öl in den Dampfgarer aus Glas geben. Langsam mit einem Löffel umrühren. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-6 Gedämpfte Garnelen	300 g	100 ml Wasser in den Dampfgarer aus Glas geben. Frische Garnelen waschen. Auf den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dampfgarer aus Glas stellen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

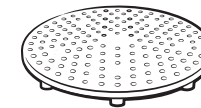
Hinweise zum Dampfgaren

Der Dampfgarer aus Glas bereitet Lebensmittel nach dem Prinzip des Dampfgarens zu und wurde für deren schnelle und gesunde Zubereitung in Ihrem Samsung-Mikrowellengerät entwickelt. Dieses Zubehör eignet sich perfekt für die schnelle Zubereitung von Reis, Nudeln, Gemüse usw., da die Nährstoffe erhalten bleiben.

Das Dampfgarer-Set zur Verwendung in einem Mikrowellengerät besteht aus 3 Teilen :



Dämpfschüssel



Dämpfeinsatz aus Silikon



Deckel

Alle Teile halten Temperaturen von -20 °C bis 200 °C stand.

Sie können zum Einfrieren von Lebensmitteln eingesetzt werden. Sie können einzeln oder zusammen verwendet werden.

Richtige Verwendung :

☛ WICHTIG

Zu unterlassen :

- Reinigen mit einem feuchten Tuch oder Abstellen auf einer feuchten Fläche, wenn das Glas noch heiß ist.
- Verwenden für die Zubereitung über offenen Flammen.

☛ WICHTIG

- Waschen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich mit Seifenwasser aus.
- Informationen und Empfehlungen zu den verfügbaren Automatikprogrammen erhalten Sie im Abschnitt „Automatikprogramme für gesundes Dämpfen“.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Dampfgarer aus Glas nach dem Dämpfvorgang aus dem Gerät nehmen, da der Griff sehr heiß ist. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.
- Nach Ablauf der Garzeit ist der Dampfgarer aus Glas vollständig mit heißem Dampf gefüllt, sodass die Gefahr von Verbrennungen besteht. Halten Sie Ihr Gesicht nicht dicht über den Behälter und öffnen Sie den Deckel nur mit Ofenhandschuhen.



Verwenden des Geräts

Pflege :

☞ WICHTIG

- Sie können den Dampfgarer in einer Spülmaschine reinigen.
- Wenn Sie ihn von Hand reinigen, verwenden Sie warmes Wasser und Spülmittel. Reinigen Sie ihn nicht mit Scheuerpads .
- Manche Lebensmittel (z. B. Tomaten) können den Kunststoff verfärben. Dies ist normal und kein Herstellungsfehler.

Erwärmen von Geschirr

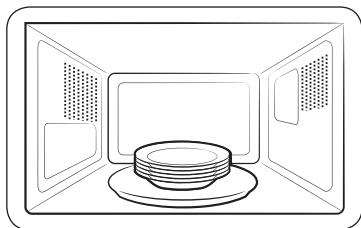
Mit der Funktion zum Erwärmen von Geschirr können Sie Teller perfekt vorwärmen. Mit dieser Funktion können die Teller auf eine heiße oder angenehm warme Temperatur bringe. Durch Drehen am **Drehrad** können Sie eine heiße oder eine warme Temperatur einstellen.

(Anweisungen siehe vorherige Seite.)

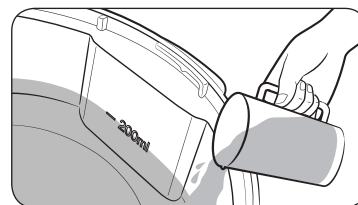
1. Heiß
2. Warm

Empfehlungen

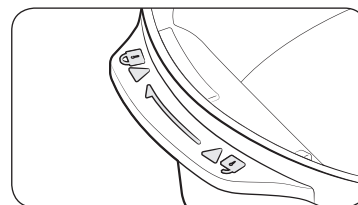
Heiß	Lasagne, Suppe, Gratin, Auflauf, Pizza, Steak (durchgebraten), Speck, Fischgerichte, Trockenkuchen
Warm	Kuchen, Brot, Eierspeisen, Steak (blutig oder medium)



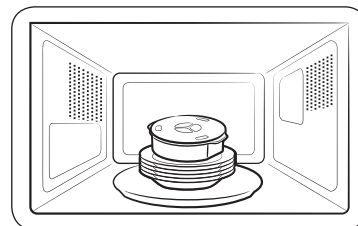
1. Stellen Sie die Teller in der Mitte des Drehtellers.
(Max. Anzahl von Tellern: 5 Stk.)



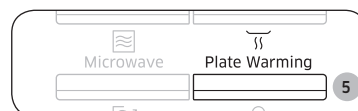
2. Füllen Sie die Tellerwärmeschüssel bis zu der auf der Innenseite der Schüssel angebrachten Markierungslinie mit Wasser.
(Dies entspricht etwa 200 ml.)



