

MS23H3125**

Manuel d'utilisation

du four micro-ondes

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.

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.



sommaire

| | |
|--|-----------|
| Consignes de sécurité | 2 |
| Présentation rapide..... | 11 |
| Fonctions du four | 12 |
| Four..... | 12 |
| Tableau de commande | 12 |
| Accessoires..... | 13 |
| Utilisation du four | 13 |
| Fonctionnement d'un four micro-ondes | 13 |
| Vérification du bon fonctionnement de votre four | 14 |
| Réglage de l'horloge..... | 14 |
| Cuisson/Réchauffage..... | 15 |
| Puissances | 15 |
| Réglage du temps de cuisson..... | 15 |
| Arrêt de la cuisson | 16 |
| Réglage du mode d'économie d'énergie..... | 16 |
| Utilisation des fonctions de désodorisation | 16 |
| Utilisation des fonctions de minuterie | 16 |
| Utilisation des fonctions de cuisson par capteur..... | 17 |
| Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains..... | 19 |
| Utilisation des fonctions Décongélation automatique..... | 20 |
| Fonctionnalités Mon plat | 21 |
| Utilisation des fonctions Ramollir/Fondre..... | 22 |
| Guide pour la cuisson à la vapeur (Modèles MS23H3125F* uniquement)..... | 23 |
| Arrêt du signal sonore | 25 |
| Sécurité enfants..... | 25 |
| Guide des récipients | 25 |
| Guide de cuisson | 26 |
| Dépannage et code d'erreur | 27 |
| Dépannage..... | 27 |
| Code d'erreur | 28 |
| Caractéristiques techniques | 28 |

consignes de sécurité

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | AVERTISSEMENT | Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles. | |
|  | ATTENTION | Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels. | |
|  | Avertissement ; Risque d'incendie |  | Avertissement ; Surface chaude |
|  | Avertissement ; Electricité |  | Avertissement ; Matière explosive |
|  | Interdit. |  | NE PAS toucher. |
|  | NE PAS démonter. |  | Suivez scrupuleusement les consignes. |
|  | Débranchez la prise murale. |  | Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution. |
|  | Contactez le service d'assistance technique. |  | Remarque |
|  | Important | | |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.






AVERTISSEMENT (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.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

- 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.
- AVERTISSEMENT** : 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.
- 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.

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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 plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | AVERTISSEMENT : 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. |
| <input type="checkbox"/> | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture. |

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 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. |
| <input type="checkbox"/> | L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire). |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input type="checkbox"/> | AVERTISSEMENT : les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser. |
| <input type="checkbox"/> | Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau. |

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

 **AVERTISSEMENT**
(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. |
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes. |
|  | Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude. |
|  | Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. |

| | |
|---|---|
| ★ | 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. |
| ☒ | 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. |
| ☒ | L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande. |

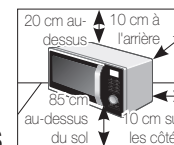
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que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

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement. (Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

- ☑ 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.
Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
- ☑ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

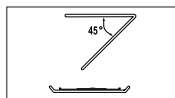
- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

- ☑ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.
- ☑ 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.
 1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
 2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
 3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
 4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.
- ☑ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
 - ne s'y accumule ;
 - ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Français - 7

- ☑ **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

- ☑ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
 - débranchez-le de l'alimentation ;
 - appelez le service après-vente le plus proche.

- ☑ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

- ☑ Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

- ☑ Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité.

Veillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

| ⚠ AVERTISSEMENT | | | | | |
|-----------------|---|---|---|---|---|
| | Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur). | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, grasseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|---|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre | ✓ | ✓ | | |
| <input type="checkbox"/> | N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> | Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four. | ✓ | ✓ | | |
| <input type="checkbox"/> | Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| <input type="checkbox"/> | Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four. | ✓ | ✓ | | |
| <input type="checkbox"/> | N'entrez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : <ul style="list-style-type: none"> immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ; | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la cassure ou abîmer la plaque ou la grille. | | | | ✓ |
| <input type="checkbox"/> | N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud. | ✓ | | | ✓ |

| ATTENTION | | | | | |
|------------------|--|---|---|---|---|
| | Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | N'utilisez pas votre four micro-ondes 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. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur. | ✓ | ✓ | | |
| | Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc. | | | ✓ | ✓ |
| | Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi. | ✓ | | ✓ | |
| | Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle. | | | ✓ | |
| | 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 micro-ondes 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 manuel (voir Installation du four micro-ondes). | ✓ | | ✓ | |
| | Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four. | ✓ | ✓ | ✓ | |

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

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

- Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet 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.
- Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - Porte (déformée)
 - Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
 - Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

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

- une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).
- 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 votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- 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.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)


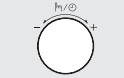


Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

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

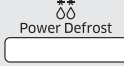
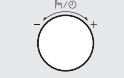
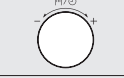

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

| | |
|--|---|
|  | 1. Placez les aliments dans le four. Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes) pour démarrer la cuisson. |
|  | 2. Tournez le bouton de réglage sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le bouton de réglage pour régler la puissance. |
|  | 3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage . |
|  | 4. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) . Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit 4 fois lorsque la cuisson est terminée. |

Si vous souhaitez faire décongeler des aliments automatiquement.

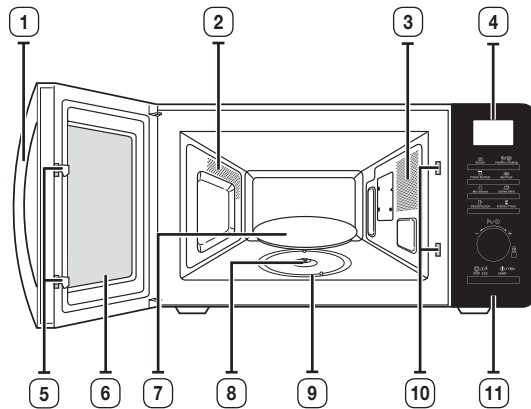
| | |
|--|--|
|  | 1. Placez les aliments surgelés dans le four. Appuyez sur le bouton Power Defrost (Décongélation) . |
|  | 2. Sélectionnez la catégorie de cuisson en tournant le bouton de réglage . Appuyez sur le bouton de réglage pour sélectionner le type souhaité. |
|  | 3. Sélectionnez le poids requis en tournant le bouton de réglage . |
|  | 4. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) . |

Si vous souhaitez ajouter des tranches de 30 secondes.

| | |
|---|--|
|  | Laissez les aliments dans le four. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. |
|---|--|

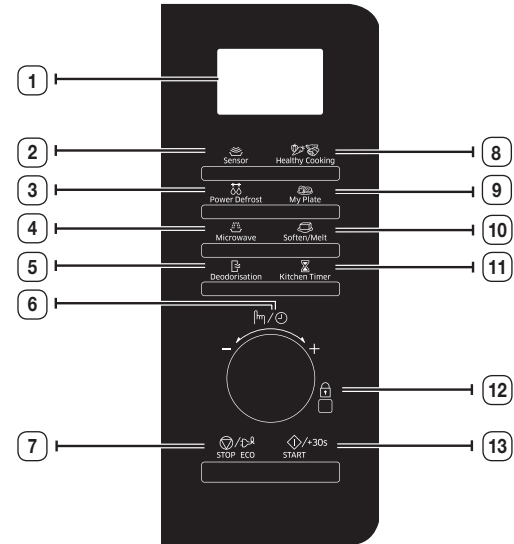
fonctions du four

FOUR



- | | |
|----------------------------|---|
| 1. POIGNÉE | 7. PLATEAU TOURNANT |
| 2. ORIFICES DE VENTILATION | 8. COUPLEUR |
| 3. ÉCLAIRAGE | 9. ANNEAU DE GUIDAGE |
| 4. ÉCRAN | 10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ |
| 5. LOQUETS DE LA PORTE | 11. TABLEAU DE COMMANDE |
| 6. PORTE | |

TABLEAU DE COMMANDE




- | | |
|---|---|
| 1. ÉCRAN | 7. BOUTON ARRÊT/ÉCO |
| 2. BOUTON CUISSON PAR CAPTEUR | 8. BOUTON DE RÉALISATION DE PLATS SAINS |
| 3. BOUTON DE DÉCONGÉLATION | 9. BOUTON MON PLAT |
| 4. BOUTON MICRO-ONDES | 10. BOUTON RAMOLLIR/FONDRE |
| 5. BOUTON DE DÉSODORISATION | 11. BOUTON MINUTERIE |
| 6. BOUTON DE RÉGLAGE (POIDS/QUANTITÉ/DURÉE/SÉLECTION) | 12. BOUTON SÉCURITÉ ENFANT |
| | 13. BOUTON DÉPART/+ 30 s |

ACCESSOIRES

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

| | |
|---|---|
|  | <p>1. Anneau de guidage : à placer au centre du four.</p> <p>Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau tournant.</p> |
|  | <p>2. Plateau tournant : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.</p> <p>Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.</p> |
|  | <p>3. Cuiseur-vapeur, voir la page 23 à 24. (modèles MS23H3125F* uniquement)</p> <p>Fonction : en mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.</p> |

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

utilisation du four

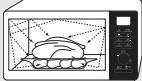
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR MICRO-ONDES


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

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation (manuelle et automatique)
- cuire.
- Faire réchauffer

Principe de cuisson.

| | |
|--|---|
|  | <p>1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> • quantité et densité ; • teneur en eau ; • température initiale (aliment réfrigéré ou non) |





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


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

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.

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, puis fermez la porte.

| | |
|--|--|
|  Microwave  | 1. Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes) . Résultat : la puissance de cuisson maximale (800 W) s'affiche. |
|  h/⊙ START  | 2. Après avoir appuyé sur le bouton de réglage (800 W), réglez une durée de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de réglage et appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) . Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. 1) Lorsque la cuisson est terminée, un 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 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 est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.


RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.

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

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

 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 de réglage . Pour afficher l'heure... au format 24 heures. au format 12 heures. 2. Tournez le bouton de réglage pour régler le type d'affichage de l'heure souhaité. (24 H ou 12 H). À ce stade, appuyez sur le bouton de réglage pour sélectionner le type d'heure. 3. Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure. À ce stade, appuyez sur le bouton de réglage pour régler les heures. 4. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes. 5. Appuyez sur le bouton de réglage pour terminer la configuration. |
|--|--|


CUISSON/RÉCHAUFFAGE


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

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

| | |
|--|---|
|  Microwave <input type="text"/> | <p>1. Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes). Résultat : la puissance de cuisson maximale (800 W) s'affiche.</p> |
|  | <p>2. Tournez le bouton de réglage sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le bouton de réglage pour régler la puissance.</p> |
|  | <p>3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage. Résultat : le temps de cuisson s'affiche.</p> |
|  <input type="text"/> | <p>4. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s). Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lorsque la cuisson est terminée, un 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. |



 **Ne mettez jamais** le four en route lorsqu'il est vide.

 Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (800 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.



PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

| Puissance | Puissance en watts |
|-------------------------|--------------------|
| ÉLEVÉE | 800 W |
| MOYENNEMENT ÉLEVÉE | 600 W |
| MOYENNE | 450 W |
| MOYENNEMENT FAIBLE | 300 W |
| DÉCONGÉLATION | 180 W |
| BASSE/MAINTIEN AU CHAUD | 100 W |

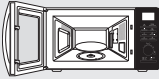
-  Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.
-  En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

| | |
|--|---|
|  <input type="text"/> | <p>Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.</p> |
|  | <p>Vous pouvez également augmenter le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage une fois pour chaque tranche de 10 secondes à ajouter.</p> |

ARRÊT DE LA CUISSON


Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

| | |
|---|--|
|  | <ol style="list-style-type: none">1. Pour interrompre provisoirement la cuisson : 1) Ouvrez la porte. Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez à nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s). 2) Appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO). Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s). |
|  | <ol style="list-style-type: none">2. Pour arrêter complètement la cuisson : appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO). Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO). |

-  Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en marche en appuyant simplement sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé. La condition normale est le mode veille avec affichage de l'heure en cas de non utilisation.

| | |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none">• Appuyez sur le bouton STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO). Résultat : affichage désactivé.• Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé. |
|---|--|

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 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 Deodorization (Désodorisation) . Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois. |
|--|---|

-  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/+30 s)**.
-  La durée maximale est fixée à 15 minutes.

