

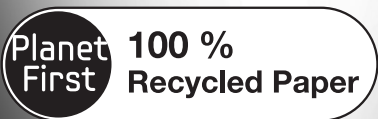


NQ50C7235AS

Four micro-ondes encastrable

Manuel d'utilisation

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



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register



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.
-
- AVERTISSEMENT** : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
-
- 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.
-
- 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.
-
- 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.
-
- 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.
-





-
- 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.

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

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

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

 - L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

 - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

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

 - 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.

 - AVERTISSEMENT** : les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

 - 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.
-





-
- L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.
-

⚠ 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.
 - 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.
-





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

Veuillez placer à l'arrière le côté du cadre incliné vers le haut, afin de maintenir le support lors de la cuisson d'aliments lourds.



Ne pas utiliser la grille du four en mode Micro-ondes.

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.

CONSIGNES D'INSTALLATION

Général

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique : 230 V ~ 50 Hz

Dimensions (L x H x P)

Taille maximale : L 595 x H 454,2 x P 570

Taille du four encastré : L 555 x H 445 x P 548,8

Cet appareil est conforme aux réglementations de l'UE.





Mise au rebut de l'emballage et de l'appareil

L'emballage est recyclable.

Il peut être composé des matériaux suivants :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène sans CFC (mousse rigide de polystyrène).

Veuillez mettre ces matériaux au rebut de manière responsable et conformément à la législation.

Les autorités sauront vous fournir des renseignements sur le mode de mise au rebut convenable des appareils domestiques.

Consignes de sécurité

Cet appareil ne doit être branché que par un technicien qualifié. Le four N'EST PAS conçu pour un usage commercial. Il ne doit être utilisé que pour faire cuire des aliments dans un cadre privé. Cet appareil est très chaud pendant et après l'utilisation.

Soyez vigilant en présence de jeunes enfants.

Raccordement électrique

Le réseau domestique auquel l'appareil est raccordé doit être conforme aux règlements locaux et nationaux.

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Installation dans l'élément

Les éléments de la cuisine en contact avec le four doivent résister à une chaleur allant jusqu'à 100 °C.

Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages causés par la chaleur.

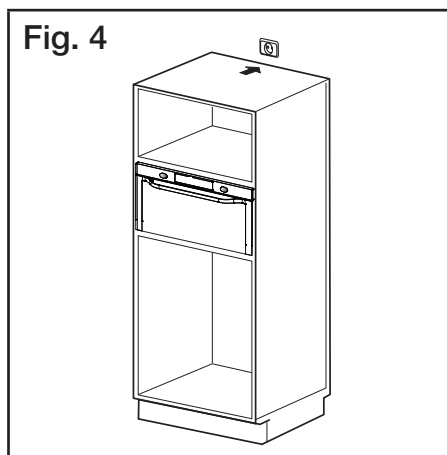
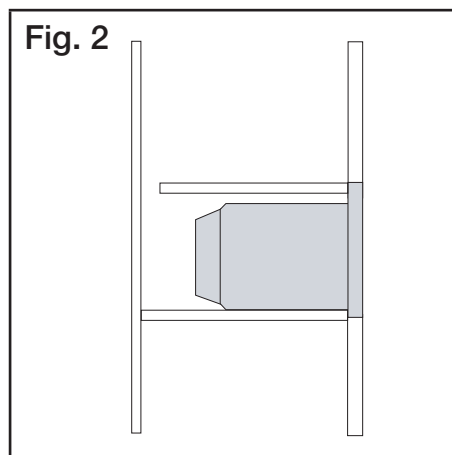
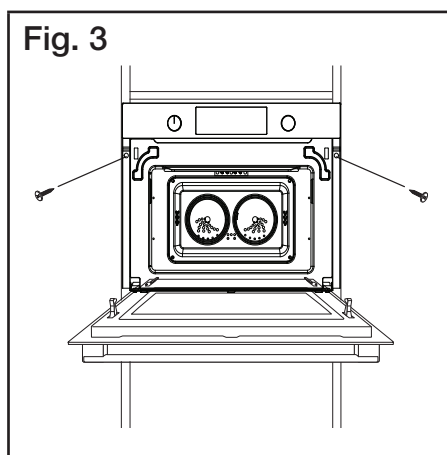
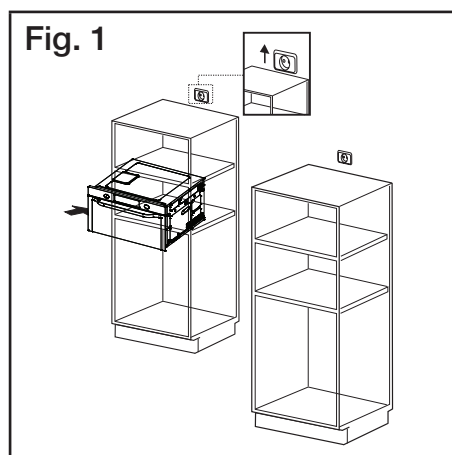


Fig 1. Insérez partiellement le four dans la cavité.
Raccordez le câble de branchement à la source
d'alimentation.

Fig. 2 Insérez complètement le four dans la cavité.

Fig. 3 Fixez le four à l'aide des deux vis (4 x 25 mm)
fournies.

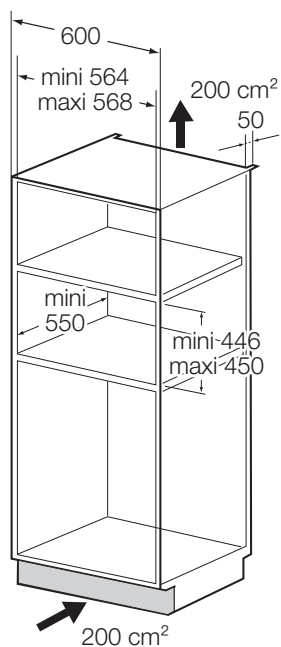
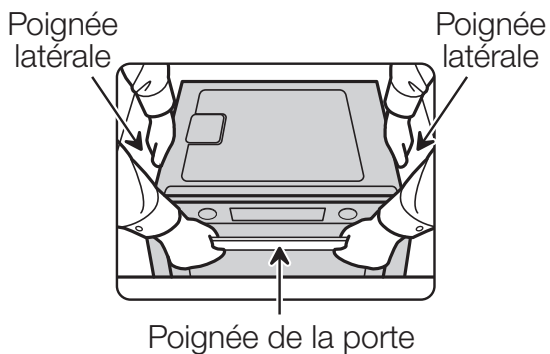
Fig 4. Effectuez le branchement électrique.
Vérifiez que l'appareil fonctionne.



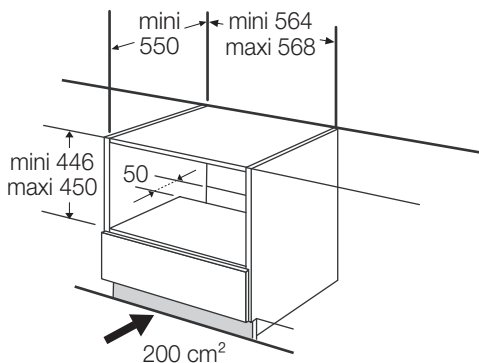
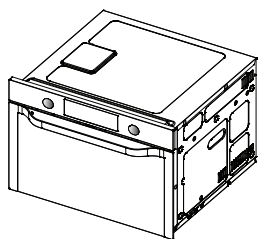


Dimensions d'encastement

Veillez à tenir l'appareil au niveau des 2 poignées latérales et de la poignée de la porte lorsque vous déballez le produit.



Dimensions de sous-encastement



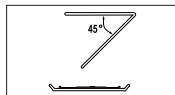


NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

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.
- 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 et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :






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

 AVERTISSEMENT					
<input checked="" type="checkbox"/>	Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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, gras, 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.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓
	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓
	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
	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.	✓	✓	✓	✓
	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
	N'entreposez 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.	✓		✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓





★	<p>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 :</p> <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 ; 	✓	✓	✓	✓
---	--	---	---	---	---

⚠	ATTENTION				
---	------------------	--	--	--	--

★	<p>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.</p>	✓		✓	✓
☐	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.

- (a) 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.
- (b) 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.
- (c) 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 :
 - (1) Porte (déformée)
 - (2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
 - (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- (d) 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 :

- (a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).
 - (b) 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.





sommaire

FONCTIONS DU FOUR

16

- 16 Four
- 17 Tableau de commande
- 17 Accessoire

AVANT DE COMMENCER

18

- 18 Réglage de l'horloge
- 19 Réglage du mode d'économie d'énergie

UTILISATION DU FOUR

20

- 20 Types de cuisson
- 21 Fonctionnement d'un four micro-ondes
- 22 Utilisation du mode micro-ondes
- 32 Utilisation du mode menu automatique

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

36

- 36 Utilisation du mode nettoyage vapeur
- 37 Utilisation du mode désodorisation
- 38 Arrêt du signal sonore
- 39 Sécurité enfants

DÉPANNAGE ET CODE D'ERREUR

40

- 40 Rangement et entretien du four micro-ondes
- 40 Dépannage
- 42 Codes d'erreur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

43

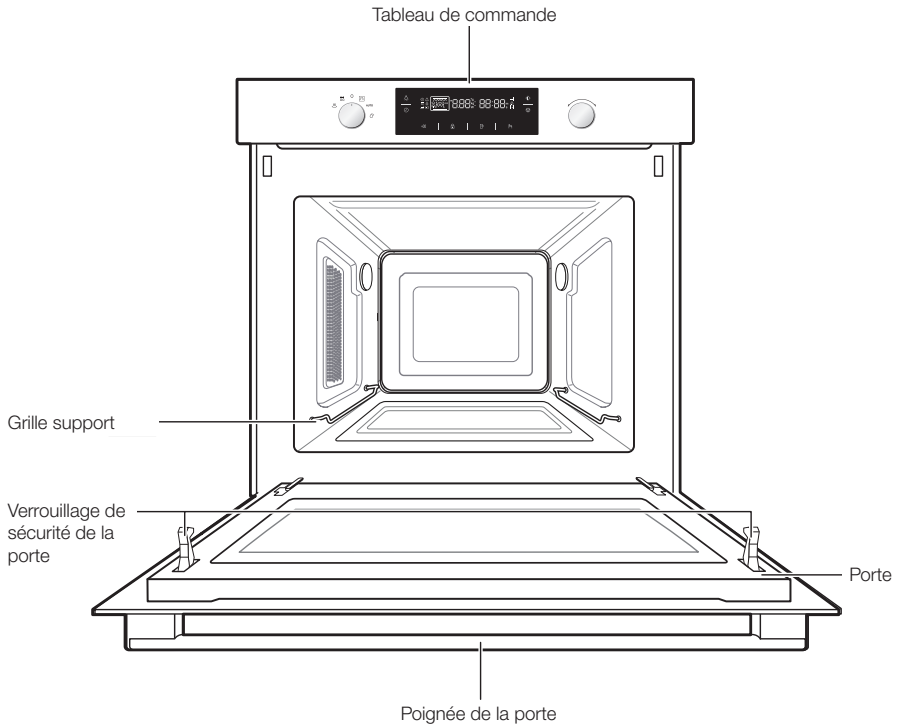
- 43 Caractéristiques techniques





fonctions du four

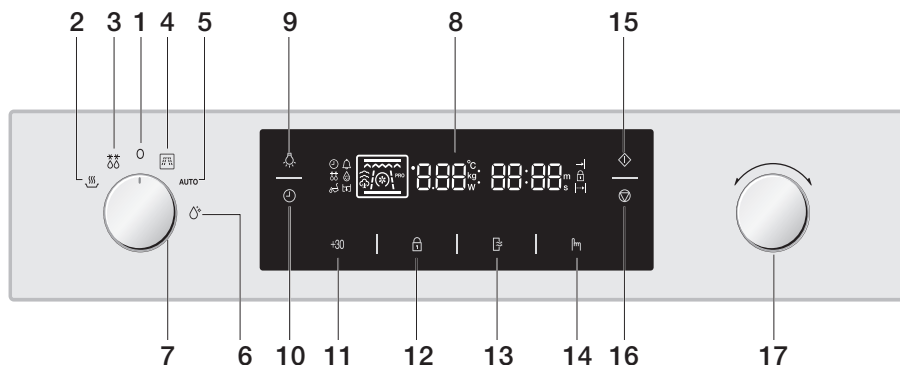
FOUR



Lorsque vous cuisinez certains aliments, vous devez utiliser le plateau en céramique et le placer sur la grille support.



TABLEAU DE COMMANDE

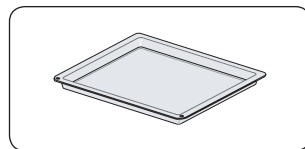


- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1. OFF (DÉSACTIVÉ) | 10. HORLOGE |
| 2. MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE | 11. +30s (démarrage rapide) |
| 3. MODE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE | 12. SÉCURITÉ ENFANTS |
| 4. MODE MICRO-ONDES | 13. DÉSODORISATION |
| 5. MODE CUISSON AUTOMATIQUE | 14. SÉLECTION |
| 6. NETTOYAGE VAPEUR | 15. DÉPART |
| 7. SÉLECTEUR DE MODE | 16. ARRÊT/ANNULATION |
| 8. ÉCRAN | 17. SÉLECTEUR MULTIFONCTION |
| 9. LAMPE | |

ACCESSOIRE

L'accessoire suivant est fourni avec le four micro-ondes :

1. Plateau en céramique (pour le mode Micro-ondes)



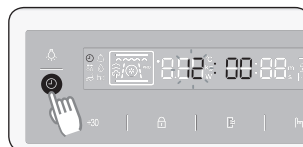
avant de commencer

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'ÉCRAN d'affichage s'allume. Au bout de trois secondes, le symbole de l'horloge et les chiffres « 12:00 » clignotent à l'ÉCRAN.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyez sur l'**HORLOGE**.