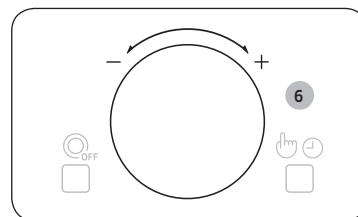
3. Legen Sie den Deckel auf die Tellerwärmeschüssel. Drehen Sie ihn dann in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols.



4. Stellen Sie die Tellerwärmeschüssel auf die Teller.



5. Drücken Sie die Taste **Plate Warming (Geschirr Erwärmen)**.



6. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** eine heiße bzw. warme Temperatur ein.
1 - Heiß
2 - Warm







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

WICHTIG

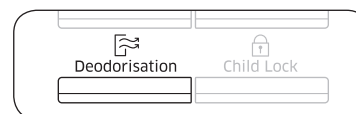
- Verwenden Sie nur normales Leitungswasser und kein destilliertes Wasser.
- Verwenden Sie die Tellerwärmerschüssel nicht zum Garen. Die Tellerwärmerschüssel darf nur in Verbindung mit der Funktion „Geschirr erwärmen“ eingesetzt werden.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Teller.
- Verwenden Sie diese Funktion nicht, ohne Wasser einzufüllen.
- Tragen Sie zum Entnehmen der Teller und der Tellerwärmerschüssel aus dem Gerät stets Ofenhandschuhe.
- Die Funktion „Geschirr erwärmen“ darf **NICHT** im **Mikrowellen-, Grill- oder Kombimodus**, sondern ausschließlich im Warmhaltemodus verwendet werden.

Betriebsart	Geschirr erwärmen 	MW 
Tellerwärmerschüssel	0	X

Geruchsbeseitigung

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

Reinigen Sie zunächst den Garraum.



Drücken Sie nach der Reinigung die Taste **Deodorisation (Geruchsbeseitigung)**. Nachdem Sie die Taste „**Deodorisation (Geruchsbeseitigung)**“ gedrückt haben, wird der Vorgang automatisch gestartet. Anschließend erklingt viermal ein Signalton.

HINWEIS

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



Verwenden des Geräts

Kindersicherung

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



1. Drücken Sie die Taste **Child Lock (Kindersicherung)**.

Ergebnis:

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

L



2. Um das Gerät wieder zu entsperren, drücken Sie erneut die Taste **Child Lock (Kindersicherung)**.

Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

Ein-/Ausschalten des Drehtellers

Mit der Taste **Drehteller ein/aus** können Sie die Drehung des Drehtellers bei der Zubereitung großer Gerichte, die den gesamten Innenraum einnehmen, unterbrechen.

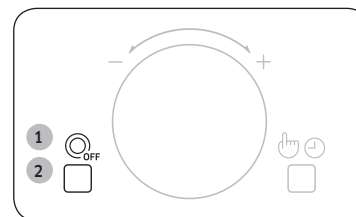
WICHTIG

Die Ergebnisse sind weniger zufriedenstellend, weil die Lebensmittel nicht so gleichmäßig erhitzt werden. Wir empfehlen, das Gericht während der Zubereitung nach der Hälfte der Zeit von Hand zu drehen.

WARNUNG

Verwenden Sie den Drehteller niemals ohne Lebensmittel.

Grund: Dies kann zu einem Brand oder zu Beschädigungen des Geräts führen.



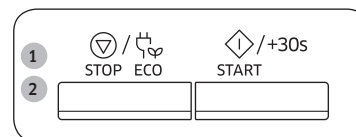
1. Drücken Sie die Taste **Drehteller ein/aus**.
Ergebnis: Der Drehteller bewegt sich nicht.
2. Um die Drehung des Drehtellers wieder zu starten, drücken Sie erneut die Taste **Drehteller ein/aus**.
Ergebnis: Der Drehteller bewegt sich.

HINWEIS

Die Taste **Drehteller ein/aus** ist nur während eines Garvorgangs verfügbar.

Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **START/+30s** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.
Ergebnis: Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **START/+30s**.
Ergebnis: Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

Informationen zum Geschirr

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

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikro- wellengeeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	X	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	X	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtengeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.

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

✓ : Empfohlen

✓X : Mit Vorsicht

X : Nicht sicher



Problembehebung

Problembehebung

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

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

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



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

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



Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.
Dampf		
Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören.	Dies liegt daran, dass Wasser im Dampfgenerator erhitzt wird.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Beim Dampfgaren sind ungewöhnliche Geräusche zu hören.	Nach Abschluss des Dampfgarens wird Wasser aus dem Innern des Dampfgenerators abgelassen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Es wird kein Dampf erzeugt.	Der Wasserbehälter ist nicht eingesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter ordnungsgemäß eingesetzt ist.
	Es befindet sich kein Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie Wasser in den Behälter und versuchen Sie es erneut.

Informationscodes

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

HINWEIS

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



Technische Daten

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

Modell	MS28J5255**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowelle	1500 W
Ausgangsleistung	100 W / 1000 W - 7 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse (inkl. Griff) Garraum	517 x 297 x 428 mm 357 x 255 x 357 mm
Fassungsvermögen	28 Liter
Gewicht Netto	ca. 14,5 kg

Notizen

Notizen

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

BEI FRAGEN ODER HINWEISEN?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 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	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	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/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04333J-01