UTILISATION DES FONCTIONS DE MINUTERIE

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie grâce au bouton Kitchen Timer.

| | |
|--|---|
|  | 1. Appuyez sur le bouton Kitchen Timer (Minuterie) . |
|  | 2. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage . |
|  | 3. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) pour lancer la fonction de minuterie. Résultat : Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé. |

-  Le micro-ondes ne s'allume pas lorsque la minuterie est utilisée.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON PAR CAPTEUR




Les fonctions de cuisson par capteur comprennent cinq temps de cuisson pré-programmés.

Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez choisir la catégorie en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.

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

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

| | |
|---|---|
|  | <p>1. Appuyez sur le bouton Sensor Cook (Cuisson par capteur).</p> |
|  | <p>2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du bouton de réglage. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.</p> |
|  | <p>3. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s). Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : 1) le signal sonore retentit quatre fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau.</p> |

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

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|--|-------------|--|
| 1 Brocolis en morceaux | 200 à 500 g | Lavez et nettoyez les brocolis et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des brocolis, de la courgette, de l'aubergine, du potiron ou encore du poivron. Laissez reposer 1 à 2 minutes. |
| 2 Carottes en rondelles | 200 à 500 g | Lavez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave. Laissez reposer 1 à 2 minutes. |
| 3 Pommes de terre épluchées | 200 à 800 g | Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes. |
| 4 Soupe réfrigérée | 250 à 500 g | Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Laissez reposer 2 à 3 minutes. |
| 5 Soupe surgelée | 250 à 500 g | Percez le film protecteur de la soupe surgelée et placez-la au centre du plateau tournant. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Laissez reposer 2 à 3 minutes. |

 Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous couvrez un récipient avec un couvercle ou un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement les types de gaz produits une fois le récipient saturé de vapeur.

Si vous utilisez un film plastique, pratiquez une petite ouverture sur le bord du plat pour la ventilation.

- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.




Important

- Évitez dans la mesure du possible de débrancher le four à micro-ondes une fois celui-ci installé. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Retirez les traces de projections à l'aide d'un chiffon humide.
Ce four est destiné à un usage domestique uniquement.

UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉALISATION DE PLATS SAINS

Les fonctions de réalisation de plats sains ont treize 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.

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

| | |
|--|--|
|  Healthy Cooking <input type="text"/> | 1. Appuyez sur le bouton Healthy cooking (Réalisation de plats sains). |
|  | 2. Sélectionnez la catégorie de cuisson en tournant le bouton de réglage. À ce stade, appuyez sur le bouton de réglage . Sélectionnez la catégorie de cuisson en tournant le bouton de réglage . Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. |
|  START <input type="text"/> | 3. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s). Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : <ol style="list-style-type: none"> 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. |

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

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 (2 cuillère à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes. |
| 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 | 250 g (1 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) | 125 g | Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes. |
| 1-5 Macaroni complètes | 125 g | Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez 500 ml d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minute. |
| 1-6 Quinoa | 125 g | Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes. |
| 1-7 Boughour | 125 g | Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 2 à 5 minutes. |

2. Volaille et poisson






| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|--------------------------------|-----------------------|--|
| 2-1 Blancs de poulet | 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 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. |
| 2-3 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. |
| 2-4 Filets de saumon 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. |
| 2-5 Crevettes fraîches | 250 g | Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes. |
| 2-6 Truite fraîche | 200 g (un poisson) | Placez 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. |

UTILISATION DES FONCTIONS DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Les fonctions Décongélation automatique permettent de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et 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.

Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

| | |
|--|---|
|  | 1. Appuyez sur le bouton Power Defrost (Décongélation) . |
|  | 2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du bouton de réglage . (Reportez-vous au tableau ci-contre). |
|  | 3. Appuyez sur le bouton de réglage pour sélectionner le type d'aliment. |
|  | 4. Sélectionnez la quantité en tournant le bouton de réglage . |
|  | 5. Appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) . Résultat : <ul style="list-style-type: none"> • La phase de décongélation commence. • Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation afin de vous rappeler de retourner l'aliment. • Appuyez de nouveau sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s) pour poursuivre la décongélation. |

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


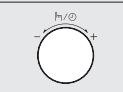
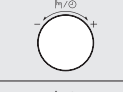
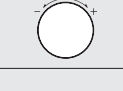

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités et les instructions appropriées. Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, le pain ou les gâteaux sur une assiette en céramique.

| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|--------------------------|--------------|--|
| 1 Viande | 200 à 1500 g | Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des steaks, des côtelettes et de la viande hachée. 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 lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poulets entiers et qu'à celle de morceaux de poulet. Laissez reposer 20 à 60 minutes. |
| 3 Poisson | 200 à 1500 g | Protégez la queue des poissons entiers avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poissons entiers et qu'à celle de filets. Laissez reposer 20 à 50 minutes. |
| 4 Pain/gâteaux | 125 à 625 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 décongélation des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 5 à 20 minutes. |

FONCTIONNALITÉS MON PLAT

Les fonctions Mon plat propose deux programmes de cuisson. 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 . |
|  | 3. Appuyez sur le bouton de réglage pour sélectionner le type d'aliment. |
|  | 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/+30 s) . Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : 1) le signal sonore retentit 4 fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau. |

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






Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique Mon plat, les quantités et les instructions appropriées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

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

Les fonctions Ramollir/Fondre proposent 4 temps de cuisson pré-programmés. 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 Soften/Melt (Ramollir/Fondre) . |
|  | 2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du bouton de réglage . |
|  | 3. Appuyez sur le bouton de réglage pour sélectionner le type d'aliment. |
|  | 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/+30 s) . Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée : 1) le signal sonore retentit 4 fois. 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes). 3) L'heure s'affiche à nouveau. |

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

Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique Ramollir/Fondre, les quantités et les instructions appropriées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

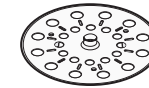
| Code/Aliment | Quantité | Consignes |
|------------------------------------|---------------|--|
| 1 Faire fondre du beurre | 50 g 100 g | Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes. |
| 2 Faire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

GUIDE POUR LA CUISSON À LA VAPEUR (MODÈLES MS23H3125F* UNIQUEMENT)

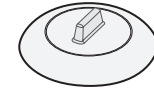
Le cuiseur-vapeur du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner. Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant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



Bol



Plateau



Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -20 °C et 140 °C. Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

CONDITIONS D'UTILISATION :

- Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :
 - pour faire cuire des aliments riches en sucres ou en graisses ;
 - en mode Gril ou Chaleur tournante ou sur une table de cuisson ;
- Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux consignes figurant dans le tableau de la page suivante.

ENTRETIEN :

- 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.

DÉCONGÉLATION :

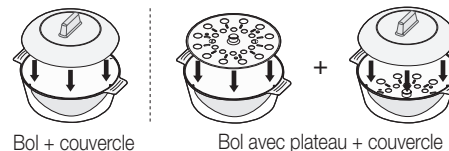
Placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir. Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas la saveur des aliments.

CUISSON :

| Type d'aliment | Quantité | Puissances | Temps de cuisson (min) | Accessoires |
|-------------------------|--|------------|------------------------|------------------------------|
| Artichauts | 300 g (1 à 2 morceaux) | 800 W | 5-6 | Bol avec plateau + couvercle |
| | Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Disposez les artichauts sur le plateau. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes. | | | |
| Légumes frais | 300 g | 800 W | 4-5 | Bol avec plateau + couvercle |
| | Consignes Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes. | | | |
| Légumes surgelés | 300 g | 600 W | 7-8 | Bol avec plateau + couvercle |
| | Consignes Placez les légumes surgelés dans le bol. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | | |
| Riz | 250 g | 800 W | 15-18 | Bol + couvercle |
| | Consignes Placez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes). | | | |
| Pommes de terre au four | 500 g | 800 W | 7-8 | Bol + couvercle |
| | Consignes Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | | |
| Plat mijoté (réfrigéré) | 400 g | 600 W | 5-6 | Bol + couvercle |
| | Consignes Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes. | | | |
| Soupe (Réfrigérée) | 400 g | 800 W | 3-4 | Bol + couvercle |
| | Consignes Versez dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes. | | | |

| Type d'aliment | Quantité | Puissances | Temps de cuisson (min) | Accessoires |
|----------------------------------|--|------------|------------------------|-----------------|
| Soupe surgelée | 400 g | 800 W | 8-10 | Bol + couvercle |
| | Consignes Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | | |
| Beignets surgelés à la confiture | 150 g | 600 W | 1-2 | Bol + couvercle |
| | Consignes Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | | |
| Compote de fruits | 250 g | 800 W | 3-4 | Bol + couvercle |
| | Consignes 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. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | | |

Utilisation du cuiseur-vapeur

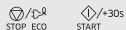
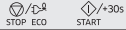


PRÉCAUTIONS :

- Soulevez le couvercle de votre cuiseur-vapeur avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être brûlante.
- Utilisez des maniques pour sortir le cuiseur du four après cuisson.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE



Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

| | |
|---|---|
|  | <p>1. Appuyez simultanément sur les boutons STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) et START/+30s (DÉPART/+30 s).</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'indication suivante apparaît. <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px; text-align: center; font-weight: bold;">OFF</div> <ul style="list-style-type: none"> Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton. |
|  | <p>2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO) et START/+30s (DÉPART/+30 s).</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'indication suivante apparaît. <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px; text-align: center; font-weight: bold;">On</div> <ul style="list-style-type: none"> Le signal sonore est réactivé. |

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

Le four peut être verrouillé à tout moment.

| | |
|---|--|
|  | <p>1. Appuyez sur le bouton de la sécurité enfants pendant trois secondes</p> <p>Résultat :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée). La lettre « L » s'affiche. <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px; text-align: center; font-weight: bold;">L</div> |
|  | <p>2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau sur le bouton Sécurité enfants pendant trois secondes.</p> <p>Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.</p> |

guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

| Récipient | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Remarques |
|---|-------------------------------------|---|
| Papier aluminium | ✓ ✗ | Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité. |
| Plat croustilleur | ✓ | Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes. |
| Porcelaine et terre cuite | ✓ | S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés. |
| Plats jetables en carton ou en polyester | ✓ | Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat. |
| Emballages de fast-food | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Tasses en polystyrène | ✓ | Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène. |
| <ul style="list-style-type: none"> Sacs en papier ou journal | ✗ | Peuvent s'enflammer. |
| <ul style="list-style-type: none"> Papier recyclé ou ornements métalliques | ✗ | Peuvent créer des arcs électriques. |
| Plats en verre | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Plat allant au four | ✓ | Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques. |
| <ul style="list-style-type: none"> 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. |
| <ul style="list-style-type: none"> Pots en verre | ✓ | Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement. |

(Suite)

guide de cuisson

| Récipient | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Remarques |
|--|--|---|
| Métal <ul style="list-style-type: none"> Plats Attaches métalliques des sacs de congélation | <p style="text-align: center;">✗</p> <p style="text-align: center;">✗</p> | Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer. |
| Papier <ul style="list-style-type: none"> Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant Papier recyclé | <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✗</p> | <p>Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.</p> <p>Peuvent créer des arcs électriques.</p> |
| Plastique <ul style="list-style-type: none"> Récipients Film étirable Sacs de congélation | <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓ ✗</p> | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |
| Papier paraffiné ou sulfuré | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections. |

✓ : recommandé ✓✗ : À utiliser avec précaution ✗ : risqué

MICRO-ONDES

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

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

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

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

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

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

Cuisson à couvert

- Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

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

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

| Type d'aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) |
|---|--|-----------|-------------|
| Boissons (café, thé et eau) | 150 ml (1 tasse) | 800 W | 1-1½ |
| | 250 ml (1 grande tasse) | | 1½-2 |
| Consignes Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes. | | | |
| Soupe (Réfrigérée) | 250 g | 800 W | 3-3½ |
| | Consignes Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Plat mijoté (réfrigéré) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |
| Pâtes en sauce (réfrigérées) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Pâtes farcies en sauce (réfrigérées) | 350 g | 600 W | 5-6 |
| | Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Plat préparé (réfrigéré) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes. | | |
| Pâtes (surgelées) (cannelloni, macaroni, lasagnes) | 400 g | 450 W | 16-16½ |
| | Consignes Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes. | | |

dépannage et code d'erreur

DÉPANNAGE

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
 - Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
 - Solution : Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'enceinte.