Le chiffre « 12 » commence à clignoter.

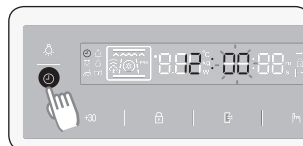


2. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler l'heure.

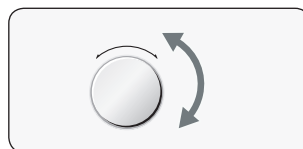


3. Appuyez à nouveau sur l'**HORLOGE**.

« 00 » commence à clignoter.

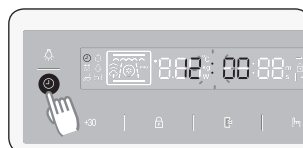



4. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler les minutes.



5. Appuyez à nouveau sur l'**HORLOGE**.

L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.



-  Si vous souhaitez modifier un réglage après avoir appuyé sur un bouton, le réglage commence à clignoter. Vous ne pouvez modifier ce réglage que lorsqu'il clignote. S'il a cessé de clignoter, vous devez appuyer sur le bouton pour qu'il recommence à clignoter.



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.

Mode veille

Par défaut, le four se mettra en mode Veille après 10 minutes d'inactivité.

Mode ECO

1. Appuyez sur le bouton de **SÉLECTION** pendant 3 secondes.
En mode ECO, l'affichage s'éteint et le four ne peut pas être utilisé.



2. Pour désactiver le mode ECO, ouvrez la porte ou appuyez sur un bouton quelconque. L'affichage se remettra alors en marche. Le four peut alors être utilisé.

utilisation du four

TYPES DE CUISSON

Le tableau suivant répertorie les différents modes et réglages disponibles sur votre four. Pour déterminer le mode et le réglage adaptés à votre plat, reportez-vous aux pages ci-dessous.

Mode micro-ondes



L'appareil fait appel à l'énergie micro-ondes pour faire cuire ou décongeler vos plats. Il permet une cuisson efficace et rapide qui ne modifie pas la couleur ou la forme des aliments. La puissance et le temps de cuisson sont réglés manuellement afin de s'adapter à tous les aliments.

Fonctions automatiques

AUTO	Mode Menu automatique 6 programmes de cuisson automatique sont à votre disposition. Le temps et la température se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat et de démarrer le processus de cuisson automatique.
	Mode Décongélation automatique 5 réglages de décongélation automatique pré-programmés peuvent être sélectionnés pour vous simplifier la tâche. Le temps et la température se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat et de démarrer le processus de cuisson rapide.
	Mode Réchauffage automatique 9 réglages de réchauffage automatique pré-programmés peuvent être sélectionnés pour vous simplifier la tâche. Le temps et la température se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat et de démarrer le processus de cuisson rapide.
	Nettoyage vapeur La vapeur chaude permet d'humidifier les parois intérieures du four afin d'en faciliter le nettoyage. Le programme de nettoyage vapeur ne dure que 15 minutes.



FONCTIONNEMENT D'UN FOUR MICRO-ONDES

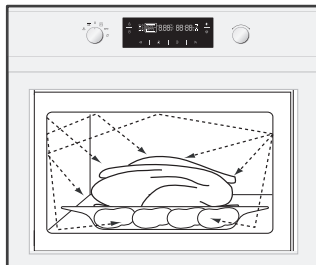
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four micro-ondes pour :

- Mode micro-ondes

Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le four micro-ondes sont réparties de manière uniforme par un répartiteur. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - quantité et densité ;
 - teneur en eau ;
 - température initiale (aliment réfrigéré ou non).



La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four.

Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

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



UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson, 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.

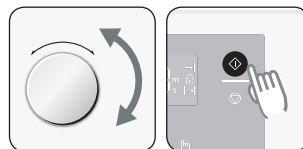
 Utilisez le plateau en céramique sur la grille support.

Réglage du mode Micro-ondes

1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position micro-ondes. La durée et la puissance s'affichent à l'**ÉCRAN**.



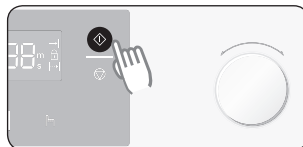
2. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité. Si vous ne souhaitez pas modifier la puissance, appuyez sur **DÉPART** pour commencer la cuisson.
 - Réglage du temps de cuisson : 90 minutes maxi.



3. Pour modifier la puissance, appuyez sur le bouton de **SÉLECTION** et tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour régler la puissance souhaitée. Reportez-vous aux guides de cuisson (pages 25 à 31) pour connaître les temps de cuisson et les puissances appropriés.



4. Appuyez sur **DÉPART** pour démarrer la cuisson.



Guide relatif aux puissances de cuisson par micro-ondes

PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE ÉMISE (W)	REMARQUE
ÉLEVÉE	100	900	Pour faire chauffer des liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	750	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNE	50	450	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des aliments délicats.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour faire décongeler et cuire en continue.
FAIBLE	11	100	Pour faire décongeler des aliments délicats.

Guide relatif aux récipients pour micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant et placez un verre d'eau ou des aliments sur le plateau en céramique.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu chamues. 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.
Porcelaine et plats en 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 en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de restauration rapide <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.



Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
<ul style="list-style-type: none">Sacs en papier ou journalPapier recyclé ou ornements métalliques	<ul style="list-style-type: none">xx	<ul style="list-style-type: none">Peuvent s'enflammer.Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre <ul style="list-style-type: none">Plats de service adaptés à la cuisson au fourPlats en cristalPots en verre	<ul style="list-style-type: none">✓✓✓	<ul style="list-style-type: none">Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.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.Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal <ul style="list-style-type: none">PlatsAttaches métalliques des sacs de congélation	<ul style="list-style-type: none">xx	<ul style="list-style-type: none">Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Papier <ul style="list-style-type: none">Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbantPapier recyclé	<ul style="list-style-type: none">✓x	<ul style="list-style-type: none">Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique <ul style="list-style-type: none">RécipientsFilm étirableSacs de congélation	<ul style="list-style-type: none">✓✓✓ x	<ul style="list-style-type: none">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.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.Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	<ul style="list-style-type: none">✓	<ul style="list-style-type: none">Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.



« Arc » est le terme consacré pour désigner les étincelles apparaissant dans un four micro-ondes.

- ✓ : recommandé
- ✓ x : à utiliser avec précaution
- x : risqué





Guide de cuisson aux micro-ondes

Consignes générales

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.

Cuisson à couvert

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

Temps de repos

Après la cuisson, il est important de laisser les aliments reposer pendant la durée recommandée afin de permettre à la température de s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex équipée d'un couvercle et adaptée à la cuisson aux micro-ondes. Couvrez les aliments pendant la durée de cuisson minimale (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150	600	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/ maïs)	300	600	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300	600	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.



Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex équipée d'un couvercle et adaptée à la cuisson aux micro-ondes. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée (reportez-vous au tableau). Couvrez les aliments pendant la durée de cuisson minimale (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson à votre goût. Remuez une fois pendant et après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrez les aliments pendant les 3 minutes que dure le temps de repos.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux sont petits, plus vite ils cuiront.

 Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 500	4-5 5-6	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5-6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	5-6	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 500	5-6 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	3-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250	3-4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 250	1-2 2-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4-5	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250	5-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.



Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex équipée d'un couvercle. (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson). Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer. Ajoutez du sel ou des herbes et du beurre. Notez qu'il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 375	900	17-18 18-20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz complet (étuvé)	250 375	900	20-22 22-24	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	900	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	900	18-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.





Réchauffage

Votre four micro-ondes permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement qu'un four traditionnel.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de réchauffer des aliments de trop grande taille (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vous sera plus aisé de réchauffer de petits morceaux. Couvrir les aliments pendant la cuisson évite également qu'ils ne se dessèchent.

Puissances

Différentes puissances sont disponibles pour réchauffer les aliments. En général, pour de grandes quantités d'aliments délicats ou pour des aliments qui cuisent rapidement (tartelettes par exemple), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Mélange

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir. Il est particulièrement important de remuer les liquides que vous faites chauffer.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Évitez de trop faire chauffer les aliments. En cas de doute, il est préférable de choisir un temps de cuisson court. Il est ensuite possible de réchauffer les aliments plus longtemps si nécessaire. Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides. Pour éviter les projections bouillantes et d'éventuelles brûlures, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans la boisson. Remuez le contenu pendant et systématiquement après la cuisson. Laissez s'écouler un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise.





Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé

Soyez extrêmement prudent lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé. Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Il est recommandé de servir les aliments à une température comprise entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours soigneusement la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Il est recommandé de les servir à une température de 37 °C.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Instruction
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 à 40 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 à 30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 50 s à 1 min.	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau en céramique. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.





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	Heure	Temps de repos (min)	Instruction
Boissons	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Versez la boisson dans une tasse en céramique sans recouvrir. Placez la tasse au centre du plateau en céramique. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g	900 W	3-4	2-3	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.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5-6	2-3	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.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	2-3	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.
Plat préparé (réfrigéré)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez-le de film étirable spécial micro-ondes.

Décongélation

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cet avantage peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans les couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, appuyez sur **ARRÊT/ANNULATION** et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la cuisson. Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Veuillez vous reporter au tableau situé à la page suivante.





Astuce : les aliments plats se décongèlent mieux que les aliments plus épais et les petites quantités se décongèlent plus rapidement que les grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W). Placez la nourriture sur le plateau en céramique et insérez ce plateau au niveau 1.

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
VIANDE				
Bœuf haché	250	6-7	15-30	Placez la viande dans l'assiette en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
	500	8-12		
Escalopes de porc	250	7-8		
VOLAILLE				
Morceaux de poulet	500 (2 portions)	12-14	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200	28-32		
POISSON				
Filets de poisson	200	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400	11-13		
FRUIT				
Baies	300	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient en verre rond et à fond plat de grand diamètre.
PAIN				
Petits pains (environ 50 g)	2 portions	1-1½	5-20	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
	4 portions	2½-3		
Tartine/ Sandwich	250	4-4½		
	500	7-9		

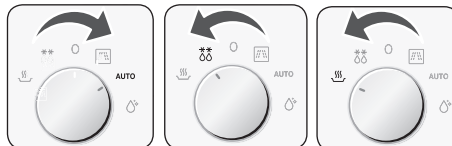


UTILISATION DU MODE MENU AUTOMATIQUE

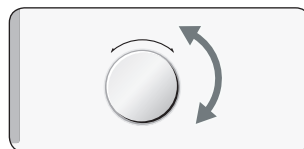
Le mode Menu automatique vous permet de choisir entre 20 réglages préprogrammés (6 fonctions de cuisson automatique, 5 fonctions de décongélation automatique et 9 fonctions de réchauffage automatique) afin de faire cuire ou réchauffer vos aliments préférés en toute simplicité. Le temps de cuisson et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner l'un des 20 réglages et de régler le poids correspondant aux aliments pour démarrer la cuisson.

Réglage du mode Menu automatique

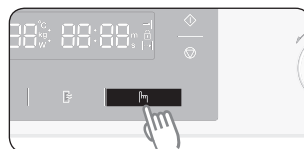
1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position **CUISSON AUTOMATIQUE, DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** ou **RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE**.



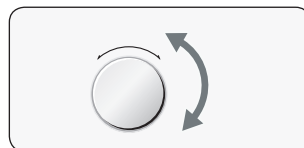
2. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour sélectionner le réglage de Menu automatique souhaité. Reportez-vous au tableau figurant aux pages 33 à 35 pour obtenir une description des 20 réglages du Menu automatique.



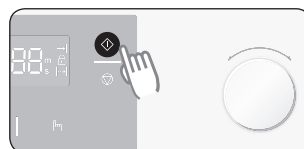
3. Appuyez sur le bouton de **SÉLECTION** pour modifier le poids.



4. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** pour sélectionner le poids souhaité.



5. Appuyez sur **DÉPART**.



- Certains des menus automatiques sont continus. D'autres nécessitent de retourner les aliments. Le four émettra un signal sonore pour vous en avertir.
- Le temps de cuisson pendant le fonctionnement du Menu automatique s'affiche.
- La durée ne peut pas être modifiée en cours de cuisson.



Guide relatif aux réglages du menu Cuisson automatique

Le tableau suivant répertorie les 6 programmes Cuisson automatique. Veuillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Ces programmes automatiques possèdent des modes de cuisson spéciaux pour un plus grand confort d'utilisation.

N°	Type d'aliment	Poids (kg)	Consignes
A:01	Légumes frais	0,3-0,4 0,5-0,6	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe). Placez la cocotte au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes puis remuez après la cuisson.
A:02	Légumes surgelés	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Placez les légumes surgelés, tels que des brocolis, des carottes en tranches, des choux-fleurs et des petits pois dans une cocotte en verre avec un couvercle. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau. Placez la cocotte au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes puis remuez après la cuisson.
A:03	Pomme de terre épluchée	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez la cocotte au centre. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes puis remuez après la cuisson.
A:04	Pomme de terre au four	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les sur le plateau en céramique sans les peler. Retirez-les du four, recouvrez-les de papier aluminium et laissez-les reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.
A:05	Riz blanc	0,3 - 0,4	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,3 kg de riz, ajoutez 600 ml d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez la cocotte au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer pendant 5 minutes puis remuez après la cuisson.
A:06	Pâtes	0,25 0,35	Placez les pâtes dans une grande cocotte en Pyrex et ajoutez 1 à 1,5 L d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 à 5 minutes, puis égouttez soigneusement.



Le mode Cuisson automatique utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. En conséquence, les instructions relatives aux récipients et autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent être scrupuleusement respectées lors de l'utilisation de ce mode.



Guide relatif aux réglages de la décongélation automatique

Le tableau suivant répertorie les programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Ces programmes fonctionnent uniquement grâce à l'énergie des micro-ondes. Retirez tout emballage avant de lancer un programme de décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur le plateau en céramique.

N°	Type d'aliment	Poids (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
d:01	Viande	0,2 - 2,0	20-90	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
d:02	Volaille	0,2 - 2,0	20-90	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
d:03	Poisson	0,2 - 2,0	20-60	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
d:04	Pain/ Gâteaux	0,1 - 1,0	10-30	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
d:05	Fruits	0,1 - 0,8	5-15	Répartissez uniformément les fruits surgelés sur le plateau en céramique. Ce programme est adapté aux fruits tels que les framboises, les assortiments de baies et les fruits exotiques.



Le mode Décongélation rapide utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. En conséquence, les instructions relatives aux récipients et autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent être scrupuleusement respectées lors de l'utilisation de ce mode.

Guide relatif aux réglages du réchauffage automatique

N°	Type d'aliment	Poids (kg)	Consignes
r:01	Boissons	0,25 0,5	Versez le liquide dans des grandes tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Pour une grande tasse, placez-la au centre et pour 2 grandes tasses, disposez-les côte à côte sur le plateau en céramique. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes. Remuez bien après avoir laissé reposer pendant 1 à 2 minutes. Sortez les tasses avec précaution. (Reportez-vous aux consignes de sécurité relatives au réchauffage des liquides.)
r:02	Plat préparé	0,3-0,4 0,4-0,5	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 3 minutes après la cuisson.
r:03	Plat préparé congelé	0,3-0,4 0,4-0,5	Vérifiez que l'emballage est adapté à la cuisson aux micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat préparé surgelé dans le four. Ce programme convient à la cuisson de plats surgelés composés de 3 aliments différents (exemple : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.
r:04	Soupe	0,2-0,3 0,4-0,5	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre. Remuez avec précaution avant et après avoir laissé reposer pendant 2 ou 3 minutes.
r:05	Plat mijoté	0,2-0,3 0,4-0,5	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre. Remuez avec précaution avant et après avoir laissé reposer pendant 2 ou 3 minutes.
r:06	Pop-corn	0,1	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau en céramique. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.
r:07	Pâtes en sauce (réfrigérées)	0,3-0,4 0,4-0,5	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.
r:08	Aliments pour bébé	0,2 0,3	Versez le repas dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
r:09	Lait pour bébé	0,1 0,2	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau en céramique. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.



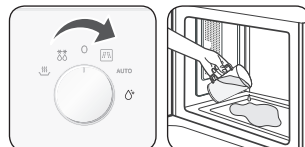
Le mode Réchauffage automatique utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. En conséquence, les instructions relatives aux récipients et autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent être scrupuleusement respectées lors de l'utilisation de ce mode.

nettoyage et entretien

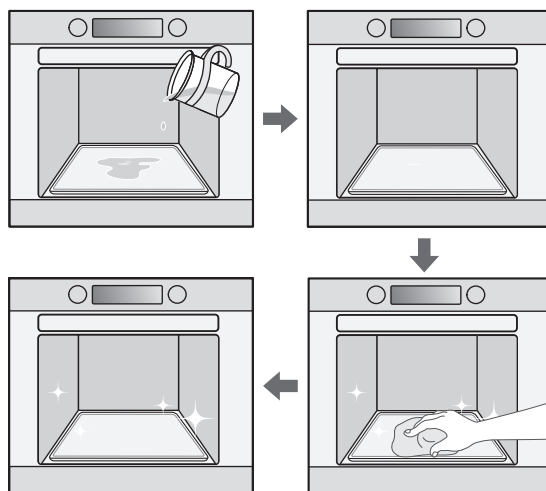
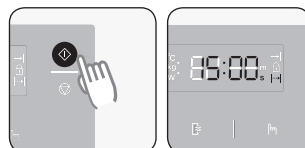
UTILISATION DU MODE NETTOYAGE VAPEUR

La fonction Nettoyage vapeur vous permet de nettoyer votre four en seulement 15 minutes.

1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position **Nettoyage vapeur**.
 - Versez environ 100 ml d'eau dans le four vide.



2. Appuyez sur **DÉPART**.
Le four démarre automatiquement.
 - Le four s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes. Essayez-le à l'aide d'un chiffon sec.



- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est revenu à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- N'utilisez PAS de vaporisateur ou de nettoyeur haute pression pour nettoyer le four micro-ondes.



UTILISATION DU MODE DÉSODORISATION

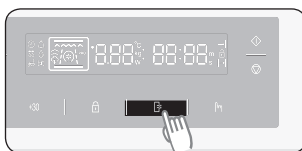
Lorsque le réglage Désodorisation est activé, les ventilateurs ont une fonction de refroidissement et de désodorisation.

Réglage du mode Désodorisation

1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur « Désactivé ».



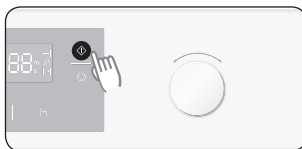
2. Appuyez sur **DÉSODORISATION**. Le temps s'affiche (par défaut : 5 minutes).



3. Tournez le **SÉLECTEUR MULTIFONCTION** et réglez le temps désiré (15 minutes maximum).



4. Appuyez sur **DÉPART**.



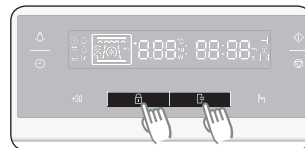
ARRÊT DU SIGNAL SONORE

La fonction Arrêt du signal sonore du four vous permet d'activer et de désactiver le signal sonore.

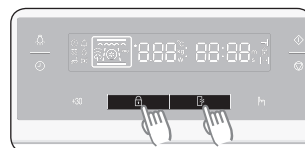
1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur « Désactivé ».



- 2 Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **SÉCURITÉ ENFANTS** et **DÉSODORISATION** pendant trois secondes.



- 3 Pour activer à nouveau le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **SÉCURITÉ ENFANTS** et **DÉSODORISATION** pendant trois secondes.



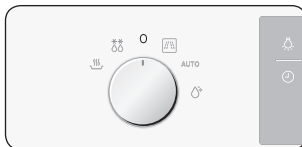


SÉCURITÉ ENFANTS

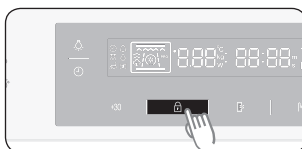
La sécurité enfants du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire du four.

Pour verrouiller le four :

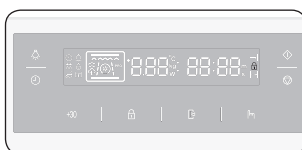
1. Placez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur « Désactivé ».



2. Appuyez sur le bouton **SÉCURITÉ ENFANTS** pendant 1 seconde.



3. Un symbole de verrou apparaît sur l'**ÉCRAN D'AFFICHAGE**, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

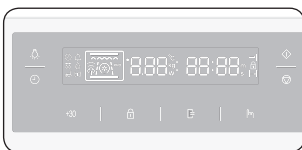


Pour déverrouiller le four

1. Appuyez sur le bouton **SÉCURITÉ ENFANTS** pendant 1 seconde.



2. Le symbole de verrou disparaît sur l'écran d'affichage, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.





dépannage et code d'erreur

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien qualifié. Si le four a besoin d'être réparé, débranchez-le et contactez le service après-vente SAMSUNG.

Avant d'appeler, munissez-vous des informations suivantes :

- le numéro du modèle et le numéro de série (figurant à l'intérieur de la porte du four) ;
- les détails concernant la garantie ;
- une description précise du dysfonctionnement.

Si le four doit être rangé temporairement, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité risqueraient de l'endommager.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre four, essayez les solutions proposées ci-dessous. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

L'affichage et le four ne fonctionnent pas.

- Assurez-vous que la fiche est branchée sur une prise correctement mise à la terre.
- Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte.
- Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
- Branchez le four sur une autre prise.
- Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'appareil ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié afin de réparer la prise murale.

L'affichage du four fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Annuler et sélectionnez toutes les instructions de cuisson.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton de démarrage.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.





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.

L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.

- Une coupure de courant peut survenir. S'il y a eu une coupure de courant, l'horloge affiche : 88:88.
- Réglez l'heure et saisissez une nouvelle fois les instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
- Assurez-vous que le four est placé conformément au manuel d'installation.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Assurez-vous que le temps de cuisson est réglé en fonction du type d'aliment.
- Assurez-vous que la puissance est correctement réglée.

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez que le temps de cuisson a été correctement réglé et/ou que vous avez appuyé sur le bouton DÉPART.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.

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

- Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal.
- Si vous utilisez de l'aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.

Le bruit de fonctionnement est trop fort.

- Le four est bruyant pendant le fonctionnement. Ceci est tout à fait normal. Si vous entendez de façon continue un bruit anormal, veuillez contacter le Centre d'assistance Samsung.

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. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez 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.





Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four.

De la condensation se forme à l'intérieur du four.

- Ceci est tout à fait normal. Essuyez-la simplement après la cuisson.

De l'air circule autour de la porte et du four.

- Ceci est tout à fait normal.






Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four

- Ceci est tout à fait normal.

De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation.

- Ceci est tout à fait normal.

CODES D'ERREUR

Symbole du code	Problème	Solution
	ERREUR TOUCHE COURT-CIRCUITÉE Cette erreur survient lorsqu'un bouton est maintenu enfoncé pendant plus de 60 secondes. Ceci peut survenir lorsque de l'eau s'est infiltrée dans le tableau de commande ou lorsque des particules de poussières se sont déposées sur les TOUCHES.	Appuyez sur ARRÊT/ANNULER pour arrêter le four. Après le refroidissement, veuillez redémarrer le four. Si le FOUR a toujours le même problème après avoir effectué l'action ci-dessus, veuillez contacter un Service client SAMSUNG agréé.
	ERREUR SIGNAL D'ACCUSÉ DE RÉCEPTION NÉGATIF (NAK) Le signal NAK survient si la mise sous tension initiale prend plus de 10 secondes.	Si l'une de ces erreurs se produit, contactez le service après-vente SAMSUNG.
	ERREUR DE COMMUNICATION Elle survient lorsqu'il n'y a pas de communication entre les cartes de circuit imprimé principale et secondaire pendant plus de 10 secondes.	
	ERREUR OUVERTURE DE L'EEPROM Elle survient lorsque la communication EEPROM subit une erreur lors de la mise sous tension initiale.	
	ERREUR LECTURE ET ÉCRITURE EEPROM L'eprom n'est pas utilisée.	



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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	NQ50C7235AS	
Alimentation	230 V/50 Hz	
Consommation électrique	Mode micro-ondes	1650 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W (IEC-705)	
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz	
Magnétron	OM75P (21)	
Système de refroidissement	Moteur de ventilation	
Dimensions	Taille maximale	L 595 x H 454,2 x P 570 mm
	Taille du four encastré	L 555 x H 445 x P 548,8 mm
Capacité	50 litres	
Poids	Net	35,0 kg
	À l'expédition	39,0 kg



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

DG68-00523A





NQ50C7235AS

Ingebouwde magnetronoven gebruikershandleiding

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.

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor nog betere service kunt u uw product registreren op

www.samsung.com/register

SAMSUNG



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 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)

- WAARSCHUWING:** als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.



-
- WAARSCHUWING:** onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.
-
- WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
-
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
-
- WAARSCHUWING:** laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken wanneer 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.
-
- 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.
-
- Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.
-
- 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.
-
- De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.
-
- Als er rook uit de magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
-





-
- 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.

 - 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.

 - Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

 - U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

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

 - Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.

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

 - Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

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

 - WAARSCHUWING:** vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

 - Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
-



- Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.
- Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water.
- Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- Het apparaat moet na de installatie kunnen worden losgekoppeld van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat loskoppelen door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

⚠ WAARSCHUWING (alleen voor de ovenfunctie) - optioneel

- WAARSCHUWING:** wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
- WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- WAARSCHUWING:** controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
- WAARSCHUWING:** het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. 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.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.
- De deur of het buitenoppervlak kan heet worden als het apparaat in gebruik is.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.
- Plaats het rooster met de gebogen kant naar achteren voor ondersteuning bij het verwerken van grote hoeveelheden.
- Gebruik het ovenrooster niet voor de magnetronovenstand.



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.

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

Algemeen

Technische gegevens

Stroomtoevoer: 230 V - 50 Hz

Afmetingen (B X H X D)

Formaat : B 595 x H 454,2 x D 570

Formaat bij inbouw : B 555 x H 445 x D 548,8





Dit apparaat voldoet aan de voorschriften van de EU.

Het wegdoen van de verpakking en het apparaat

De verpakking is te recyclen.

De verpakking kan de volgende materialen bevatten:

- karton;
- laag van polyethyleen (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard plastic).

U dient zich op een verantwoordelijke manier en in overeenstemming met de voorschriften van de overheid van deze materialen te ontdoen.