☑ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.

Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

CODE D'ERREUR

Le message « SE » s'affiche.

- Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Le message « E-12 » s'affiche.

- Le message « E-12 » signifie que le capteur de gaz est court. Cette erreur peut se produire en raison de l'humidité élevée dans la cavité lorsque vous utilisez le four à micro-ondes une fois encore, juste après que le fonctionnement précédent du four à micro-ondes est terminé pour certains aliments. Dans ce cas, étant donné qu'il y a une possibilité que le capteur de gaz ne soit pas en panne, éteignez le four à micro-ondes et tentez un nouveau réglage. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

☑ Si un code non répertorié ci-dessus s'affiche, ou si les solutions suggérées ne suffisent 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 | MS23H3125** |
|--|--|
| Alimentation | 230 V - 50 Hz |
| Consommation d'énergie Micro-ondes | 1150 W |
| Puissance de sortie | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| Fréquence de fonctionnement | 2450 MHz |
| Magnétron | OM75S(31) |
| Système de refroidissement | Moteur de ventilation |
| Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures | 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm |
| Capacité | 23 litres |
| Poids Net | 12 kg env. |

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES



NOTES

NOTES





DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

| PAYS | TÉLÉPHONE | OU SUR 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 (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 |

DE68-04241D-01

MS23H3125**

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

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.

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product.



inhoud

| | |
|---|-----------|
| Veiligheidsinformatie | 2 |
| Korte aanwijzingen voor direct gebruik | 11 |
| Eigenschappen van de oven | 12 |
| Oven..... | 12 |
| Bedieningspaneel..... | 12 |
| Onderdelen..... | 13 |
| Gebruik van de oven | 13 |
| De werking van een magnetronoven..... | 13 |
| Controleren of de oven goed werkt..... | 14 |
| De klok instellen..... | 14 |
| Bereiden/Opwarmen..... | 15 |
| Vermogensniveaus..... | 15 |
| De bereidingstijd bijstellen..... | 15 |
| De bereiding beëindigen..... | 16 |
| De energiebesparingsstand instellen..... | 16 |
| De geurverdrivingsfunctie gebruiken..... | 16 |
| De kookwekker gebruiken..... | 16 |
| De programma's voor bereiding met sensor..... | 17 |
| De functies voor gezonde bereiding gebruiken..... | 19 |
| Automatisch ontdooien..... | 20 |
| De functie Mijn bord gebruiken..... | 21 |
| De functie zacht maken/smelten gebruiken..... | 22 |
| Kooktips stomen (Alleen model MS23H3125F*)..... | 23 |
| Het geluidssignaal uitschakelen..... | 25 |
| Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven..... | 25 |
| Richtlijnen voor kookmaterialen | 25 |
| Kooktips | 26 |
| Problemen oplossen en foutcodes | 27 |
| Problemen oplossen..... | 27 |
| Foutcode..... | 28 |
| Technische specificaties | 28 |

veiligheidsinformatie

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte onderdelen en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

| | | |
|---|---|--|
|  | WAARSCHUWING | Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot ernstig persoonlijk letsel of de overlijden . |
|  | LET OP | Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot licht persoonlijk letsel of schade aan eigendommen . |
|  | Waarschuwing; brandgevaar |  Waarschuwing; heet oppervlak |
|  | Waarschuwing; elektriciteit |  Waarschuwing; explosief materiaal |
|  | NIET proberen. |  NIET aanraken. |
|  | NIET demonteren. |  Volg de aanwijzingen nauwkeurig op. |
|  | Trek de stekker uit het stopcontact. |  Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard. |
|  | Neem contact op met het servicecentrum. |  Opmerking |
|  | Belangrijk | |

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

**Controleer voordat u de oven gebruikt
of de volgende instructies zijn
opgevolgd.**

| ⚠ WAARSCHUWING (alleen voor de magnetronfunctie) | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> | WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd. |
| <input type="checkbox"/> | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. |

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | WAARSCHUWING: 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 acht jaar of ouder zijn en er toezicht op ze wordt gehouden. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Omwille van 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. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | WAARSCHUWING: 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 voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | WAARSCHUWING: de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen. |
| <input type="checkbox"/> | Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen. |

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 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. |
| <input type="checkbox"/> | Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input type="checkbox"/> | WAARSCHUWING: vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen. |
| <input type="checkbox"/> | Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken. |
| <input type="checkbox"/> | De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst. |

**⚠ WAARSCHUWING
(alleen voor de ovenfunctie) - optioneel**

| | |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | WAARSCHUWING: wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt. |
| <input type="checkbox"/> | Gebruik geen stoomreiniger. |
| <input type="checkbox"/> | WAARSCHUWING: controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input type="checkbox"/> | Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden. |
| <input type="checkbox"/> | De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is. |
| <input type="checkbox"/> | Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn. |

| | |
|---|---|
| ★ | 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 onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd. |
| ☒ | Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten. |
| ☒ | Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand. |

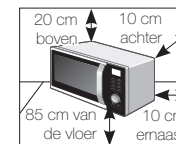
Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en boogglasapparatuur.

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 wordt geleverd aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.

1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven.
3. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien. (Alleen type model met draaiplateau)
4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

- ☑ 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. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact.
- ☑ Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voor u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

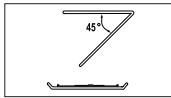
- binnen- en buitenwanden
 - Deur en afsluitstrippen
 - draaiplateau en loopring
(alleen type model met draaiplateau)
- ☑ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

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

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.
 2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Afspoelen en drogen.
 3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.
 4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.
- ☑ **NOOIT** water in de ventilatieopeningen laten lopen. Gebruik **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:
- zich geen resten ophopen
 - de deur goed sluit

- ☑ **Reinig** de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.



(Uitsluitend model met zwenkverwarming)

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.

De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetrononderhoudsmonteur.

- ☑ **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.














- ☑ Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.









Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

- ☑ Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.

- ☑ Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

| ⚠ WAARSCHUWING | 🔥 | ⚡ | 🚫 | 👤 |
|---|---|---|---|---|
| ☒ Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ☒ Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vette of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekage kan zijn of op een oneffen ondergrond. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
|  | Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | In het geval van een gaslek (zoals propaangas en lpg) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Kom niet met natte handen aan de stekker. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat terechtkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp. | ✓ | ✓ | | |
|  | Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Zorg ervoor dat het voedingsvoltagte, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties. | ✓ | ✓ | | ✓ |
|  | Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator. | ✓ | ✓ | ✓ | |
|  | Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen. | ✓ | ✓ | ✓ | |
|  | Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  | 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 deur van de oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |
|  | Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven. | ✓ | ✓ | | |
|  | Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
|  | Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | WAARSCHUWING: 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. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor EERSTE HULP opvolgen: <ul style="list-style-type: none"> • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Leg de bakplaat of het rooster niet kort na gebruik in het water. Hierdoor zou de bakplaat of het rooster kunnen breken of worden beschadigd. | | | | ✓ |
|  | Gebruik de magnetronoven niet voor frituren, want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken. | ✓ | | | ✓ |

| ! LET OP | |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|
|  | Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens. Gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen. | ✓ | | ✓ | ✓ |
|  | Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren. | ✓ | | ✓ | ✓ |
|  | Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden. | ✓ | | ✓ | ✓ |
|  | Dompel de voedingskabel en stekker niet onder in water en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen. | ✓ | ✓ | | |
|  | Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs wanneer de magnetron niet langer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm afgesloten flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten enzovoort. | | | ✓ | ✓ |
|  | Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld. | ✓ | | ✓ | |
|  | Gebruik altijd overwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen. | | | ✓ | |
|  | 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 magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven 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. | ✓ | ✓ | ✓ | |

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN (ALLEEN BIJ MAGNETRONFUNCTIE)

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

- Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspalen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.
- Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.
- Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
 - deur (gebogen)
 - scharnieren (los of gebroken)
 - de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken
- De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

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

- (a) Een gedeukte bekraste of defecte deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.
- (b) Een kapotte of ontbrekende lade, geleiderol, koppeling of rooster.
- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. 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 het apparaat.
- 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 problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De magnetronoven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- 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.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

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

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

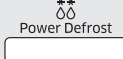
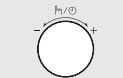
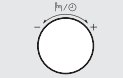

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

korte aanwijzingen voor direct gebruik


Als u een gerecht wilt bereiden.

| | |
|---|--|
|  Microwave | 1. Zet het gerecht in de oven. Druk op de toets Microwave (Magnetron) om de bereiding te starten. |
|  | 2. Draai aan de draaiknop totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Druk vervolgens op de draaiknop om het vermogensniveau in te stellen. |
|  | 3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de draaiknop . |
|  START | 4. Druk op de toets START/+30s . Resultaat: De bereiding begint. De oven laat 4 keer een pieptoon horen wanneer de bereiding is voltooid. |

Als u automatisch een gerecht wilt ontdooien.

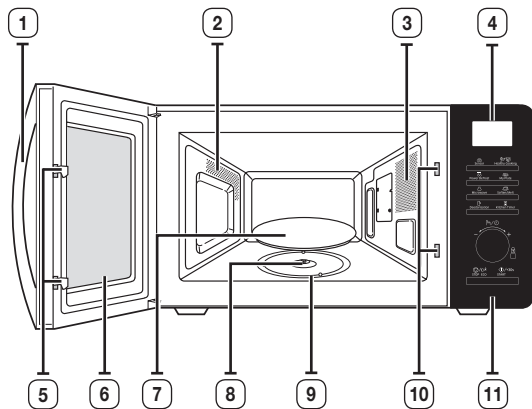
| | |
|---|---|
|  Power Defrost | 1. Zet het diepvriesgerecht in de oven. Druk op de toets voor automatisch ontdooien . |
|  | 2. Stel de bereidingscategorie in met behulp van de draaiknop . Druk op de draaiknop om de gekozen instelling te selecteren. |
|  | 3. Stel het gewicht in met behulp van de draaiknop . |
|  START | 4. Druk op de toets START/+30s . |

Als u 30 seconden wilt toevoegen.

| | |
|--|---|
|  START | Laat het gerecht in de oven staan. Druk een of meer keren op START/+30s voor elke 30 seconden extra die u wilt toevoegen. |
|--|---|

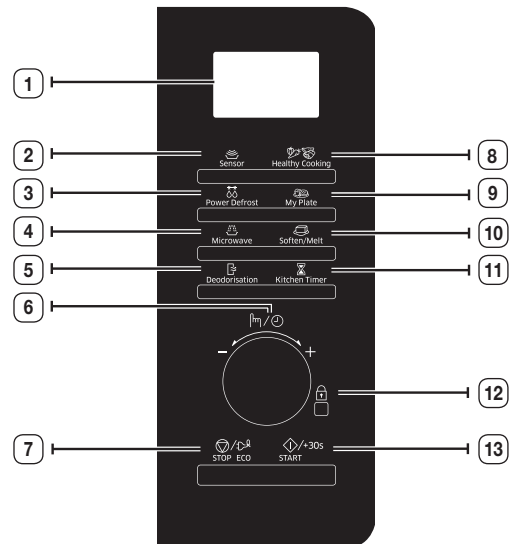
eigenschappen van de oven

OVEN



- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1. DEURGREEP | 7. DRAAIPLATEAU |
| 2. VENTILATIEOPENINGEN | 8. KOPPELING |
| 3. VERLICHTING | 9. LOOPRING |
| 4. DISPLAY | 10. VERGRENDELINGSOPENINGEN |
| 5. VERGRENDELINGSPALLEN | 11. BEDIENINGSPANEEL |
| 6. DEUR | |