De overheid kan u meer informatie verschaffen over de manier waarop u zich op een verantwoordelijke manier kunt ontdoen van uw huishoudelijke apparaten.

Veiligheid

Dit apparaat dient te worden aangesloten door een gekwalificeerde technicus. De oven is NIET bedoeld voor gebruik in een omgeving waar voedsel wordt bereid voor commerciële doeleinden. Deze is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Tijdens en na het gebruik is het apparaat heet. Ga voorzichtig te werk wanneer er kleine kinderen in de buurt zijn.

Elektrische aansluiting

Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Het apparaat moet na de installatie kunnen worden losgekoppeld van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat loskoppelen door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

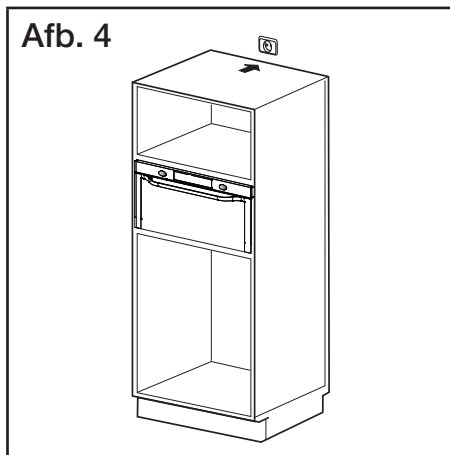
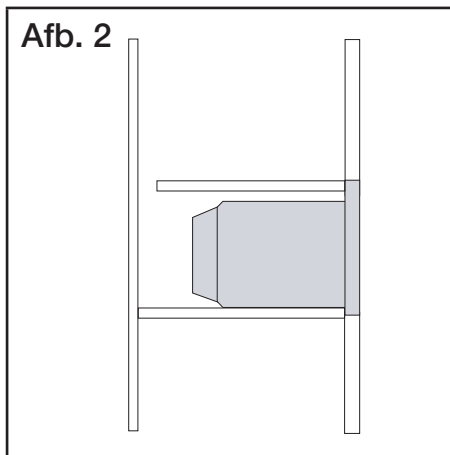
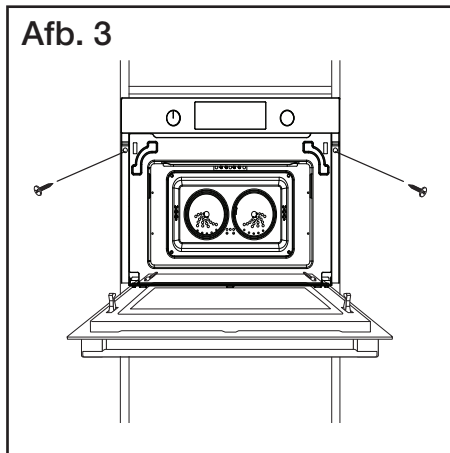
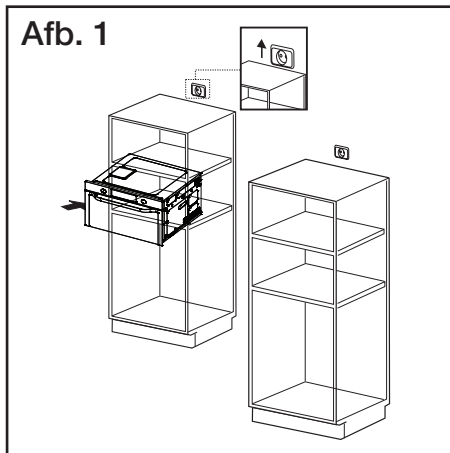
Installatie in een kast

Keukenkastjes die in contact komen met de oven, moeten bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 100 °C. Samsung neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor schade aan kastjes door hitte.





- Afb. 1. Schuif de oven gedeeltelijk in de uitsparing.
Leid de aansluitingskabel naar de stroombron.
- Afb. 2. Schuif de oven geheel in de uitsparing.
- Afb. 3. Bevestig de oven met de twee meegeleverde schroeven (4 x 25 mm).
- Afb. 4. Maak de elektrische verbinding.
Controleer of het apparaat werkt.

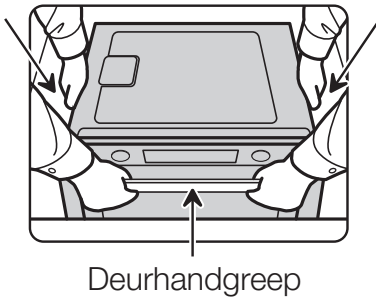




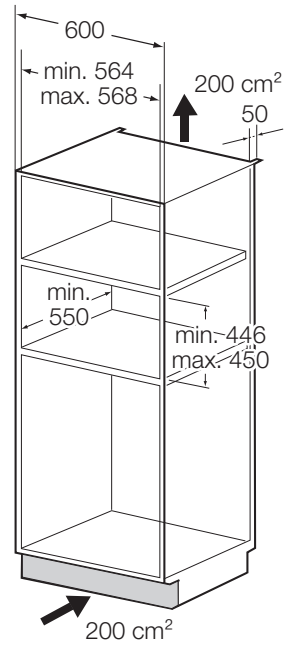
Houd het apparaat aan de twee zijgrepen en de deurgreep vast bij het uitpakken van het product.

Zijgreep

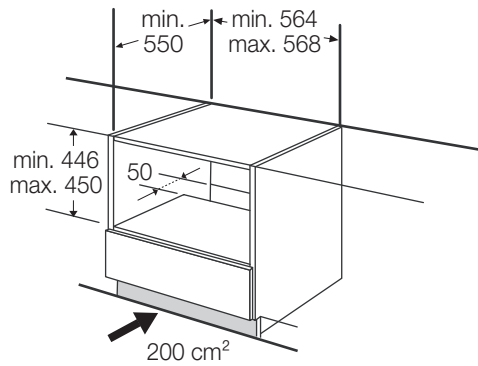
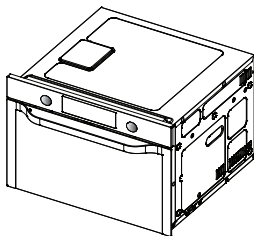
Zijgreep



Inbouwafmetingen



Onderbouwafmetingen



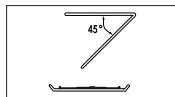


DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

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 loopringen (alleen modellen met draaiplateau)
- Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.
- 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.
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.

U dient de ovenlamp om veiligheidsredenen niet zelf te vervangen. Neem contact op met het dichtstbijzijnde goedgekeurde servicecentrum van Samsung om te regelen dat een gekwalificeerde monteur de lamp vervangt.

 WAARSCHUWING				
<input checked="" type="checkbox"/> Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/> Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen voor gebruik in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/> Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓





<input type="checkbox"/>	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 gaslekkage kan zijn of op een oneffen ondergrond.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	In het geval van een gaslek (zoals propaangas en lpg) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	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.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓





★	<p>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.</p> <p>Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor EERSTE HULP opvolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Houid 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. 	✓	✓	✓	✓
---	---	---	---	---	---

 LET OP		   			
★	<p>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.</p>	✓		✓	✓
☐	<p>Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.</p>	✓		✓	✓
★	<p>Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.</p>	✓		✓	✓
☐	<p>Dompel de voedingskabel en stekker niet onder in water en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.</p>	✓	✓		
☐	<p>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.</p>			✓	✓
☐	<p>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.</p>	✓		✓	
☐	<p>Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.</p>			✓	
★	<p>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.</p>			✓	
★	<p>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.</p>			✓	
☐	<p>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.</p>	✓			✓
★	<p>Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)</p>	✓		✓	
★	<p>Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.</p>	✓	✓	✓	✓





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.

- (a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.
- (b) 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.
- (c) 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:
 - (1) deur (gebogen)
 - (2) scharnieren (los of gebroken)
 - (3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken
- (d) 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 recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

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

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





inhoud

EIGENSCHAPPEN VAN DE OVEN

16

- 16 Oven
- 17 Bedieningspaneel
- 17 Onderdeel

VOOR U BEGINT

18

- 18 De klok instellen
- 19 De energiebesparingsstand instellen

GEBRUIK VAN DE OVEN

20

- 20 Verwarmingstypen
- 21 De werking van een magnetronoven
- 22 De magnetronstand gebruiken
- 32 De automatische menustand gebruiken

REINIGING EN BEHANDELING

36

- 36 De stand voor stoomreiniging gebruiken
- 37 Geurverdrrijving
- 38 Het geluidssignaal uitschakelen
- 39 Kinderslot

PROBLEMEN OPLOSSEN EN INFORMATIECODES

40

- 40 De magnetronoven opbergen of laten repareren
- 40 Problemen oplossen
- 42 Informatiecodes

TECHNISCHE GEGEVENS

43

- 43 Technische specificaties

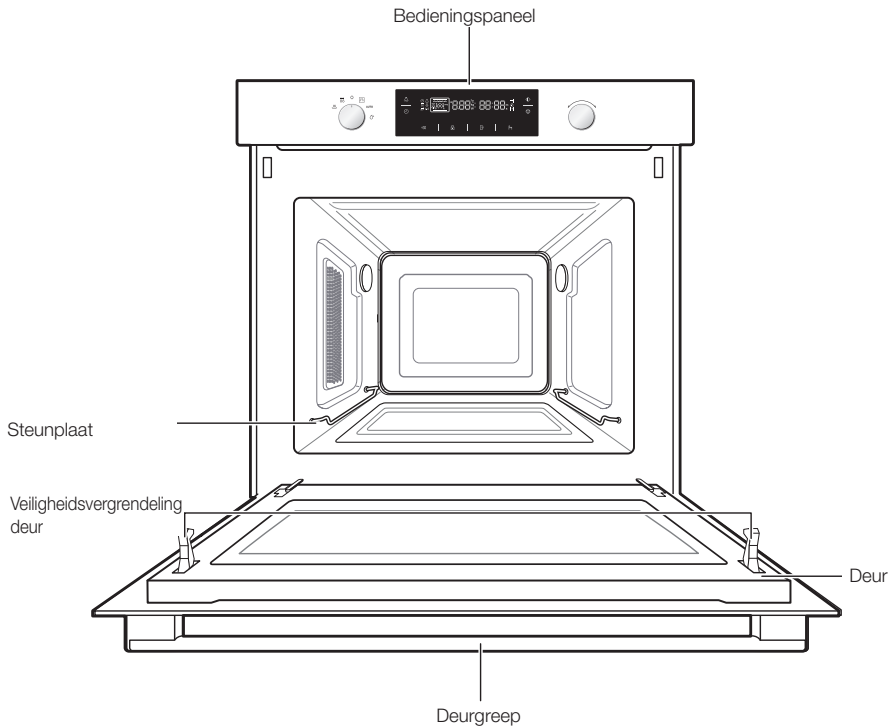
Nederlands - 15





eigenschappen van de oven

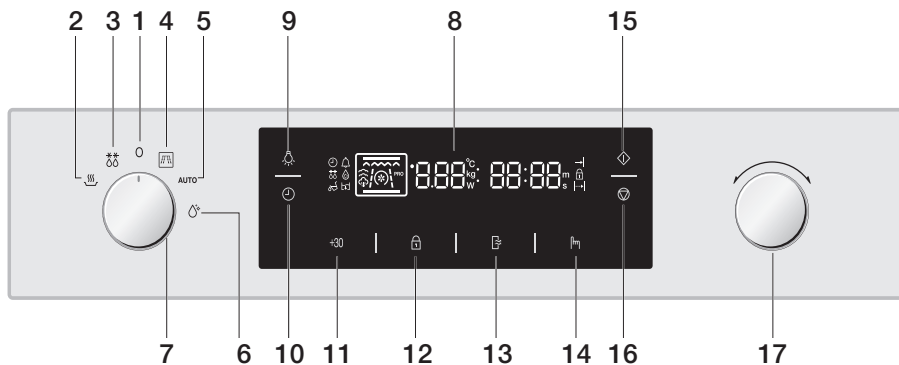
OVEN



Wanneer u voedsel kookt, moet u de keramische plaat gebruiken en de keramische plaat op de steunplaat plaatsen.



BEDIENINGSPANEEL

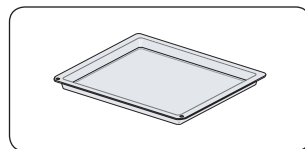


- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1. UIT | 10. KLOK |
| 2. STAND AUTOMATISCH OPWARMEN | 11. +30s (snelle start) |
| 3. STAND AUTOMATISCH ONTDOOIEN | 12. KINDERSLOT |
| 4. MAGNETRONSTAND | 13. GEURVERDRIJVING |
| 5. STAND AUTOMATISCHE BEREIDING | 14. SELECTEREN |
| 6. STOOMREINIGING | 15. STARTEN |
| 7. KEUZESCHAKELAAR | 16. STOPPEN/ANNULEREN |
| 8. DISPLAY | 17. MULTIFUNCTIESCHAKELAAR |
| 9. LAMP | |

ONDERDEEL

De volgende onderdelen worden bij uw magnetronoven geleverd:

1. Keramische plaat.
(Nuttig voor magnetronstand)

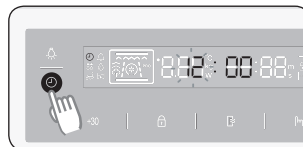


voor u begint

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, licht het DISPLAY op. Na drie seconden verschijnt het kloksymbool en begint "12:00" te knipperen op het DISPLAY.

DE KLOK INSTELLEN

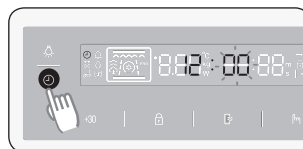
1. Druk op **KLOK**. De "12" begint te knipperen.



2. Draai de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om het uur in te stellen.



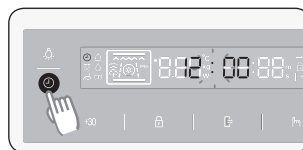
3. Druk opnieuw op **KLOK**. De "00" begint te knipperen.



4. Draai de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om de minuten in te stellen.



5. Druk opnieuw op **KLOK**. De klok stelt zichzelf binnen 5 seconden in.



-  Als u een instelling wilt wijzigen nadat u op een toets hebt gedrukt, begint de instelling te knipperen. U kunt deze instelling alleen wijzigen terwijl deze knippert. Als de instelling niet meer knippert, moet u op de toets drukken zodat het knipperen opnieuw begint.



DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

De oven beschikt over een energiebesparingsstand. Met deze functie bespaart u elektriciteit wanneer u de oven niet gebruikt.

Stand-bystand

De oven wordt standaard in de stand-bystand gezet als het apparaat 10 minuten niet is gebruikt.

ECO-stand

1. Druk 3 seconden op SELECT.

In de ECO-stand is het display uitgeschakeld en kan de oven niet worden gebruikt.



- 2. Als u de ECO-stand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op een willekeurige toets. Daarna wordt het display opnieuw ingeschakeld. De oven is nu weer gereed voor gebruik.**



gebruik van de oven

VERWARMINGSTYPEN

Hieronder vindt u een overzicht van de verschillende verwarmingsstanden en instellingen die op uw oven beschikbaar zijn. Gebruik de kooktips op de hierna volgende pagina's om de geschikte stand en instelling voor al uw recepten te bepalen.

Magnetron



Voor het bereiden en ontdooien van voedingsmiddelen worden microgolven gebruikt. Hiermee kunt u snel en efficiënt voedsel bereiden zonder dat de kleur of de vorm van het voedsel verandert. Het vermogen en de bereidingstijd worden handmatig ingesteld zodat ze aan de verschillende gerechten kunnen worden aangepast.

Automatische functies

AUTO	Automatische menustand U kunt kiezen uit 6 voorgeprogrammeerde bereidingsinstellingen. De tijd en de temperatuur worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma te selecteren, het gerecht te wegen en het automatische bereidingsproces te starten.
	Automatische ontdooistand U kunt kiezen uit 5 voorgeprogrammeerde instellingen voor automatisch ontdooien. De tijd en de temperatuur worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht van uw gerecht te selecteren en het snelbereidingsproces te starten.
	Stand Automatisch opwarmen U kunt kiezen uit 9 voorgeprogrammeerde instellingen voor automatisch opwarmen. De tijd en de temperatuur worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht van uw gerecht te selecteren en het snelbereidingsproces te starten.
	Stoomreiniging Hete stoom trekt in de binnenwanden van de ovenruimte. Zo kunt u de oven eenvoudig schoonmaken. Het stoomreinigingsprogramma duurt slechts 15 minuten.





DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

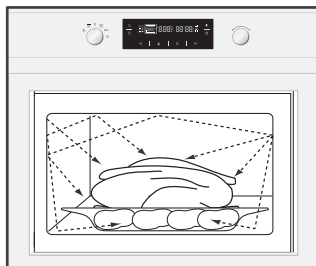
Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

U kunt een magnetron gebruiken voor:

- Magnetron

Bereidingsprincipe

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het roerdistributiesysteem. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Watergehalte
 - Begintemp. (gekoeld of kamertemperatuur)



Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald.

Om deze reden moet u de gaartijden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld aanhouden. Dit is om ervoor te zorgen dat:

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



DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. Bij het bereiden met magnetrons, dringen microgolven door in het gerecht en worden ze 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.

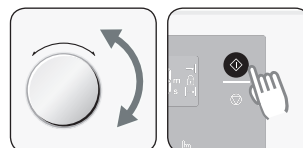
 Gebruik de keramische plaat op de steunplaat.

De magnetronstand instellen

1. Draai de **KEUZESCHAKELAAR** naar de magnetronpositie. De tijd en het vermogen verschijnen op het **DISPLAY**.



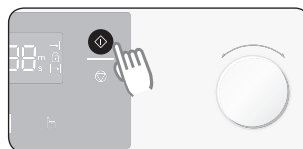
2. Draai aan de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Als u het vermogen niet wilt wijzigen, drukt u op de toets **START** om de bereiding te starten.
 - Instelling bereidingstijd: max. 90 minuten.



3. Om het vermogen te wijzigen, drukt u op **SELECTEREN** en draait u de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** naar het gewenste niveau. Raadpleeg de kooktips (pagina's 25 t/m 31) voor richtlijnen over de geschikte bereidingstijden en vermogensniveaus.



4. Druk op **START** om de bereiding te starten.



Richtlijnen voor het magnetronvermogen

VERMOGEN	PERCENTAGE (%)	VERMOGEN (W)	OPMERKING
HOOG	100	900	Voor het verwarmen van vloeistoffen.
HOOG/LAAG	83	750	Voor het opwarmen en bereiden van voedsel.
MIDDELHOOG	67	600	Voor het opwarmen en bereiden van voedsel.
GEMIDDELD	50	450	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van delicate gerechten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Voor het ontdooien en doorlopend bereiden.
LAAG	11	100	Voor het ontdooien van delicate gerechten.

Richtlijnen voor magnetronkookmaterialen

Kookmaterialen die in de magnetronstand worden gebruikt, moeten microgolven kunnen doorlaten zodat ze in het voedsel kunnen dringen. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen kookmaterialen die uit metaal zijn vervaardigd. Kookmateriaal dat als magnetronbestendig is gemarkeerd, is altijd veilig voor gebruik. Meer informatie over geschikt kookmateriaal vindt u in de richtlijnen hierna. Plaats een glas water of wat voedsel op de keramische plaat.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✕	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen <ul style="list-style-type: none"> Polystyreen bekere 	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.



Kookmateriaal	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
<ul style="list-style-type: none">Papieren zakken en krantenKringlooppapier en metalen garneringen	<ul style="list-style-type: none">xx	<p>Kunnen vlam vatten.</p> <p>Kan vonken veroorzaken.</p>
Glas <ul style="list-style-type: none">Ovenvaste serveerschalenFijn glaswerkGlazen potten	<ul style="list-style-type: none">✓✓✓	<p>Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.</p> <p>Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.</p> <p>Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.</p>
Metaal <ul style="list-style-type: none">SchalenBinddraadjes voor plastic zakken	<ul style="list-style-type: none">xx	<p>Kunnen vonken en brand veroorzaken.</p>
Papier <ul style="list-style-type: none">Borden, bekertjes, servetten en keukenrolKringlooppapier	<ul style="list-style-type: none">✓x	<p>Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.</p> <p>Kan vonken veroorzaken.</p>
Plastic <ul style="list-style-type: none">OpbergdozenPlasticfolieDiepvrieszakken	<ul style="list-style-type: none">✓✓✓ x	<p>Met name hittebestendig thermoplastisch. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.</p> <p>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.</p> <p>Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrennen.</p>
Was of vetvrij papier	<ul style="list-style-type: none">✓	<p>Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.</p>



Wanneer metaal wordt gebruikt, kunnen vonken ontstaan in de magnetron.

- ✓ : Aanbevolen
- ✓ x : Wees voorzichtig
- x : Onveilig





Magnetronkooktips

Algemene richtlijnen

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.

Afdekken tijdens het verwarmen

De gerechten moeten worden afgedekt tijdens het opwarmen. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het bereidingsproces. Het voedsel kan op verschillende manieren worden afgedekt, bijvoorbeeld met een keramische plaat, een plastic deksel of magnetronfolie.

Nagaartijden

Na het opwarmen is het belangrijk dat u het gerecht nog even laat staan gedurende de aanbevolen nagaartijd, zodat de temperatuur gelijkmatig in het voedsel kan worden verdeeld.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een oventevaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd (zie tabel).

Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Voedsel	Portie (gr.)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Erwten	300	600	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½-8½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs)	300	600	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300	600	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.



Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetlepels) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld (zie tabel). Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd (zie tabel). Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding eenmaal doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Dek het gerecht af tijdens de 3 minuten nagaartijd.

Tip: snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller ze gaar zijn.



Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Voedsel	Portie (gr.)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250	5-6	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetlepels) water toe.
Wortels	250	5-6	3	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	5-6 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250	3-4	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250	3-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250	3-4	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 250	1-2 2-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250	4-5	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.
Paprika	250	4-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 500	4-5 7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250	5-6	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. (Houd er rekening mee dat het volume van rijst verdubbelt tijdens het koken.) Afdekken. Na het koken, voor het nagaren doorroeren. Zout of kruiden en boter toevoegen. De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snuffje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie (gr.)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Witte rijst (snelkook)	250 375	900	17-18 18-20	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 375	900	20-22 22-24	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (witte/bruine rijst + wilde rijst)	250	900	17-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + graan)	250	900	18-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	900	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.



Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven.

Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. U zult meer succes hebben als u kleinere stukken opwarmt. Als u het gerecht afgedekt houdt tijdens het opwarmen, helpt u te voorkomen dat het uitdroogt.

Vermogensniveaus

Er kunnen verschillende vermogensniveaus worden gebruikt voor het opwarmen van gerechten.

Voor grotere hoeveelheden delicate gerechten of voedingswaren die snel opwarmen, zoals pasteitjes, wordt het gebruik van een lager vermogen aanbevolen.

Roeren

Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren. Vooral wanneer u vloeistoffen opwarmt, is het belangrijk dat u deze goed doorroert.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren. Vermijd oververhitting. Als u twijfelt, raden wij u aan de bereidingstijd lager in te schatten. Indien nodig kunt u achteraf extra opwarmingstijd toevoegen. Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is. Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen. De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2 tot 4 minuten.

Vloeistoffen opwarmen

Ga voorzichtig te werk wanneer u vloeistoffen opwarmt. Om te voorkomen dat vloeistoffen plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, zet u een lepel of een glazen staafje in de vloeistof. Roer tijdens het verwarmen en roer altijd na het verwarmen. Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.





Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding

Wees extra voorzichtig wanneer u babyvoeding opwarmt. Leg het voedsel in een diepe keramische schotel. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. De aanbevolen serveertemperatuur ligt tussen 30 en 40 °C.

Babymelk

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft. Controleer altijd nauwkeurig de temperatuur van de babymelk of -voeding voordat u deze aan de baby geeft. De aanbevolen serveertemperatuur is 37 °C.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd	Nagaartijd (min.)	Instructie
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 gr.	600 W	30-40 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 gr.	600 W	20-30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. tot 1 min.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op de keramische plaat zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.





Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Aan/ Uit	Tijd	Nagaartijd (min.)	Instructie
Dranken	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Giet de drank in een ovenvaste kom en dek deze niet af. Kom midden op de keramische plaat zetten. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 gr.	900 W	3-4	2-3	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	5-6	2-3	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	5-6	2-3	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Kant-en- klaarmaaltijd (gekoeld)	350 gr. 450 gr.	600 W	5-6 6-7	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

Ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooidde sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schotel zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt. Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan





met ontdoeien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, drukt u op **STOPPEN/ ANNULEREN** en laat u het 20 minuten rusten voordat u verder gaat met de bereiding. Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Zie de tabel op de volgende pagina.

Tip: dunne gerechten ontdoeien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdoeien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdoeien van gerechten.

Voor het ontdoeien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdoeien (180 W).

Doe voedsel op de keramische plaat en plaats de keramische plaat op plaatniveau 1 in de oven.

Voedsel	Portie (gr.)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
VLEES				
Gehakt	250 500	6-7 8-12	15-30	Leg het vlees op de keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Varkenslapjes	250	7-8		
GEVOGELTE				
Kipdelen	500 (2 st.)	12-14	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden op de keramische plaat. De dünnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele kip	1200	28-32		
VIS				
Visfilet	200	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op de keramische plaat leggen. Dünnere delen onder de dükkere delen leggen. Dünnere uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele vis	400	11-13		
FRUIT				
Bessen	300	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
BROOD				
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Boterhammen	250 500	4-4½ 7-9		





DE AUTOMATISCHE MENUSTAND GEBRUIKEN

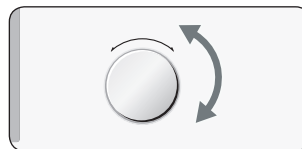
Met de automatische menustand kunt u kiezen uit 20 voorgeprogrammeerde instellingen (6 voor automatische bereiding, 5 voor automatisch ontdooien en 9 voor automatisch opwarmen) om op een handige manier uw favoriete gerechten te koken of op te warmen. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 20 instellingen en stel het gewicht in om de bereiding te starten.

De automatische menustand instellen

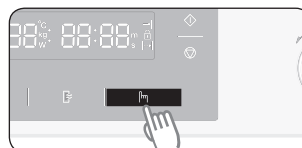
1. Draai de **KEUZESCHAKELAAR** naar de positie **AUTOMATISCH BEREIDEN, AUTOMATISCH ONTDOOIE** N OF **AUTOMATISCH OPWARMEN**.



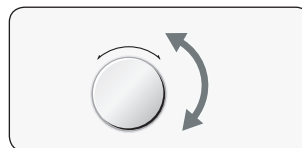
2. Draai aan de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om de gewenste instelling voor Automatisch menu te selecteren. Raadpleeg de tabel op de pagina's 33 tot 35 voor een beschrijving van de 20 automatische menu-instellingen.