BEDIENINGSPANEEL



- | | |
|---|-------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. STOP/ECO |
| 2. BEREIDEN MET SENSOR | 8. GEZOND BEREIDEN |
| 3. AUTOMATISCH ONTDOOIEN | 9. MIJN BORD |
| 4. MAGNETRON | 10. ZACHT MAKEN/SMELTEN |
| 5. GEURVERDRIVING | 11. KOOKWEKKER |
| 6. DRAAIKNOP (GEWICHT/HOEVEELHEID/TIJD/ SELECTEREN) | 12. KINDERSLOT |
| | 13. START/+30s |

ONDERDELEN

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

| | |
|---|---|
|  | <p>1. Loopring, moet in het midden van de oven worden geplaatst. Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.</p> |
|  | <p>2. 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 om het te reinigen.</p> |
|  | <p>3. Stomer, zie pagina 23-24. (alleen bij model MS23H3125F*) Doel: gebruik de plastic stomer bij automatisch stomen.</p> |

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

gebruik van de oven

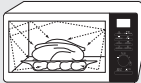
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN


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 (handmatig en automatisch)
- Bereiden
- Opwarmen

Bereidingsprincipe.

| | |
|--|---|
|  | <p>1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoeveelheid en dichtheid • Watergehalte • Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur) |

 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.

CONTROLLEREN 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.

Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.

| | |
|--|---|
|  Microwave <input type="text"/> | 1. Druk op de toets Microwave (Magnetron) . Resultaat: De indicatie 800 W (maximum vermogen) verschijnt. |
|  | 2. Nadat u op de draaiknop (800 W) hebt gedrukt, stelt u de tijd in op 4 tot 5 minuten door de draaiknop te draaien en de toets START/+30s in te drukken. Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. <ol style="list-style-type: none">1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven 4 pieptonen horen.2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven. |


-  De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als niet het maximale vermogen is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

DE KLOK INSTELLEN

De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch ":0", "88:88" of "12:00" in de display weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 12- of 24-uursnotatie. De klok moet worden ingesteld:

- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

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





| | |
|--|--|
|  | 1. Druk op de draaiknop . Voor tijdweergave in... 24-uurs notatie. 12-uurs notatie. 2. Draai aan de draaiknop om de tijdweergave in te stellen. (24-uurs of 12-uurs). Druk op de draaiknop om de geselecteerde tijdweergave in te stellen. 3. Draai aan de draaiknop om het uur in te stellen. Druk vervolgens op de draaiknop om het geselecteerde uur in te stellen. 4. Draai aan de draaiknop om de minuten in te stellen. 5. Druk op de draaiknop om de instelling te voltooien. |
|--|--|

BEREIDEN/OPWARMEN

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

Controleer **ALTIJD** de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.

Plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.

| | |
|--|--|
|  Microwave <input type="text"/> | <p>1. Druk op de toets Microwave (Magnetron). Resultaat: De indicatie 800 W (maximum vermogen) verschijnt.</p> |
|  | <p>2. Draai aan de draaiknop totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Druk vervolgens op de draaiknop om het vermogensniveau in te stellen.</p> |
|  | <p>3. Stel de bereidingstijd in met hulp van de draaiknop. Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.</p> |
|  START <input type="text"/> | <p>4. Druk op de toets START/+30s. Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven 4 pieptonen horen. 2) Het herinneringssignaal klinkt 3 maal. (eenmaal per minuut) 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven. |


 **Nooit** de magnetron inschakelen wanneer deze leeg is.


 Als u een schotel gedurende korte tijd op maximaal vermogen (800 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon een of meer keren de toets **START/+30s** indrukken om telkens 30 seconden bereidingstijd toe te voegen. De oven start onmiddellijk.

VERMOGENSNIVEAUS

U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.

| Vermogensniveau | Uitvoer |
|------------------|---------|
| HOOG | 800 W |
| MIDDELHOOG | 600 W |
| GEMIDDELD | 450 W |
| MIDDELLAAG | 300 W |
| ONTDOOIEN | 180W |
| LAAG/WARM HOUDEN | 100W |

 Als u een hoger vermogensniveau selecteert, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

 Als u een lager vermogensniveau selecteert, moet u een langere bereidingstijd instellen.


DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

| | |
|---|--|
|  START <input type="text"/> | <p>U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets START/+30s in te drukken.</p> |
|  | <p>U kunt de bereidingstijd ook verlengen (in stappen van 10 sec) door de draaiknop te draaien.</p> |

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.

| | |
|---|--|
|  | <p>1. Tijdelijk onderbreken:</p> <p>1) Open de deur.</p> <p>Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en nogmaals op de toets START/+30s te drukken.</p> <p>2) Druk op de toets STOP/ECO.</p> <p>Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door nogmaals op de toets START/+30s te drukken.</p> |
|  | <p>2. Volledig stoppen;</p> <p>Druk op de toets STOP/ECO.</p> <p>Resultaat: De bereiding wordt beëindigd. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets STOP/ECO.</p> |

 U kunt instellingen voordat de bereiding begint ook gewoon annuleren door op de toets **STOP/ECO** te drukken.

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

De oven beschikt over een energiebesparingsstand. Met deze functie bespaart u elektriciteit wanneer u de oven niet gebruikt. De normale toestand is de stand-bymodus en klokweergave als het apparaat niet wordt gebruikt.

| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none">• Druk op de toets STOP/ECO.• Resultaat: display uit.• Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur. De huidige tijd wordt dan weergegeven. De oven is nu weer gereed voor gebruik. |
|---|---|


Automatische functie voor energiebesparing

Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren 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 GEURVERDRIJVINGSFUNCTIE GEBRUIKEN

Gebruik deze functie nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetronoven. Reinig eerst de binnenkant van de oven.

| | |
|--|--|
|  | <p>Druk na deze reiniging op de toets Deodorisation (Geurverdriving). U hoort vier geluidssignalen.</p> |
|--|--|

 De geurverdriving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten. U kunt het proces verlengen in stappen van 30 seconden door de toets **STAR/+30s** in te drukken.

 De geurverdriving kan maximaal 15 minuten worden voortgezet.

DE KOOKWEKKER GEBRUIKEN

U kunt de timerfunctie gebruiken met de toets Kookwekker.

| | |
|--|---|
|  | <p>1. Druk op de toets Kitchen Timer (Kookwekker).</p> |
|  | <p>2. Stel de kookwekker in met behulp van de draaiknop.</p> |
|  | <p>3. Druk op de toets START/+30s om de functie Kookwekker te starten.</p> <p>Resultaat: De display telt af en laat een pieptoon horen wanneer de tijd is verstreken.</p> |

 De magnetron wordt niet ingeschakeld wanneer de keukentimer wordt gebruikt.

DE PROGRAMMA'S VOOR BEREIDING MET SENSOR

De vijf programma's voor bereiding met sensor kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd.

U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

U kunt de categorie Bereiding met sensor aanpassen met de draaiknop.

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

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

| | |
|--|--|
|   | 1. Druk op de toets Sensor Cook (Sensor bereiden). |
|  | 2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de draaiknop te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. |
|  | 3. Druk op de toets START/+30s. Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid: 1) De oven laat vier geluidsignalen horen. 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut). 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven. |

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

| Code/gerecht | Portie | Instructies |
|--|-------------|---|
| 1 Broccolirosjes | 200-500 gr. | Was de broccoli en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in rosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml (2-3 eetl.) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel broccoli als courgette, aubergine, pompoen en paprika. 1-2 minuten laten staan. |
| 2 Schijfjes wortel | 200-500 gr. | De wortelen afspoelen en schoonmaken en in gelijke ronde plakjes snijden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml (2-3 eetl.) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel wortel als bloemkoolrosjes en koolrabi. 1-2 minuten laten staan. |
| 3 Geschilde aardappelen | 200-800 gr. | Was en schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van gelijke grootte. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetl.) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. 2-3 minuten laten staan. |
| 4 Gekoelde soep | 250-500 gr. | Giet in een diep keramisch(e) bord of schaal en dek het gerecht tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. 2-3 minuten laten staan. |
| 5 Bevroren soep | 250-500 gr. | Prik gaatjes in de folie van de ingevroren soep en plaats de soep midden op het draaiplateau. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. 2-3 minuten laten staan. |

 Gebruik overwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Instructies automatische bereiding met sensor

Met de automatische sensor kunt u uw voedsel automatisch bereiden door de hoeveelheid gas te detecteren die tijdens het bereiden door het voedsel wordt gegenereerd.

- Bij het bereiden van voedsel worden allerlei gassen gegenereerd. De automatische sensor bepaalt de juiste bereidingstijd en het het juiste vermogen door deze gassen te detecteren. Hierdoor hoeft u de bereidingstijd en het vermogen niet in te stellen.
- Wanneer u een schaal met het deksel of huishoudfolie bedekt tijdens Bereiding met sensor, detecteert de automatische sensor de gassen die worden gegenereerd nadat de schaal is verzadigd met stoom.

Laat bij gebruik van huishoudfolie aan de rand van de schaal een kleine opening open voor ventilatie of prik een aantal gaatjes in de folie.

- Kort voor het einde van de bereiding wordt de resterende bereidingstijd afgeteld. Dit is een goed moment om het voedsel te keren of te roeren indien dit nodig is.
- U kunt voedsel voor automatische bereiding met sensor op smaak brengen met kruiden, specerijen of sauzen. Wees echter voorzichtig met zout of suiker. Deze ingrediënten kunnen ervoor zorgen dat het voedsel aanbrandt en deze dienen dus na het bereiden worden toegevoegd.
- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus bereiding met sensor worden geroerd of gekeerd, nadat op het display is begonnen met aftellen.

Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor

- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus bereiding met sensor worden geroerd of gekeerd, nadat op het display is begonnen met aftellen.




Belangrijk

- Na het installeren van de oven en het aansluiten op een stroombron dient het stroomsnoer niet te worden verwijderd. De gassensor heeft tijd nodig om te stabiliseren om naar behoren te kunnen functioneren.
- Het is niet aan te raden de functie automatische bereiding met sensor voortdurend te gebruiken, dat wil zeggen direct opnieuw na het bereiden van een gerecht.
- Plaats de oven op een goed geventileerde locatie voor juiste koeling en luchtstroom en om ervoor te zorgen dat de sensor naar behoren werkt.
- Gebruik om slechte resultaten te voorkomen de automatische sensor niet wanneer de omgevingstemperatuur te hoog of te laag is.
- Gebruik geen vluchtig schoonmaakmiddel voor het reinigen van de oven. Gas van een dergelijk schoonmaakmiddel kan de sensor beïnvloeden.
- Plaats de oven niet in de buurt van apparaten die vochtig zijn of gas uitstoten. Dit beïnvloedt de prestaties van de automatische sensor.
- Houd de binnenkant van de oven altijd schoon. Veeg alle gemorste resten weg met een vochtige doek. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

DE FUNCTIES VOOR GEZONDE BEREIDING GEBRUIKEN

De functie Gezonde bereiding kent dertien voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

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

| | |
|--|--|
|  Healthy Cooking <input type="text"/> | 1. Druk op de knop Healthy Cooking (Gezond bereiden). |
|  | 2. Selecteer de bereidingscategorie door aan de draaiknop te draaien. Druk vervolgens op de draaiknop. Selecteer daarna het gerecht dat u gaat bereiden met de draaiknop. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de diverse voorgeprogrammeerde instellingen. |
|  START <input type="text"/> | 3. Druk op de toets START/+30s. Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid: <ol style="list-style-type: none"> 1) De oven laat 4 geluidsignalen horen. 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut). 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven. |

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

1. Groenten en granen

| Code/gerecht | Portie | Instructies |
|--------------------------------|----------------------|---|
| 1-1 Spierziebonen | 250 gr. | Sperziebonen wassen en afhalen. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetl.) water toe bij het bereiden van 250 gr. Zet de schaal in het midden van het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan. |
| 1-2 Spinazie | 150 gr. | 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 | 250 gr. (1 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) | 125 gr. | Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 5-10 minuten laten staan. |
| 1-5 Volkorenmacaroni | 125 gr. | Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 500 ml kokend water en een snufje zout toe. Goed doorroeren. Niet afdekken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. 1 minuten laten staan. |
| 1-6 Quinoa | 125 gr. | Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 1-3 minuten laten staan. |
| 1-7 Bulgur | 125 gr. | Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 2-5 minuten laten staan. |

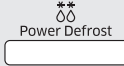




2. Gevogelte en vis

| Code/gerecht | Portie | Instructies |
|---------------------------------|----------------------|--|
| 2-1 Kipfilet | 300 gr. (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 Kalkoenfilet | 300 gr. (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. |
| 2-3 Verse visfilets | 300 gr. (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. |
| 2-4 Verse zalmfilets | 300 gr. (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. |
| 2-5 Verse garnalen | 250 gr. | 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. |
| 2-6 Verse forel | 200 gr. (1 vis) | Leg 2 verse hele vis op een ovenvaste schaal. Voeg een snuffje 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. |

AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Met de functie Automatisch 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.

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

| | |
|--|---|
|  | 1. Druk op de toets Power Defrost (Automatisch ontdooien) . |
|  | 2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de draaiknop te draaien. (Zie de tabel hiernaast.) |
|  | 3. Druk op de draaiknop om het geselecteerde type gerecht in te stellen. |
|  | 4. U kunt het gewicht van het gerecht instellen met de draaiknop . |
|  | 5. Druk op de toets START/+30s . Resultaat: <ul style="list-style-type: none"> • Het ontdooien begint. • De oven laat halverwege het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het voedsel om te keren. • Druk nogmaals op de toets START/+30s om het ontdooien te voltooien. |

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.






Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch snel ontdooien inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en instructies. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte, vis en brood/gebak op een keramisch bord.

| Code/gerecht | Portie | Instructies |
|--------------------------|--------------|--|
| 1 Vlees | 200-1500 gr. | 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 gr. | Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als kleinere porties. 20-60 minuten laten staan. |
| 3 Vis | 200-1500 gr. | Scherf de staart van de vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. 20-50 minuten laten staan. |
| 4 Brood/gebak | 125-625 gr. | 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 FUNCTIE MIJN BORD GEBRUIKEN

De functie Mijn Bord kent twee 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. |
|  | 3. Druk op de draaiknop om het geselecteerde type gerecht in te stellen. |
|  | 4. U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop . (Zie de tabel hiernaast.) |
|  | 5. Druk op de toets START/+30s . Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid: 1) De oven laat 4 geluidsignalen horen. 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut). 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven. |

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

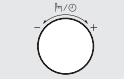
De volgende tabel bevat de programma's van Mijn bord voor automatisch opwarmen, inclusief de toepasselijke hoeveelheden en instructies. Bij deze programma's wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.

| Code/gerecht | Portie | Instructies |
|---|----------------------------|--|
| 1 Gekoelde kant-en-klare maaltijd | 300-350 gr. 400-450 gr. | De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). 2-3 minuten laten staan. |
| 2 Vegetarische maaltijd uit de koelkast | 300-350 gr. 400-450 gr. | 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 ZACHT MAKEN/SMELTEN GEBRUIKEN

Het programma Zacht maken/Smelten kent vier 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 Soften/Melt (Zacht maken/smeltten) . |
|  | 2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de draaiknop te draaien. |
|  | 3. Druk op de draaiknop om het geselecteerde type gerecht in te stellen. |
|  | 4. U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop . (Zie de tabel hiernaast.) |
|  | 5. Druk op de toets START/+30s . Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid: 1) De oven laat 4 geluidsignalen horen. 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut). 3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven. |

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

De volgende tabel bevat de programma's van Zacht maken/Smelten voor automatisch opwarmen, inclusief de toepasselijke hoeveelheden en instructies. Bij deze programma's wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.

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

KOOKTIPS STOMEN (ALLEEN MODEL MS23H3125F*)

De 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.

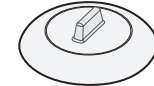
De stomer voor de magnetron bestaat uit drie onderdelen:



Schaal



Inzetplateau



Deksel

Alle onderdelen zijn bestand tegen temperaturen van -20 °C tot 140 °C. Geschikt voor opslag in de vriezer. Kan zowel afzonderlijk als in combinatie worden gebruikt.

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK:

- Niet gebruiken voor:
 - bereiden van gerechten met een hoog suiker- of vetgehalte
 - in combinatie met de grill of heteluchtfunctie, of op een fornuis.
- Was alle onderdelen voor het eerste gebruik grondig in een zeepsopje.
- Raadpleeg de instructies in de tabel op de volgende pagina voor de bereidingstijden.

ONDERHOUD:

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

ONTDOOIEN:

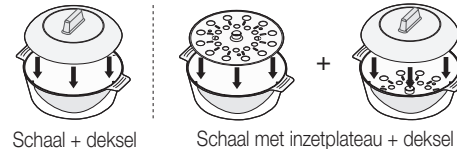
Plaats het diepvriesgerecht in de stoomschaal zonder deksel. De vloeistof blijft op de bodem van de schaal en zal het gerecht geen schade doen.

BEREIDING:

| Voedsel | Portie | Vermogensniveaus | Bereidingstijd (min.) | Behandeling |
|------------------------|--|------------------|-----------------------|----------------------------------|
| Artisjokken | 300 gr. (1-2 stuks) | 800 W | 5-6 | Schaal met inzetplateau + deksel |
| | Instructies Spoel de artisjokken af en maak ze schoon. Plaats het plateau in de schaal. Leg de artisjokken op het plateau. Voeg een eetlepel citroensap toe. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan. | | | |
| Verse groenten | 300 gr. | 800 W | 4-5 | Schaal met inzetplateau + deksel |
| | Instructies Weeg de groenten (bijvoorbeeld, broccoli, bloemkool, wortel, paprika) nadat u ze hebt gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats het plateau in de schaal. Verdeel de groente over de schaal. Voeg 2 eet. water toe. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan. | | | |
| Diepvriesgroenten | 300 gr. | 600 W | 7-8 | Schaal met inzetplateau + deksel |
| | Instructies Leg de diepvriesgroenten in de stoomschaal. Plaats het plateau in de schaal. Voeg 1 eet. water toe. Dek af met het deksel. Na het bereiden en nagaren goed doorroeren. 2-3 minuten laten staan. | | | |
| Rijst | 250 gr. | 800 W | 15-18 | Schaal + deksel |
| | Instructies Plaats de rijst in de stoomschaal. Voeg 500 ml koud water toe. Dek af met het deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten staan. Houd voor bruine rijst 10 minuten aan. | | | |
| Gepofte aardappelen | 500 gr. | 800 W | 7-8 | Schaal + deksel |
| | Instructies Weeg de aardappelen, spoel ze af, en doe ze in de stoomschaal. Voeg 3 eet. water toe. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan. | | | |
| Stoofschotel (gekoeld) | 400 gr. | 600 W | 5-6 | Schaal + deksel |
| | Instructies Plaats de stoofschotel in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. 1-2 minuten laten staan. | | | |

| Voedsel | Portie | Vermogensniveaus | Bereidingstijd (min.) | Behandeling |
|---------------------------------|---|------------------|-----------------------|-----------------|
| Soep (gekoeld) | 400 gr. | 800 W | 3-4 | Schaal + deksel |
| | Instructies Giet de soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. 1-2 minuten laten staan. | | | |
| Bevroren soep | 400 gr. | 800 W | 8-10 | Schaal + deksel |
| | Instructies Doe de bevroren soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. 2-3 minuten laten staan. | | | |
| Diepvriesknodels met jamvulling | 150 gr. | 600 W | 1-2 | Schaal + deksel |
| | Instructies Bevochtig de bovenkant van de knodels met koud water. Let 1-2 diepvriesknodels naast elkaar in de stoomschaal. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan. | | | |
| Vruchtencompote | 250 gr. | 800 W | 3-4 | Schaal + deksel |
| | Instructies 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. Leg ze in de stoomschaal. Voeg 1-2 eetl. water en 1-2 eetl. suiker toe. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan. | | | |

Hantering van de stomer



VOORZORGSMAATREGELEN:

- Wees uiterst voorzichtig bij het openen van het deksel van de stomer. De ontsnappende stoom kan zeer heet zijn.
- Gebruik overwanten wanneer u de stomer na bereiding wilt vastnemen.

HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN


U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

| | |
|---|---|
|  | <p>1. Druk de toetsen STOP/ECO en START/+30s gelijktijdig in.</p> <p>Resultaat:</p> <ul style="list-style-type: none"> De volgende indicatie verschijnt. <p>OFF</p> <ul style="list-style-type: none"> De oven laat niet iedere keer dat u op een toets drukt een piepsignaal horen. |
|  | <p>2. U kunt het geluidssignaal weer inschakelen door de toetsen STOP/ECO en START/+30s nogmaals gelijktijdig in te drukken.</p> <p>Resultaat:</p> <ul style="list-style-type: none"> De volgende indicatie verschijnt. <p>On</p> <ul style="list-style-type: none"> De oven werkt weer met het geluidssignaal. |

VEILIGHEIDSVERGRENDELING VAN DE MAGNETRONOVEN

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.

De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.

| | |
|--|--|
|  | <p>1. Houd de toets Kinderslot gedurende drie seconden ingedrukt.</p> <p>Resultaat:</p> <ul style="list-style-type: none"> De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd). In de display wordt "L" weergegeven. <p>L</p> |
|  | <p>2. Als u de over wilt ontgrendelen, houdt u de toets Kinderslot gedurende drie seconden ingedrukt.</p> <p>Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.</p> |

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 geglaazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht. |
| Wegwerpborde van polyester en karton | ✓ | Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen. |
| Fast-foodverpakkingen | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Polystyreen bekers | ✓ | Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting. |
| <ul style="list-style-type: none"> Papieren zakken en kranten | x | Kunnen vlam vatten. |
| <ul style="list-style-type: none"> Kringlooppapier en metalen garneringen | x | Kan vonken veroorzaken. |

(vervolg)

| Kookmateriaal | Magnetronbestendig | Opmerkingen |
|---|--------------------|--|
| Glas | | |
| • Ovenschalen | ✓ | Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand. |
| • Fijn glaswerk | ✓ | Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting. |
| • Glazen potten | ✓ | Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen. |
| Metaal | | |
| • Schalen | ✗ | Kunnen vonken en brand veroorzaken. |
| • Binddraadjes voor plastic zakken | ✗ | |
| Papier | | |
| • Borden, bekertjes, 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 | ✓ ✗ | Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen. |
| Vetvrij papier | ✓ | Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen. |

✓ : Aanbevolen

✓ ✗ : Wees voorzichtig

✗ : Onveilig

kooktips

MICROGOLVEN

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.

De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen.