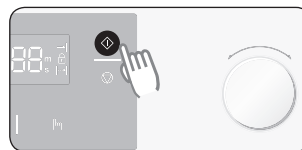
3. Druk op **SELECTEREN** om het gewicht te wijzigen.



4. Draai aan de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** om het gewenste gewicht te selecteren.



5. Druk op **START**.




- Sommige automatische menu's werken doorlopend. Bij andere moet het voedsel worden omgedraaid. De oven piept om dit aan te geven.
- De bereidingstijd die tijdens het gebruik van het automatische menu is ingesteld, wordt weergegeven.
- Tijdens de bereiding kunnen tijden niet worden gewijzigd.



Richtlijnen voor instelling van het automatische bereidingsmenu

In de volgende tabel vindt u 6 automatische programma's voor bereiding. De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen. Deze automatische programma's bevatten speciale bereidingsstanden die werden ontwikkeld voor uw comfort.

Nr.	Voedselitem	Gewicht (kg)	Aanbeveling
A:01	Verse groenten	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe. Plaats de schaal in het midden. Afdekken. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.
A:02	Diepvriesgroenten	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Plaats bevroren groenten, zoals broccoli, in stukken gesneden wortel, bloemkoolroosjes en erwten in een glazen kom met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Plaats de kom in het midden. Afdekken. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.
A:03	Geschilde aardappelen	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Plaats de schaal in het midden. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.
A:04	Ongeschilde aardappelen	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Prik enkele malen met een vork in de aardappelen. Plaats ze ongeschild op de keramische plaat. Haal ze uit de oven, wikkel ze in folie en laat ze na het bereiden 3 tot 5 minuten staan.
A:05	Witte rijst	0,3 - 0,4	Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Bijvoorbeeld: voeg voor de bereiding van 0,3 kg rijst 600 ml koud water toe. Gebruik een ovensafe glazen schaal met deksel. Plaats de schaal in het midden. Afdekken. 5 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.
A:06	Pasta	0,25 0,35	Doe de pasta in een grote ovensafe schaal en voeg 1 tot 1,5 liter kokend water en een snuifje zout toe, en roer goed door. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd 3 tot 5 minuten afdekken en daarna grondig laten uitlekken.

 De automatische bereidingsstand gebruikt microgolven om voedsel te verwarmen. U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt volgen wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

Richtlijnen voor instelling van automatisch ontdooien

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Deze programma's maken uitsluitend gebruik van microgolven. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte en vis op een keramische plaat.

Nr.	Voedselitem	Gewicht (kg)	Nagaartijd (min.)	Aanbeveling
d:01	Vlees	0,2 - 2,0	20-90	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
d:02	Gevogelte	0,2 - 2,0	20-90	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
d:03	Vis	0,2 - 2,0	20-60	Scherf de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
d:04	Brood/Gebak	0,1 - 1,0	10-30	Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramische plaat 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.
d:05	Fruit	0,1 - 0,8	5-15	Verdeel het diepgevroren fruit gelijkmatig over de keramische plaat. Dit programma is geschikt voor vruchten, zoals frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten.



De stand automatisch-ontdooien gebruikt microgolven om voedsel te verwarmen.

U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt volgen wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.



Richtlijnen voor instelling van automatisch opwarmen

Nr.	Voedselitem	Gewicht (kg)	Aanbeveling
r:01	Dranken	0,25 0,5	Giet de vloeistof in keramische mokken en verwarm onafgedekt. Plaats één mok in het midden en 2 mokken naast elkaar op de keramische plaat. Laat ze in de magnetronoven staan. Na 1 tot 2 minuten nagaren goed doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de mokken uit de oven haalt. (zie veiligheidsinstructies voor opwarmen van vloeistoffen.)
r:02	Kant-en-klare maaltijd	0,3-0,4 0,4-0,5	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat het gerecht na het bereiden gedurende 3 min. nagaren.
r:03	Diepvriesmaaltijd	0,3-0,4 0,4-0,5	Controleer of de verpakking van de diepvriesmaaltijd geschikt is voor gebruik in de magnetron. Maak enkele gaten in de folie van de diepvriesmaaltijd. Plaats de diepvriesmaaltijd midden op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor diepvriesmaaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat het gerecht na het bereiden gedurende 3 min. nagaren.
r:04	Soep	0,2-0,3 0,4-0,5	Giet in een diep keramisch(e) bord of schaal en dek het gerecht tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep in het midden. Voor en na het nagaren (2-3 min.) zorgvuldig doorroeren.
r:05	Stoofschotel	0,2-0,3 0,4-0,5	Giet in een diep keramisch(e) bord of schaal en dek het gerecht tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep in het midden. Voor en na het nagaren (2-3 min.) zorgvuldig doorroeren.
r:06	Popcorn	0,1	Gebruik speciale popcorn voor bereiding in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant van de popcorn en leg de zak midden op de keramische plaat. Tijdens dit programma zal de maïs uitzetten en de zak groter worden. Wees voorzichtig bij uit de oven halen en openen van de hete zak.
r:07	Pasta met saus (gekoeld)	0,3-0,4 0,4-0,5	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
r:08	Babyvoeding	0,2 0,3	Doe de babyvoeding in een diep keramisch bord. Afdekken. 2-3 minuten laten nagaren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
r:09	Babymelk	0,1 0,2	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op de keramische plaat zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.



De stand Automatisch opwarmen gebruikt microgolven om voedsel te verwarmen. U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt volgen wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

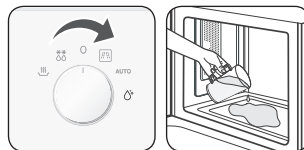


reiniging en behandeling

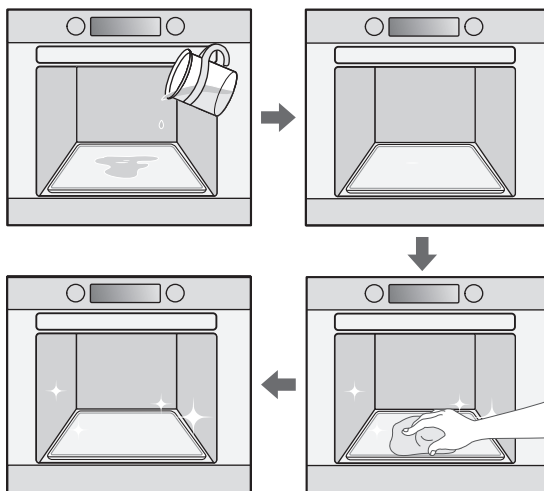
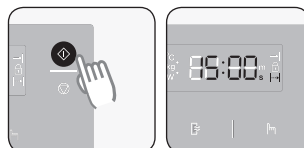
DE STAND VOOR STOOMREINIGING GEBRUIKEN


Met de functie Stoomreiniging kunt u uw oven in slechts 15 minuten schoonmaken.

1. Draai de **KEUZESCHAKELAAR** naar de positie **Stoomreiniging**.
 - Giet ongeveer 100 ml water op de bodem van de lege oven.



2. Druk op **START**. De oven start automatisch.
 - Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven af met een droge doek.



-  Gebruik deze functie alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik **GEEN** gedistilleerd water.
- Gebruik **GEEN** hogedrukreinigers of stoomreinigers om de magnetronoven te reinigen.



GEURVERDRIJING

In de instelling Geurverdrrijving worden de ventilatoren gebruikt voor koelen en geurverdrrijving.

Instelling van de stand Geurverdrrijving

1. Draai de **KEUZESCHAKELAAR** naar de positie "OFF" (Uit).



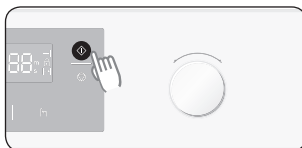
2. Druk op **GEURVERDRIJING**. De tijd wordt weergegeven (standaard: 5 minuten).



3. Draai de **MULTIFUNCTIESCHAKELAAR** en stel de gewenste tijd in (max. 15 minuten).



4. Druk op **START**.



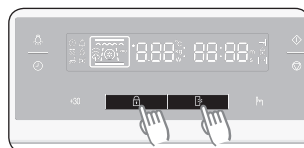
HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

Via de functie voor het uitschakelen van het geluidssignaal kunt u de pieptoon in- en uitschakelen.

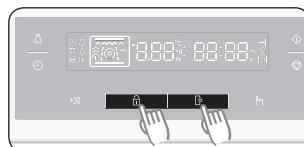
1. Draai de **KEUZESCHAKELAAR** naar de positie "OFF" (Uit).



2. Schakel het geluidssignaal uit door tegelijkertijd **KINDERSLOT** en **GEURVERDRIJVING** gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.



3. Schakel het geluidssignaal weer in door tegelijkertijd **KINDERSLOT** en **GEURVERDRIJVING** opnieuw gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.





KINDERSLOT

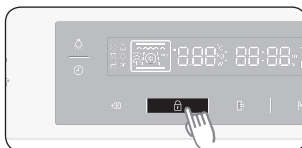
Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om te vermijden dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

De oven vergrendelen

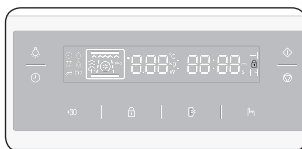
1. Draai de **KEUZESCHAKELAAR** naar de positie "OFF" (Uit).



2. Druk 1 seconde lang op de toets **KINDERSLOT**.



3. Het vergrendelingssymbool verschijnt op het **DISPLAY**. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn vergrendeld.

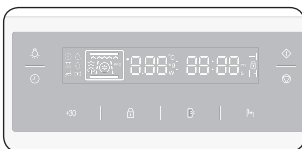


De oven ontgrendelen

1. Druk 1 seconde lang op de toets **KINDERSLOT**.



2. Het vergrendelingssymbool verdwijnt van het display. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn ontgrendeld.





problemen oplossen en informatiecodes

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Reparaties mogen alleen door een bevoegde onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.

Als er reparaties nodig zijn, koppelt u de oven los en neemt u contact op met de klantenservice van SAMSUNG.

Zorg dat u de volgende informatie bij de hand hebt wanneer u belt:

- Het modelnummer en het serienummer (te vinden aan de binnenkant van de oven deur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Als u de oven tijdelijk moet opslaan, moet u hiervoor een droge, schone plaats kiezen omdat stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als u problemen ondervindt met uw oven, kunt u een van de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

Zowel de oven als het display van de oven werkt niet.

- Zorg dat de oven is aangesloten op een goed geaard stopcontact.
- Als het stopcontact is voorzien van een wandschakelaar, controleert u of deze is ingeschakeld.
- Trek de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker opnieuw in het stopcontact.
- Reset de stroomonderbreker of vervang alle gesprongen zekeringen.
- Sluit de oven aan op een ander stopcontact.
- Sluit een ander apparaat aan op het stopcontact. Als dit apparaat ook niet werkt, moet u het stopcontact laten repareren door een gekwalificeerde elektricien.

Het display van de oven werkt wel, maar de oven slaat niet aan.

- Zorg dat de deur goed is gesloten.
- Controleer of er verpakkingsmateriaal of andere voorwerpen tussen de afsluitstrippen is gaan zitten.
- Controleer of de deur beschadigd is.
- Druk twee keer op Annuleren en geef alle kookinstructies op.

De oven start niet na het indrukken van de starttoets.

- Controleer of de deur volledig dicht is.





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.

Het apparaat schakelt uit voordat de ingestelde tijd is verstreken.

- Er kan sprake zijn van een stroomstoring. Na een stroomstoring geeft de tijdsaanduiding het volgende aan: 88:88.
- Stel de klok opnieuw in en geef alle kookinstructies op.
- Reset de stroomonderbreker of vervang alle gesprongen zekeringen.
- Controleer of de oven correct is geplaatst in overeenstemming met de installatiehandleiding.

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld voor het desbetreffende type gerecht.
- Controleer of het vermogen correct is ingesteld.

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Zorg dat de deur goed is gesloten.
- Controleer of de timer correct is ingesteld en/of de starttoets is ingedrukt.
- Reset de stroomonderbreker of vervang alle gesprongen zekeringen.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Verwijder alle metalen voorwerpen, kookgerei of metalen draadjes.
- Als u folie gebruikt, raden we u aan alleen smalle repen te gebruiken en minimaal 2,5 cm ruimte tussen de folie en de ovenwand te bewaren.

Het apparaat maakt te veel lawaai tijdens het gebruik.

- De oven maakt lawaai tijdens het gebruik. Dat is normaal.
Als u echter continu een abnormaal geluid hoort, neemt u contact op met het servicecentrum van Samsung.

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. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.
- Als de microprocessor van de oven de storing ontdekt, wordt het display mogelijk gereset. U kunt dit probleem verhelpen door de stekker uit het stopcontact te halen en weer aan te sluiten. Stel de klok opnieuw in.

De lamp werkt niet.

- U dient de ovenlamp om veiligheidsredenen niet zelf te vervangen.
Neem contact op met het dichtstbijzijnde goedgekeurde servicecentrum van Samsung om te regelen dat een gekwalificeerde monteur de lamp vervangt.



De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

- Dit is normaal. De koelventilator kan nog blijven doorwerken totdat de oven is afgekoeld, ook al is de oven al uitgeschakeld.

Condensvorming in de oven.

- Dit is normaal. Veeg dit af na de bereiding.

Luchtstroom rond de deur en de behuizing

- Dit is normaal.






Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.

- Dit is normaal.

Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

INFORMATIECODES

Codesymbool	Probleem	Oplossing
	FOUT DOOR KORTSLUITING TOETS Deze fout treedt op als een toets langer dan 60 seconden ingedrukt wordt gehouden. Dit kan voorkomen wanneer water via de binnenkant van het bedieningspaneel binnendringt of er stofdeeltjes vastzitten op de tiptoets.	Druk op STOPPEN/ ANNULEREN om de oven te stoppen. Start de oven opnieuw nadat deze is afgekoeld. Als de oven nog steeds hetzelfde probleem vertoont nadat u de bovenstaande actie hebt uitgevoerd, neemt u contact op met de klantenservice van SAMSUNG.
	FOUT NAK-SIGNAAL Het NAK-sigitaal (Negative Acknowledgment) wordt weergegeven als de eerste keer opstarten langer duurt dan 10 seconden.	Als een van deze fouten optreedt, neem dan contact op met de klantenservice van SAMSUNG.
	COMMUNICATIEFOUT Deze treedt op wanneer er langer dan 10 seconden niet tussen de hoofd-PCB en de sub-PCB wordt gecommuniceerd.	
	FOUT EEPROM OPEN Deze treedt op wanneer er tijdens het instellen van de eerste keer opstarten fouten in de EEPROM-communicatie zijn.	
	SCHRIJF- EN LEESFOUT EEPROM Gebruik van Eeprom vindt niet plaats.	



technische gegevens

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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model		NQ50C7235AS
Voedingsbron		230 V / 50 Hz
Opgenomen vermogen	Magnetronstand	1650 W
Afgegeven vermogen		100 W / 900 W (IEC-705)
Frequentie		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Koelmethode		Ventilator met motor
Afmetingen	Formaat	B 595 x H 454,2 x D 570 mm
	Formaat bij inbouw	B 555 x H 445 x D 548,8 mm
Volume		50 liter
Gewicht	Netto	35 kg
	Bruto	39 kg



VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

DG68-00523A



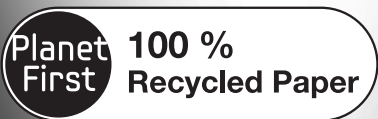


NQ50C7235AS

Einbau-Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

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 Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Für zusätzliche Serviceinformationen registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register



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

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.



VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, 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

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)



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

-
- WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
-
- WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
-
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
-
- WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.
-
- WARNUNG:** Dieses Gerät kann 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. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
-
- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.
-
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.
-
- Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.
-
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
-
- WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
-



- WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände sollten entfernt werden.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
- Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.



- Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

WARNUNG (nur Backofenfunktion) - Optional

- WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
- WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- 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 sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann 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 das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
- 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.

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
- Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

- Schieben Sie den Rost so in das Gerät, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann.



- Verwenden Sie den Ofenrost nicht im Mikrowellenmodus.

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.

EINBAUANLEITUNG

Allgemein

Technische Informationen

Stromversorgung: 230 V~, 50 Hz

Abmessungen (B x H x T):

Einbauschrank: 595 x 454,2 x 570

Einbaugerät: 555 x 445 x 548,8

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät:

Die Verpackung kann recycelt werden.



Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

Informationen zur umweltbewussten Entsorgung von Haushaltsgeräten erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Sicherheit

Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal angeschlossen werden. Dieses Gerät ist NICHT für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken vorgesehen. Das Gerät darf ausschließlich in Privathaushalten zur Zubereitung von Nahrungsmitteln verwendet werden. Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß.

Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

Stromanschluss

Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Einbau in einen Küchenschrank

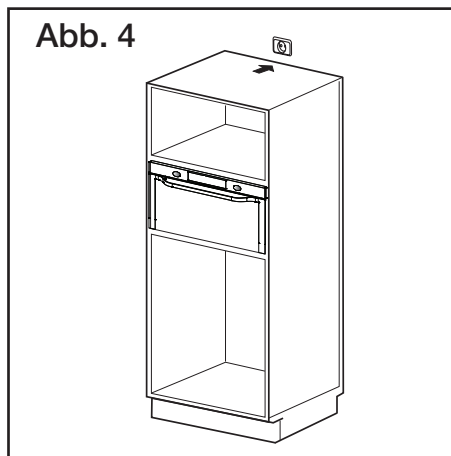
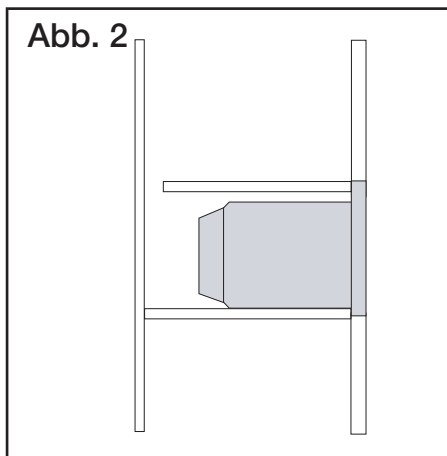
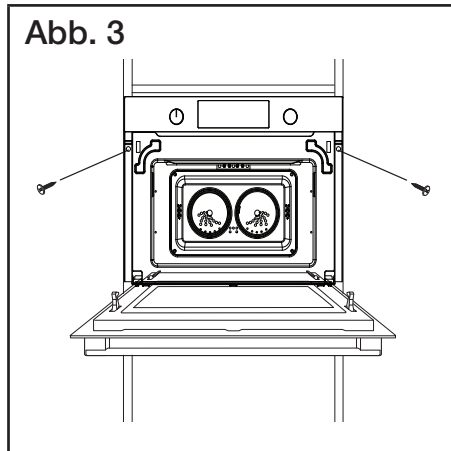
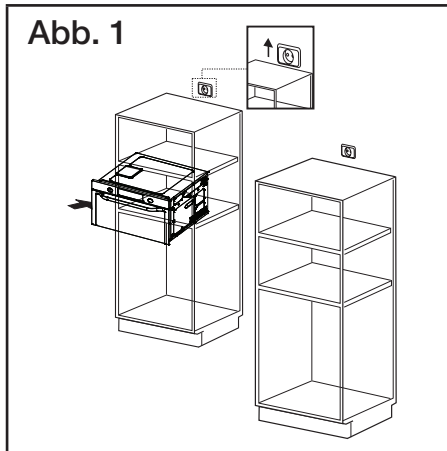
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein.

Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.





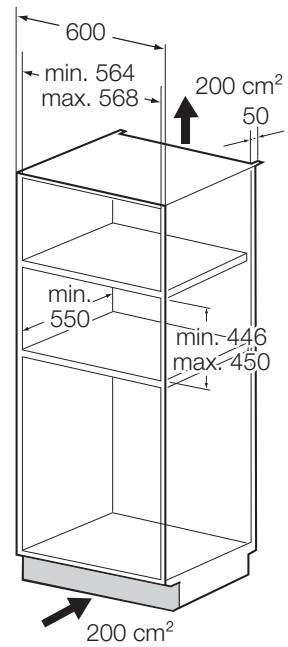
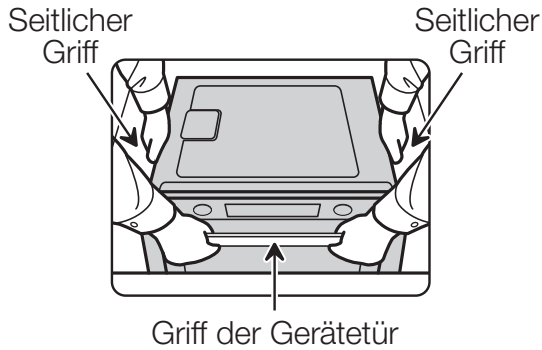
- Abb. 1: Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.
- Abb. 2: Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.
- Abb. 3: Befestigen Sie das Gerät mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 25 mm).
- Abb. 4: Stellen Sie den Stromanschluss her. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.



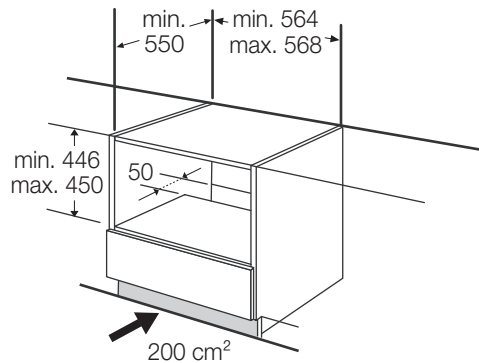
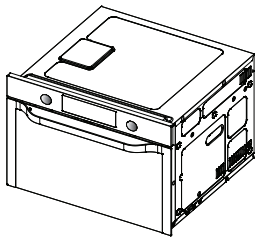


Einbaumaße

Halten Sie das Gerät beim Herausnehmen aus der Verpackung an den 2 Griffen seitlich am Gerät sowie dem Griff der Gerätetür auf der Vorderseite.



Einbaumaße für den Unterbau

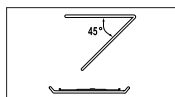




REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

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 Modell 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 Funktionsteile des Geräts aus und verursacht 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 verdünnten 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 Heizelement um 45° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (nur Modell mit klappbarem Heizelement).



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				
<input checked="" type="checkbox"/> Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/> Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/> Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/> Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
 Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓



<input checked="" type="checkbox"/>	Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünnern, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät, noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Lagern Sie kein entflammbares 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.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓





★	<p>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 Temperatúrausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.</p> <p>Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen:</p> <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. 	✓	✓	✓	✓
---	--	---	---	---	---

! VORSICHT					
★	<p>Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw.</p> <p>Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffütten.</p> <p>Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.</p>	✓		✓	✓
☐	<p>Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.</p>	✓		✓	✓
★	<p>Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.</p>	✓		✓	✓
☐	<p>Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.</p>	✓	✓		
☐	<p>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 sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.</p>			✓	✓
☐	<p>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.</p>	✓		✓	
☐	<p>Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.</p>			✓	
★	<p>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.</p>			✓	
★	<p>Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.</p>			✓	
☐	<p>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.</p>	✓			✓
★	<p>Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).</p>	✓		✓	
★	<p>Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.</p>	✓	✓	✓	





SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

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

- (a) 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.
- (b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.
- (c) 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:
 - (1) Gerätetür (verbogen)
 - (2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
 - (3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen
- (d) Die Reparatur des Geräts darf nur vom qualifizierten Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörtel 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 installieren, warten und einsetzen.
 - Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in diesem Handbuch 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 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.



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.





Inhalt

FUNKTIONEN DES GERÄTS

16

- 16 Gerät
- 17 Bedienfeld
- 17 Zubehör

VOR DER ERSTEN ZUBEREITUNG

18

- 18 Einstellen der Uhrzeit
- 19 Einstellen des Energiesparmodus

VERWENDEN DES GERÄTS

20

- 20 Betriebsarten des Geräts
- 21 So funktioniert ein Mikrowellengerät
- 22 Verwenden des Mikrowellenmodus
- 32 Verwenden der Automatikprogramme

REINIGUNG UND PFLEGE

36

- 36 Verwenden der Dampfreinigung
- 37 Verwenden der Geruchsbeseitigungsfunktion
- 38 Ausschalten des Signaltons
- 39 Kindersicherung

FEHLERBEHEBUNG UND FEHLERCODES

40

- 40 Lagerung und Reparatur des Mikrowellengeräts
- 40 Fehlerbehebung
- 42 Fehlercodes

TECHNISCHE DATEN

43

- 43 Technische Daten

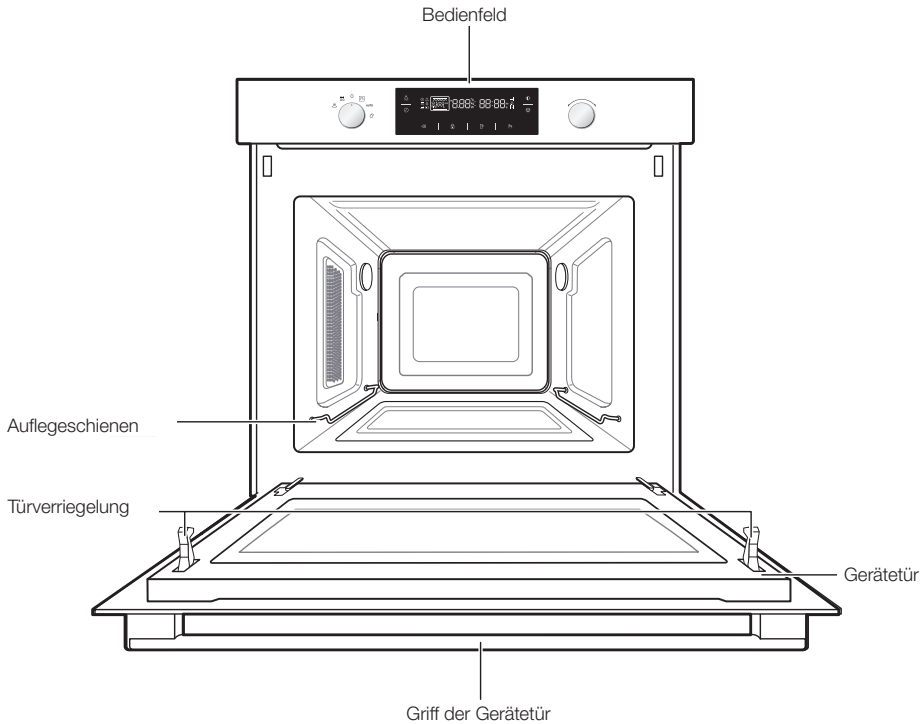
Deutsch - 15






Funktionen des Geräts

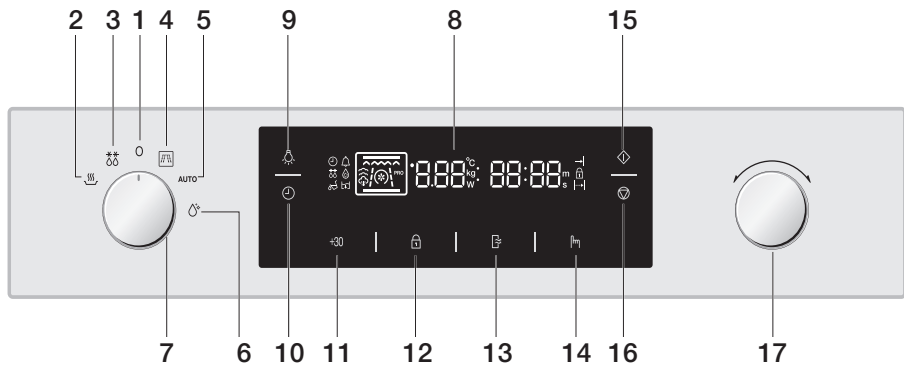
GERÄT



-  Legen Sie die Lebensmittel für die Zubereitung auf den Keramikeinsatz, und stellen Sie diesen auf die Auflegeschiene.