De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

BEREIDING

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:

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

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:

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

Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampende water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden

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

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

| Voedsel | Portie | Aan/uit | Tijd (min.) |
|--|--|---------|--------------|
| Dranken (koffie, thee, water) | 150 ml (1 kopje) 250 ml (1 mok) | 800 W | 1-1½ 1½-2 |
| | Instructies In kopje gieten en niet afdekken. Plaats de kop/mok midden op het draaiplateau. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan. | | |
| Soep (gekoeld) | 250 gr. | 800 W | 3-3½ |
| | Instructies Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. 2-3 minuten laten staan. | | |
| Stoofschotel (gekoeld) | 350 gr. | 600 W | 5½-6½ |
| | Instructies Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het serveren. 2-3 minuten laten staan. | | |
| Pasta met saus (gekoeld) | 350 gr. | 600 W | 4½-5½ |
| | Instructies Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren. 3 minuten laten staan. | | |
| Gevulde pasta met saus (gekoeld) | 350 gr. | 600 W | 5-6 |
| | Instructies De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 3 minuten laten staan. | | |
| Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld) | 350 gr. | 600 W | 5½-6½ |
| | Instructies Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. 3 minuten laten staan. | | |
| Diepvriespasta (cannelloni, macaroni, lasagne) | 400 gr. | 450 W | 16-16½ |
| | Instructies De diepvriespasta op een kleine, platte, rechthoekige ovensafe glazen schotel leggen. Zet de schotel op het draaiplateau. 2-3 minuten laten staan. | | |

problemen oplossen en foutcodes

PROBLEMEN OPLOSSEN

Het duurt even voordat u vertrouwd bent met een nieuw apparaat. In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

De volgende verschijnselen zijn normaal:

- Condensvorming in de oven
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en de toets **START/+30s** ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens het gebruik van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal.
 - Oplossing: plaats de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt het display van de oven mogelijk gereset.
 - Oplossing: haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

De lamp werkt niet.

- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

Rook en stank bij eerste gebruik.

- Dit is een tijdelijk verschijnsel bij een nieuw verwarmingselement. De rook en stank verdwijnen volledig na 10 minuten gebruik.

U kunt de stank sneller laten verdwijnen door partjes citroen of citroensap in de ovenruimte te gebruiken.

- ☑ Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats.
Zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.
 - Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
 - Uw garantiegegevens
 - Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

FOUTCODE

De melding "SE" wordt weergegeven.

- Reinig de toetsen en controleer of zich water op het oppervlak rond de toets bevindt. Schakel de magnetron uit en probeer het opnieuw. Als dit zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.

De melding "E-12" heeft de volgende betekenis.

- De melding "E-12" betekent Gassensor kortgesloten. Deze fout kan zich voordoen bij een hoge luchtvochtigheid in de ovenruimte, wanneer u de magnetron opnieuw gebruikt, kort nadat de bereiding van een ander gerecht in de magnetron is voltooid. In dit geval kunt u de magnetronoven het beste uitschakelen en proberen opnieuw in te stellen, omdat de mogelijkheid bestaat dat de gassensor niet goed functioneert. Als de fout zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.

- ☑ Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG als de code hierboven niet wordt vermeld, of 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 | MS23H3125** |
|---|--|
| Stroombron | 230 V - 50 Hz |
| Energieverbruik Magnetronfunctie | 1150 W |
| Uitgangsvermogen | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| Frequentie | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75S(31) |
| Koeling | Ventilator met motor |
| Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Ovenruimte | 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm |
| Volume | 23 liter |
| Gewicht Netto | circa 12 kg |

MEMO

MEMO

07 TECHNISCHE SPECIFICATIES

MEMO

MEMO



MEMO

MEMO





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 (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 |

DE68-04241D-01

MS23H3125**

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

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.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.



Inhalt

| | |
|---|-----------|
| Sicherheitsinformationen | 2 |
| Kurzanleitung | 11 |
| Funktionen des Geräts | 12 |
| Gerät | 12 |
| Bedi.enfeld | 12 |
| Zubehör | 13 |
| Verwenden des Geräts | 13 |
| So funktioniert ein Mikrowellengerät | 13 |
| Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise | 14 |
| Einstellen der Uhrzeit | 14 |
| Erhitzen/Aufwärmen | 15 |
| Leistungsstufen | 15 |
| Regulieren der Garzeit | 15 |
| Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs | 16 |
| Einstellen des Energiesparmodus | 16 |
| Geruchsbeseitigung | 16 |
| Küchentimer | 16 |
| Sensorgarprogramme | 17 |
| Automatikprogramme für gesundes Garen | 19 |
| Auftauprogramme | 20 |
| Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen | 21 |
| Schmelzen/Karamellisieren von Lebensmitteln | 22 |
| Hinweise zum Dampfgaren (Nur Modelle MS23H3125F*) | 23 |
| Ausschalten der Signaltöne | 25 |
| Sicherheitssperre des Mikrowellengeräts | 25 |
| Informationen zum Geschirr | 25 |
| Zubereitungshinweise | 26 |
| Problembefhebung und Informationscodes | 27 |
| Problembefhebung | 27 |
| Informationscodes | 28 |
| Technische Daten | 28 |

Sicherheitsinformationen

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



WARNUNG

Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.**



VORSICHT

Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können.**



Warnung; Brandgefahr



Warnung; Heiße Oberfläche



Warnung; Strom



Warnung; Explosives Material



NICHT ausführen.



NICHT berühren.



NICHT demontieren.



Befolgen Sie die Anweisungen genau.



Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.



Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.



Hinweis



Wichtig

Deutsch - 2

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden. |
| <input type="checkbox"/> | WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden. |
| <input type="checkbox"/> | Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. |

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 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. |
| <input type="checkbox"/> | WARNUNG: Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden. |
| <input type="checkbox"/> | Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. |
| <input type="checkbox"/> | Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden. |

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. |
| <input type="checkbox"/> | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 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 Gefahren. |
| <input type="checkbox"/> | Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. |
| <input type="checkbox"/> | WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können. |

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet. |
| <input type="checkbox"/> | Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schrankes aufgestellt werden. |

⚠️ WARNUNG (Backofenfunktion) - Optional

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen. |
|-------------------------------------|---|

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren. |
| <input type="checkbox"/> | WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern. |
| <input type="checkbox"/> | Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden. |
| <input type="checkbox"/> | WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. |
| <input type="checkbox"/> | Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein. |
| <input type="checkbox"/> | Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden. |
| <input type="checkbox"/> | Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. |

| | |
|---|---|
| ★ | 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. |
| ☐ | 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. |
| ☐ | Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden. |

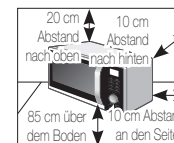
Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

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.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
 3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)
 4. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
- ☐ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer

entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

- ☐ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

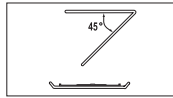
- Innere und äußere Oberflächen
 - Gerätetür und Türdichtungen
 - Drehteller und Drehringe (Nur Modelle mit Drehteller)
- ☐ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

- ☐ 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.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
 2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
 3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
 4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.
- ☐ Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:
 - sich keine Schmutzpartikel ansammeln
 - und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

- ☑ **Reinigen** Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Hezelement um 45° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (nur Modelle mit klappbarem Hezelement).



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

- ☑ Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

- ☑ Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

- ☑ Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.

- ☑ Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden.

Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

| ! WARNUNG | | | | | |
|------------------|--|---|---|---|---|
| | Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Stellen Sie dieses 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 regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf. | ✓ | ✓ | | |
| | Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdüner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und 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. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes 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 die Oberfläche des Geräts. | ✓ | ✓ | | |
| | Lagern Sie kein entflammables Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturengleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE-HILFE-Anweisungen: <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Geben Sie heiße Zubehöerteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten. | | | | ✓ |
| | Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen. | ✓ | | | ✓ |

Deutsch - 9

| ! VORSICHT | | | | | |
|------------|---|---|---|---|---|
| ★ | Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Spieße, Gabeln und KEIN Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ☐ | Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | Stellen Sie bei kleineren Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ☐ | Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden. | ✓ | ✓ | | |
| ☐ | 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. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw. | | | ✓ | ✓ |
| ☐ | Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist. | ✓ | | ✓ | |
| | Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen. | | | ✓ | |
| ★ | 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 Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät 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 ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

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

- Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.
- Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsfleichen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsfleichen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
 - Gerätetür (verbogen)
 - Türscharniere (beschädigt oder locker)
 - Türverriegelungen und Dichtungsfleichen
- Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

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

- (a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind
- (b) 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 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 Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Mikrowellengerät 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.



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.

Kurzanleitung

Erhitzen von Lebensmitteln.

| | |
|--|--|
|  Microwave <input type="text"/> | 1. Geben Sie die Lebensmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste Microwave (Mikrowelle) , um den Garvorgang zu starten. |
|  | 2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann das Drehrad , um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen. |
|  | 3. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad die gewünschte Garzeit ein. |
|  START <input type="text"/> | 4. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt 4 Mal ein Signalton. |

Automatisches Auftauen von Lebensmitteln.

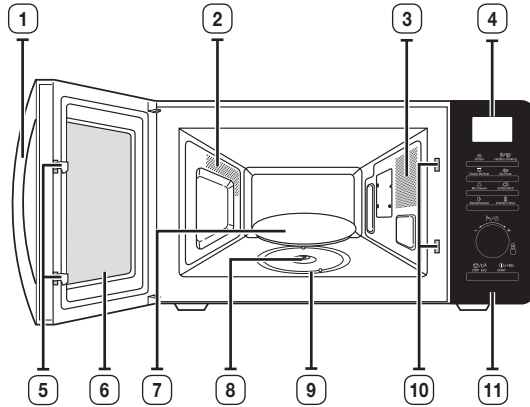
| | |
|--|---|
|  Power Defrost <input type="text"/> | 1. Geben Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste Power Defrost (Auftauprogramme) . |
|  | 2. Wählen Sie durch Drehen am Drehrad das gewünschte Programm aus. Drücken Sie das Drehrad , um die Auswahl zu bestätigen. |
|  | 3. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad das Gewicht ein. |
|  START <input type="text"/> | 4. Drücken Sie die Taste START/+30s . |

Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden.

| | |
|--|--|
|  START <input type="text"/> | Nehmen Sie die Lebensmittel nicht aus dem Gerät. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste START/+30s . |
|--|--|

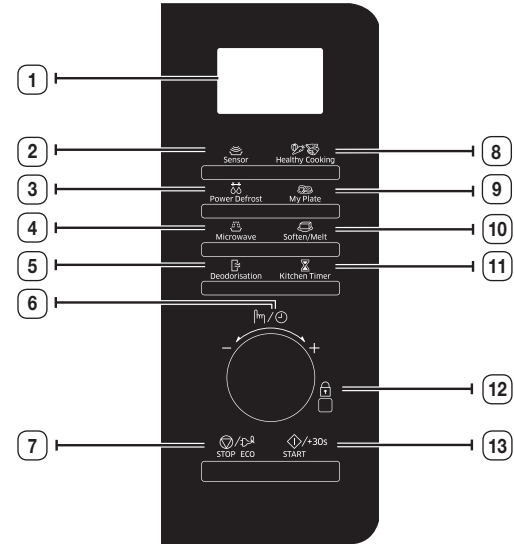
Funktionen des Geräts

GERÄT



- | | |
|------------------------|--|
| 1. GRIFF DER GERÄTETÜR | 7. DREHTELLER |
| 2. BELÜFTUNGSSCHLITZE | 8. DREHAUFSATZ |
| 3. BELEUCHTUNG | 9. DREHRING |
| 4. DISPLAY | 10. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG |
| 5. TÜRRIEGEL | 11. BEDIENFELD |


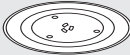
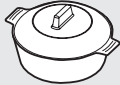
BEDIENFELD



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. STOPP/ÖKO |
| 2. SENSORGARPROGRAMME | 8. GESUNDES GAREN |
| 3. AUFTAUPROGRAMME | 9. AUTOMATIKPROGRAMME |
| 4. MIKROWELLE | 10. SCHMELZEN/KARAMELLISIEREN |
| 5. GERUCHSBESEITIGUNG | 11. KÜCHENTIMER |
| 6. DREHRAD (GEWICHT/PORTIONSGRÖSSE/ GARZEIT) | 12. KINDERSICHERUNG |
| | 13. START/+30s |

ZUBEHÖR

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

| | |
|---|--|
|  | <p>1. Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden. Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.</p> |
|  | <p>2. 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.</p> |
|  | <p>3. Dampfgarer: siehe Seite 23 und 24. (Nur die Modelle MS23H3125F*) Zweck: Der Dampfgarer aus Kunststoff wird zum Garen der Lebensmittel mit Dampf verwendet.</p> |

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

Verwenden des Geräts

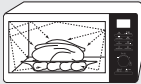
SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT


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 (manuell und automatisch)
- Erhitzen
- Aufwärmen

Garprinzip.

| | |
|--|--|
|  | <p>1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig verteilt, während sich die Speisen auf dem Drehteller drehen. So werden die Lebensmittel gleichmäßig erhitzt.</p> |
| | <p>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.</p> |
| | <p>3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Lebensmitteleigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none">• Menge und Dichte• Wassergehalt• Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht) |


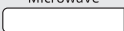

 Da das Innere der Lebensmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Garvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:


- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

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 dann die Gerätetür.

| | |
|---|---|
|  Microwave  | <p>1. Drücken Sie die Taste Microwave (Mikrowelle). Ergebnis: Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt.</p> |
|  | <p>2. Nachdem Sie die Leistung von 800 W durch Drücken des Drehrads bestätigt haben, stellen Sie durch Drehen am Drehrad eine Garzeit zwischen 4 und 5 Minuten ein. Drücken Sie anschließend die Taste START/+30s. Ergebnis: Die Garraumbelichtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt. |

-  Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet.


Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheint im Display automatisch die Anzeige „:0“, „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





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

| | |
|--|---|
|  | <p>1. Drücken Sie das Drehrad. Um die Uhrzeit anzuzeigen in... 24-Stunden-Notation 12-Stunden-Notation</p> |
| | <p>2. Wählen Sie durch Drehen am Drehrad die Art den Zeitanzeige aus. (24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation). Drücken Sie dann das Drehrad, um die ausgewählte Notation zu bestätigen.</p> |
| | <p>3. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad die gewünschte Stunde ein. Drücken Sie dann das Drehrad, um die Einstellung zu bestätigen.</p> |
| | <p>4. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad die Minuten ein.</p> |
| | <p>5. Drücken Sie das Drehrad, um die Einstellung zu bestätigen.</p> |


ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln. Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Legen Sie zuerst die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie dann die Gerätetür.

| | |
|--|--|
|  Microwave <input type="text"/> | <p>1. Drücken Sie die Taste Microwave (Mikrowelle). Ergebnis: Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt:</p> |
|  | <p>2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann das Drehrad, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.</p> |
|  | <p>3. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad die gewünschte Garzeit ein. Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.</p> |
|  START <input type="text"/> | <p>4. Drücken Sie die Taste START/+30s. Ergebnis: Die Garraumbelichtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton. (einmal pro Minute) 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt. |



 **Schalten** Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

 Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (800 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **START/+30s**. Das Gerät wird sofort gestartet.



LEISTUNGSSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen wählen.

| Leistungsstufe | Ausgangsleistung |
|--------------------|------------------|
| HOCH | 800 W |
| MITTELHOCH | 600 W |
| MITTEL | 450 W |
| MITTEL REDUZIERT | 300 W |
| AUFTAUEN | 180 W |
| NIEDRIG/WARMHALTEN | 100 W |

-  Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verringert werden.
-  Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe auswählen, muss die Garzeit entsprechend verlängert werden.

REGULIEREN DER GARZEIT

| | |
|---|---|
|  START <input type="text"/> | Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste START/+30s drücken. |
|  | Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 10 Sekunden zusätzlicher Garzeit am Drehrad drehen. |

BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Speisen zu überprüfen.

| | |
|---|---|
|  | <p>1. Unterbrechen:</p> <p>1) Öffnen Sie die Gerätetür. Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste START/+30s, um den Garvorgang fortzusetzen.</p> <p>2) Drücken Sie die Taste STOP/ECO (STOPP/ÖKO). Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste START/+30s.</p> |
|  STOP ECO | <p>2. Um den Garvorgang vollständig abzubrechen, drücken Sie die Taste STOP/ECO (STOPP/ÖKO). Ergebnis: Der Garvorgang wird abgebrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste STOP/ECO (STOPP/ÖKO).</p> |

-  Vor dem Beginn des Garvorgangs kann jede Einstellung abgebrochen werden, indem Sie einfach die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** drücken.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch wird der Stromverbrauch gesenkt, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, wechselt es in den Standby-Modus und im Display wird die Uhrzeit angezeigt.


| | |
|---|--|
|  STOP ECO | <ul style="list-style-type: none">• Drücken Sie die Taste STOP/ECO (STOPP/ÖKO). Ergebnis: Das Display wird ausgeschaltet.• Zum Deaktivieren des Energiesparmodus öffnen Sie die Gerätetür. Im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit. Sie können das Gerät nun verwenden. |
|---|--|



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 Geräteleuchte wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

GERUCHSBESEITIGUNG




Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von geruchsintensiven Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Innern des Geräts. Reinigen Sie zunächst den Garraum.

| | |
|---|---|
|  Deodorisation | Drücken Sie nach dem Reinigen die Taste Deodorisation (Geruchsbesichtigung) . Es erklingt viermal ein Signalton. |
|---|---|

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

KÜCHENTIMER

Mit Hilfe der Taste „Kitchen Timer (Küchentimer)“ können Sie die Timerfunktion einstellen.

| | |
|---|---|
|  Kitchen Timer | 1. Drücken Sie die Taste Kitchen Timer (Küchentimer) . |
|  | 2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad die gewünschte Zeit für den Küchentimer ein. |
|  START | 3. Drücken Sie die Taste START/+30s , um den Küchentimer zu starten. Ergebnis: Die Anzeige zählt herunter und es ertönt ein Signalton, wenn die Zeit abgelaufen ist. |

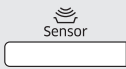
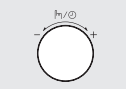

-  Das Mikrowellengerät wird nicht eingeschaltet, wenn der Küchentimer in Gebrauch ist.

SENSORGARPROGRAMME

Es gibt fünf Sensorgarprogramme mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Art der Lebensmittel, die mit Hilfe des Sensors erhitzt werden sollen, durch Drehen am Drehrad auswählen.

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

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

| | |
|---|--|
|  | 1. Drücken Sie die Taste Sensor Cook (Sensorgarprogramme). |
|  | 2. Wählen Sie durch Drehen am Drehrad die Art der Speisen aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. |
|  | 3. Drücken Sie die Taste START/+30s. Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit: 1) Es erklingt viermal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt. |

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

| Nummer/ Lebensmittel | Portionsgröße | Anleitung |
|-------------------------------------|---------------|---|
| 1 Brokkoli-Röschen | 200-500 g | Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30-45 ml Wasser (2-3 EL) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |

| Nummer/ Lebensmittel | Portionsgröße | Anleitung |
|---|---------------|--|
| 2 Möhrenscheiben | 200-500 g | Die Möhren schälen und waschen und in gleich große Scheiben schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 30-45 ml Wasser (2-3 EL) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Möhren sowie Blumenkohlröschen oder gewürfelten Kohlrabi. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |
| 3 Geschälte Kartoffeln | 200-800 g | Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Stücke schneiden. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 4 Gekühlte Suppen | 250-500 g | In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| 5 Tiefgefrorene Suppe | 250-500 g | Die Folie der tiefgefrorenen Suppe einstechen und diese in die Mitte des Drehtellers stellen. Die Suppe in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |

 Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe!

Anweisungen zu den Sensorgarprogrammen

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

- Beim Garen von Lebensmitteln entstehen eine Vielzahl von Dämpfen. Der Sensor ermittelt anhand der aufsteigenden Dämpfe die richtige Garzeit und die geeignete Leistungsstufe, sodass Sie diese nicht mehr selbst einstellen müssen.
- Wenn Sie die Sensorgarprogramme verwenden und einen Behälter mit dem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken, misst der Sensor die entstandenen Dämpfe erst, nachdem der Behälter vollständig mit Dampf gefüllt ist.

Bei Verwendung von Frischhaltefolie lassen Sie am Rand des Behälters eine kleine Lüftungsöffnung.

- Kurz vor Abschluss des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, um die Speisen für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.
- Bevor Sie ein Sensorgarprogramm verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Beachten Sie dabei jedoch, dass Salz und Zucker braune Flecken auf den Lebensmitteln hinterlassen und deshalb erst nach dem Garen hinzugefügt werden sollten.
- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieser Bedienungsanleitung, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dazugehörigen Deckeln oder mit Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Frischhaltefolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Lebensmitteln.
- Speisen, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.

Geschirr und Deckel für die Sensorgarprogramme

- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieser Bedienungsanleitung, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dazugehörigen Deckeln oder mit Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Frischhaltefolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Lebensmitteln.
- Speisen, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.




Wichtig

- Ziehen Sie nicht mehr das Netzkabel aus der Steckdose, nachdem Sie das Gerät aufgestellt und das Kabel eingesteckt haben. Der Dampfsensor benötigt einige Zeit, um sich zu stabilisieren und ein befriedigendes Garergebnis zu erzielen.
- Es wird empfohlen, die Sensorgarprogramme nicht im Dauerbetrieb zu verwenden, d. h. einen Garvorgang direkt nach dem anderen zu starten.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf, um eine angemessene Kühlung und Luftzirkulation sowie die genaue Funktionsweise des Sensors zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die Sensorgarprogramme nicht bei besonders hoher oder niedriger Raumtemperatur, da das Garergebnis sonst unbefriedigend ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine flüchtigen Reinigungsmittel. Die durch diese Reinigungsmittel erzeugten Dämpfe können die Funktionsweise des Sensors beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten auf, die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder viele Dämpfe erzeugen, da dies die ordnungsgemäße Leistung des Sensors beeinträchtigen kann.
- Halten Sie den Garraum stets sauber. Wischen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch ab. Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt bestimmt.

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN

Es gibt dreizehn Automatikprogramme für gesundes Garen mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Portionsgröße durch Drehen am Drehrad einstellen.

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

| | |
|--|--|
|  Healthy Cooking | 1. Drücken Sie die Taste Healthy Cooking (Gesundes Garen). |
|  | 2. Wählen Sie durch Drehen am Drehrad das gewünschte Programm aus. Drücken Sie zum Bestätigen das Drehrad. Wählen Sie durch Drehen am Drehrad die Art der Speisen aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. |
|  | 3. Drücken Sie die Taste START/+30s. Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit: 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt. |

 Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

1. Gemüse und Getreide

| Nummer/ Lebensmittel | Portions- größe | Anleitung |
|---------------------------------|--------------------|---|
| 1-1 Grüne Bohnen | 250 g | Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. |

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

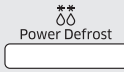




2. Geflügel und Fisch

| Nummer/ Lebensmittel | Portions- größe | Anleitung |
|-------------------------------|--------------------|---|
| 2-1 Hähnchenbrust | 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 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. |
| 2-3 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. |
| 2-4 Frisches Lachsfilet | 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. |
| 2-5 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. |
| 2-6 Frische Forelle | 200 g (1 Stk.) | Zwei frische Fische im Ganzen in eine ofenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen. |

AUFTAUPROGRAMME

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

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

| | |
|--|--|
|  | 1. Drücken Sie die Taste Power Defrost (Auftauprogramme) . |
|  | 2. Wählen Sie durch Drehen am Drehrad die Art der Speisen aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite). |
|  | 3. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad das gewünschte Programm ein. |
|  | 4. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad das Gewicht der Lebensmittel ein. |
|  | 5. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: <ul style="list-style-type: none"> • Der Auftauvorgang wird gestartet. • Während des Auftauvorgangs werden Sie nach der Hälfte der Zeit durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden. • Drücken Sie erneut die Taste START/+30s, um den Auftauvorgang abzuschließen. |

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

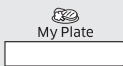
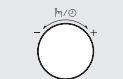
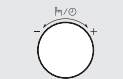
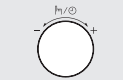

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Auftauprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot/Kuchen auf einen Keramiksteller.

| Nummer/ Lebensmittel | Portions- größe | Anleitung |
|-------------------------|--------------------|---|
| 1 Fleisch | 200-1500 g | Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und Hackfleisch. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen. |
| 2 Geflügel | 200-1500 g | Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Hähnchen und Hähnchenteile. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen. |
| 3 Fisch | 200-1500 g | Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm eignet sich für ganze Fische und Fischfilets. Vor dem Verzehr 20 bis 50 Minuten lang ruhen lassen. |
| 4 Brot/Kuchen | 125-625 g | Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramiksteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur geeignet. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen. |

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR ERHITZEN UND AUFWÄRMEN

Es gibt zwei Automatikprogramme mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am Drehrad können Sie die Anzahl der Portionen 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. |
|  | 3. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad das gewünschte Programm ein. |
|  | 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: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit: 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt. |

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.


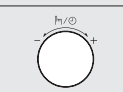
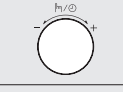
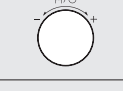

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Automatikprogramme für Erhitzen und Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Diese Programme werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.

| Nummer/ Lebensmittel | Portionsgröße | Anleitung |
|---|------------------------|---|
| 1 Gekühlte Fertiggerichte | 300-350 g 400-450 g | Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowelleneigneter 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 Gekühlte vegetarische Gerichte | 300-350 g 400-450 g | Das Gericht auf einen Keramikteller stellen und mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Gerichte, die aus 2 Komponenten bestehen (z. B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |

SCHMELZEN/KARAMELLISIEREN VON LEBENSMITTELN

Es gibt vier Automatikprogramme zum Schmelzen von Lebensmitteln mit vorprogrammierten Zeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am Drehrad können Sie die Anzahl der Portionen angeben.

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

| | |
|--|--|
|  Soften/Melt | 1. Drücken Sie die Taste Soften/Melt (Schmelzen/Karamellisieren) . |
|  | 2. Wählen Sie durch Drehen am Drehrad die Art der Speisen aus. |
|  | 3. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad das gewünschte Programm ein. |
|  | 4. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad die Portionsgröße ein. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.) |
|  START | 5. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit: 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt. |

 Verwenden Sie nur mikrowelleneignetes Geschirr.

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Automatikprogramme zum Schmelzen von Lebensmitteln mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Diese Programme werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.

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

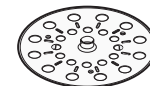
HINWEISE ZUM DAMPFGAREN (NUR MODELLE MS23H3125F*)

Der Dampfgarer 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., während die Nährwerte erhalten bleiben.

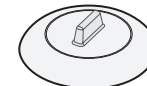
Das Dampfgarer-Set zur Verwendung in einem Mikrowellengerät besteht aus 3 Teilen:



Dämpfschüssel



Dämpfeinsatz



Deckel

Alle Teile halten Temperaturen von -20 °C bis 140 °C stand. Sie können zum Einfrieren von Lebensmitteln eingesetzt werden. Sie können einzeln oder zusammen verwendet werden.

NUTZUNGSBEDINGUNGEN:

- Verwenden Sie den Dampfgarer nicht:
 - um Lebensmittel mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt zu garen.
 - in Kombination mit der Grill- oder Heißluftfunktion oder einer Herdplatte.
- Waschen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich mit Seifenwasser aus.
- Weitere Informationen zu den Garzeiten erhalten Sie in der Anweisungen in der Tabelle auf der nächsten Seite.

PFLEGE:

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

AUFTAUEN:

Legen Sie die gefrorenen Lebensmittel ohne Deckel in die Dämpfschüssel. Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Lebensmittel.

ZUBEREITUNG:

| Gericht | Portionsgröße | Leistungsstufen | Garzeit (in Min.) | Zubehör |
|-----------------------|--|-----------------|-------------------|---|
| Artischocken | 300 g (1-2 Stk.) | 800 W | 5-6 | Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel |
| | Anleitung Die Artischocken waschen und putzen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Artischocken auf dem Dämpfeinsatz verteilen. Einen Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Frisches Gemüse | 300 g | 800 W | 4-5 | Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel |
| | Anleitung Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Das Gemüse auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Tiefgefrorenes Gemüse | 300 g | 600 W | 7-8 | Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel |
| | Anleitung Das tiefgefrorene Gemüse in die Dämpfschüssel geben. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. 1 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garen gut umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Reis | 250 g | 800 W | 15-18 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung Den Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten und braunen Reis 10 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Backkartoffeln | 500 g | 800 W | 7-8 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung Die Kartoffeln wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Eintopf (gekühlt) | 400 g | 600 W | 5-6 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. | | | |

| Gericht | Portionsgröße | Leistungsstufen | Garzeit (in Min.) | Zubehör |
|--|---|-----------------|-------------------|------------------------|
| Suppe (gekühlt) | 400 g | 800 W | 3-4 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung In die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Tiefgefrorene Suppe | 400 g | 800 W | 8-10 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfschüssel füllen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung | 150 g | 600 W | 1-2 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dämpfschüssel legen. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |
| Obstkompott | 250 g | 800 W | 3-4 | Dämpfschüssel + Deckel |
| | Anleitung Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1-2 EL Wasser und 1-2 EL Zucker hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. | | | |

Umgang mit dem Dampfgarer



Dämpfschüssel + Deckel

Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel

SICHERHEITSHINWEISE:

- Gehen Sie beim Öffnen des Deckels besonders vorsichtig vor, da der entweichende Dampf sehr heiß sein kann.
- Fassen Sie den Dampfgarer nach dem Garen mit Ofenhandschuhen an.

AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



| | |
|---|---|
|  | <p>1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten STOP/ECO (STOPP/ÖKO) und START/+30s.</p> <p>Ergebnis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Im Display wird Folgendes angezeigt: OFF Wenn Sie eine Taste drücken, erklingt kein Signalton. |
|  | <p>2. Um die Signaltöne wieder zu aktivieren, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten STOP/ECO (STOPP/ÖKO) und START/+30s.</p> <p>Ergebnis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Im Display wird Folgendes angezeigt: ON Die Signaltöne sind wieder aktiviert. |

SICHERHEITSSPERRE DES MIKROWELLENGERÄTS

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.

Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.

| | |
|---|--|
|  | <p>1. Halten Sie die Taste Kindersicherung drei Sekunden lang gedrückt.</p> <p>Ergebnis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden). Im Display wird „L“ angezeigt. L |
|  | <p>2. Um das Gerät wieder zu entsperren, halten Sie die Taste Kindersicherung erneut drei Sekunden lang gedrückt.</p> <p>Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.</p> |

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 | Mikrowellen-geeignet | Kommentare |
|--|----------------------|--|
| Aluminiumfolie | ✓ ✗ | 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 Metallverzerrungen aufweisen. |
| Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe | ✓ | Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert. |
| Fastfood-Verpackungen | ✓ ✗ ✗ | Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen. Kann Feuer fangen. Kann zu Lichtbogenbildung führen. |
| Glasgeschirr | ✓ ✓ ✓ | Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzerrungen aufweist. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen. Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet. |

| Geschirr | Mikrowellen-geeignet | Kommentare |
|--|---|---|
| Metall <ul style="list-style-type: none"> Geschirr Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel | <ul style="list-style-type: none"> x x | Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen. |
| Papier <ul style="list-style-type: none"> Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier Recyclingpapier | <ul style="list-style-type: none"> ✓ x | Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit. Kann zu Lichtbogenbildung führen. |
| Kunststoff <ul style="list-style-type: none"> Behälter Frischhaltefolie Gefrierbeutel | <ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ x | Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr. Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten. Sollte die Speisen nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht. Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen. |
| Wachs- oder Butterbrotpapier | <ul style="list-style-type: none"> ✓ | Kann verwendet werden, um Speisen feucht zu halten und Spritzer zu verhindern. |

✓ : Empfohlen

✓ x : Mit Vorsicht

x : Nicht sicher

ZubereitungsHinweise

MIKROWELLEN

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

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

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

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

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Lebensmittel:

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

Abdecken während des Garvorgangs

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

Ruhezeit

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

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Lebensmitteln

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

| Gericht | Portionsgröße | Leistung | Zeit (in Min.) |
|--|-------------------|----------|----------------|
| Getränke (Kaffee, Tee und Wasser) | 150 ml (1 Tasse) | 800 W | 1 - 1½ |
| | 250 ml (1 Becher) | | 1½ - 2 |
| Suppe (gekühlt) | 250 g | 800 W | 3 - 3½ |
| | | | |
| Eintopf (gekühlt) | 350 g | 600 W | 5½ - 6½ |
| | | | |
| Nudeln mit Sauce (gekühlt) | 350 g | 600 W | 4½ - 5½ |
| | | | |
| Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt) | 350 g | 600 W | 5-6 |
| | | | |
| Tellergericht (gekühlt) | 350 g | 600 W | 5½ - 6½ |
| | | | |
| Tiefgefrorene Pasta (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne) | 400 g | 450 W | 16 - 16½ |
| | | | |

Deutsch - 27

Problembesehung und Informationscodes

PROBLEMBEHEBUNG

Es dauert stets einige Zeit, um sich mit einem neuen Gerät vollständig vertraut zu machen. Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

Normale Erscheinungen

- Kondenswasser im Garraum des Geräts
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen

Die Lebensmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die Taste **START/+30s** gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitze Lebensmittel.

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal.
 - Lösung: Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt.
 - Lösung: Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knistern (oder Lichtbogenbildung).

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Rauch und Geruch werden bei Betrieb des Geräts nach 10 Minuten vollständig verschwinden. Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone in den Garraum oder stellen Sie einen Behälter mit Zitronensaft hinein, und starten Sie das Gerät.

Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

INFORMATIONSCODES

Die Meldung „SE“ bedeutet Folgendes.

- Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Mikrowellengerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Die Meldung „E-12“ bedeutet Folgendes.

- Die Meldung „E-12“ weist auf einen Kurzschluss des Dampfsensors hin. Dieses Problem kann auftreten, wenn sich im Garraum zu viel Feuchtigkeit angesammelt hat, weil Sie das Mikrowellengerät mehrmals kurz hintereinander verwendet haben. In diesem Fall besteht die Möglichkeit, dass kein wirkliches Problem mit dem Dampfsensor vorliegt. Schalten Sie dann das Mikrowellengerät aus, und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen erneut vor. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
- Wenn eine Meldung angezeigt wird, die in obiger Liste nicht aufgeführt ist, oder 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 | MS23H3125** |
|---|--|
| Eingangsspannung und Frequenz | 230 V ~ 50 Hz |
| Leistungsaufnahme Mikrowelle | 1150 W |
| Ausgangsleistung | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| Betriebsfrequenz | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75S (31) |
| Kühlungsverfahren | Motorbetriebener Kühlungsventilator |
| Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum | 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm |
| Fassungsvermögen | 23 Liter |
| Gewicht Netto | Ca. 12 kg |

NOTIZEN

NOTIZEN

07 TECHNISCHE DATEN

NOTIZEN

NOTIZEN



NOTIZEN

NOTIZEN





Bei Fragen oder Hinweisen

| LAND | RUFEN SIE UNS AN | ODER BESUCHEN SIE UNS 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 (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 |

DE68-04241D-01