BEDIENFELD

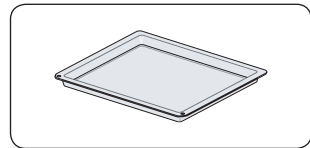


- | | |
|---------------------|-------------------------|
| 1. POSITION AUS | 10. UHRZEIT |
| 2. AUFWÄRMPROGRAMME | 11. +30s (Schnellstart) |
| 3. AUFTAUPROGRAMME | 12. KINDERSICHERUNG |
| 4. MIKROWELLENMODUS | 13. GERUCHSBESEITIGUNG |
| 5. GARPROGRAMME | 14. AUSWAHL |
| 6. DAMPFREINIGUNG | 15. START |
| 7. PROGRAMMWÄHLER | 16. STOPP/ABBRECHEN |
| 8. DISPLAY | 17. FUNKTIONSWÄHLER |
| 9. BELEUCHTUNG | |

ZUBEHÖR

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Mikrowellengeräts enthalten:

1. Keramikeinsatz.
(für den Mikrowellenmodus geeignet)

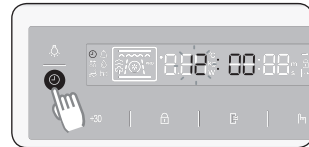


Vor der ersten Zubereitung

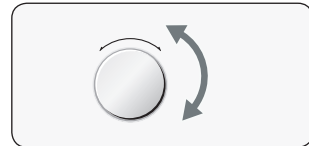
Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden beginnen das Uhr-Symbol und „12:00“ im Display zu blinken.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

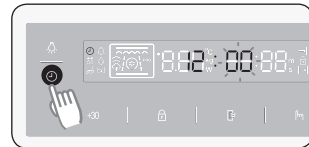
1. Drücken Sie die Taste **UHRZEIT**. Im Display blinkt „12“.



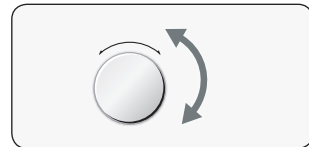
2. Stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die Stunde ein.



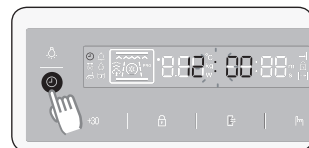
3. Drücken Sie nochmals die Taste **UHRZEIT**. Im Display blinkt „00“.




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



5. Drücken Sie nochmals die Taste **UHRZEIT**. Die Uhrzeit wird nach 5 Sekunden automatisch festgelegt.



-  Sie können die Einstellungen ändern, nachdem Sie eine Taste gedrückt haben und die Anzeige blinkt. Die Einstellungen können nur geändert werden, wenn die Anzeige blinkt. Wenn die Anzeige nicht mehr blinkt, müssen Sie die entsprechende Taste erneut drücken, um die Einstellungen zu ändern.



EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch wird der Stromverbrauch gesenkt, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

Standby-Modus

Sobald das Gerät länger als 10 Minuten nicht verwendet wird, wechselt es in den Energiesparmodus.

Öko-Modus

1. Halten Sie die Taste **AUSWAHL** 3 Sekunden lang gedrückt.
Im Öko-Modus ist das Display ausgeschaltet, und das Gerät kann nicht verwendet werden.



2. Wenn Sie den Öko-Modus beenden möchten, öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie eine beliebige Taste. Das Display wird daraufhin wieder eingeschaltet. Sie können das Gerät nun verwenden.



Verwenden des Geräts

BETRIEBSARTEN DES GERÄTS

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen dieses Geräts zusammengefasst. In den Hinweisen und Empfehlungen zu dieser Betriebsart auf den folgenden Seiten sind die entsprechenden Modi und Einstellungen für die jeweiligen Rezepte angegeben.

Mikrowellenmodus



Die Nahrungsmittel werden durch Mikrowellen gegart bzw. aufgetaut. Dies ist eine schnelle und effiziente Garmethode, bei der weder die Farbe noch die Konsistenz der Nahrungsmittel verändert wird. Die Leistungsstufe und die Garzeit werden für das jeweils zu garende Gericht manuell eingestellt.

Automatikfunktionen

AUTO

Automatikprogramme

Zu Ihrer Bequemlichkeit haben Sie die Wahl zwischen 6 voreingestellten Garprogrammen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt.

Sie wählen einfach das Programm und das Gewicht Ihres Gerichts aus und starten dann das Automatikprogramm.



Auftauprogramme

Zu Ihrer Bequemlichkeit haben Sie die Wahl zwischen 5 voreingestellten Auftauprogrammen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt.

Sie wählen einfach das Programm und das Gewicht Ihres Gerichts aus und starten dann das Schnellgarprogramm.



Aufwärmprogramme

Zu Ihrer Bequemlichkeit haben Sie die Wahl zwischen 9 voreingestellten Aufwärmprogrammen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt.

Sie wählen einfach das Programm und das Gewicht Ihres Gerichts aus und starten dann das Schnellgarprogramm.



Dampfreinigung

Mit Hilfe von heißem Dampf wird die Oberfläche des Garraums eingeweicht, sodass Sie Ihr Gerät leicht reinigen können. Das Dampfreinigungsprogramm dauert nur 15 Minuten.



SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

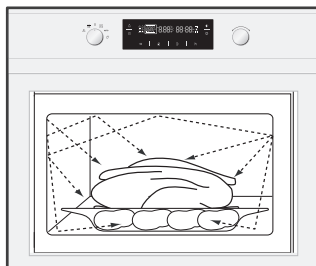
Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.

Mikrowellen können für Folgendes verwendet werden:

- Mikrowellenmodus

Garprinzip

1. Die vom Mikrowellengerät erzeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Magnet-Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmiteleigenschaften:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfangstemperatur (gekühlt oder Zimmertemperatur)



Da das Innere der Nahrungsmittel 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 Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

VERWENDEN DES MIKROWELLENMODUS

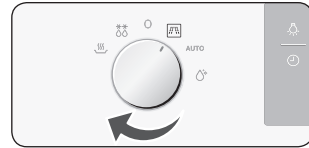
Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Bei der Zubereitung mit Mikrowellen durchdringen diese die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.



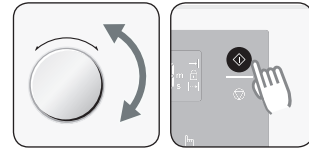
Setzen Sie den Keramikeinsatz für die Zubereitung von Lebensmitteln auf die Auflegeschiene.

Einstellen des Mikrowellenmodus

1. Drehen Sie den **PROGRAMMWÄHLER** auf die Position für den Mikrowellenmodus. Im **DISPLAY** werden die Garzeit und die Leistungsstufe angezeigt.



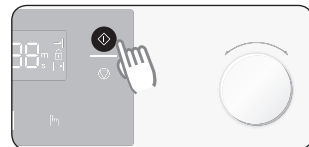
2. Stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Garzeit ein. Wenn Sie die eingestellte Leistungsstufe beibehalten möchten, drücken Sie die Taste **START**, um den Garvorgang zu starten.
 - Einstellbare Garzeit: Max. 90 Minuten.



3. Wenn Sie die Leistungsstufe ändern möchten, drücken Sie die Taste **AUSWAHL**, und stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Leistungsstufe ein. In den Hinweisen und Empfehlungen zu dieser Betriebsart (Seite 25 bis 31) finden Sie Informationen zu den geeigneten Garzeiten und Leistungsstufen.



4. Drücken Sie die Taste **START**, um den Garvorgang zu starten.



Informationen zu den Leistungsstufen der Mikrowellenfunktion

LEISTUNGSSTUFE	PROZENTSATZ (%)	GERÄTELEISTUNG (W)	EINSATZBEREICH
HOCH	100	900	Erhitzen von Flüssigkeiten.
HOCH REDUZIERT	83	750	Erhitzen und Garen von Speisen.
MITTELHOCH	67	600	Erhitzen und Garen von Speisen.
MITTEL	50	450	Garen von Fleisch und Erhitzen von empfindlichen Speisen.
MITTEL REDUZIERT	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Auftauen und Weitergaren von Speisen.
NIEDRIG	11	100	Auftauen empfindlicher Speisen.

Informationen zu mikrowellengeeignetem Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass die Mikrowellen in die Nahrungsmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Hinweisen. Es wird außerdem empfohlen, stets ein Glas Wasser oder Nahrungsmittel auf den Drehteller zu stellen.

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



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



Funkenbildung im Mikrowellengerät wird als „Lichtbogenbildung“ bezeichnet.

- ✓ : Empfohlen
- ✓ ✗ : Mit Vorsicht
- ✗ : Nicht sicher





Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

Allgemeine Hinweise

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel

Zahlreiche Nahrungsmittel 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.

Abdecken während des Garvorgangs

Nahrungsmittel sollten während des Garvorgangs abgedeckt werden, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramiksteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel eine gewisse Zeit ruhen zu lassen, damit sie eine gleichmäßige Temperatur annehmen können.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten.

Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Spinat	150	600	5-6	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300	600	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300	600	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300	600	7½-8½	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.



Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) kaltes Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt für die in der Tabelle angegebene Mindestzeit garen. Anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Während der 3-minütigen Ruhezeit abdecken.

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



Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellengeräts (900 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 500	4-5 5-6	3	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Rosenkohl	250	5-6	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250	5-6	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 500	5-6 7-8	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Zucchini	250	3-4	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250	3-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250	3-4	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 250	1-2 2-3	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250	4-5	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250	4-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 500	4-5 7-8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250	5-6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.



Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

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

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

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 375	900	17-18 18-20	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (Parboiled)	250 375	900	20-22 22-24	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	900	18-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	900	10-11	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.



Aufwärmen

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkoht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Sie erzielen bessere Ergebnisse, wenn Sie kleine Stücke aufwärmen. Sie können das Austrocknen der Nahrungsmittel während des Erhitzens vermeiden, indem Sie sie abdecken.

Leistungsstufen

Zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln können Sie verschiedene Leistungsstufen verwenden.

Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).

Umrühren

Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten ist es besonders wichtig, diese gelegentlich umzurühren.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vermeiden Sie eine Überhitzung. Wenn Sie nicht sicher sind, welche Garzeit angemessen ist, wählen Sie lieber eine kürzere Garzeit. Falls erforderlich kann die Garzeit anschließend verlängert werden. Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten.

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Rühren Sie Flüssigkeiten während und nach dem Erhitzen stets um. Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann.





Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung

Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie Babynahrung aufwärmen. Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.

Babymilch

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

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

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





Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

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

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Getränke	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	900 W	1½-2 2-3	1-2	In eine Keramiktasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g	900 W	3-4	2-3	In einen tiefen Keramikteller füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	2-3	In einen tiefen Keramikteller füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	2-3	In einen tiefen Keramikteller füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.

Auftauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen. Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen. Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang durch Drücken der Taste **STOPP/ABBRECHEN**, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite.





Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

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

Tiefgefrorene Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden. Geben Sie die Nahrungsmittel auf den Keramikeinsatz, und schieben Sie diesen in Einschubhöhe 1.

Lebensmittel	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
FLEISCH				
Hackfleisch	250	6-7	15-30	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmalere Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
	500	8-12		
Schweinesteaks	250	7-8		
GEFLÜGEL				
Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	15-60	Zunächst die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten bzw. das ganze Hähnchen mit der Brust nach unten auf einen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzes Hähnchen	1200	28-32		
FISCH				
Fischfilets	200	6-7	10-25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellere legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzer Fisch	400	11-13		
OBST				
Beeren	300	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
BROT				
Brötchen (je ca. 50g)	2 Stk.	1-1½	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
	4 Stk.	2½-3		
Toast/Sandwich	250	4-4½		
	500	7-9		





VERWENDEN DER AUTOMATIKPROGRAMME

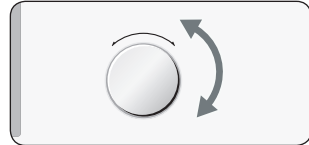
Sie können zwischen 20 voreingestellten Automatikprogrammen wählen (6 Garprogramme, 5 Auftauprogramme und 9 Aufwärmprogramme), mit denen Sie Ihre Lieblings Speisen zubereiten können (je nach Programm garen oder erwärmen). Die Garzeit und die Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eines der 20 Programme aus, und geben Sie das Gewicht ein, um den Garvorgang zu starten.

Einstellen eines Automatikprogramms

1. Drehen Sie den **PROGRAMMWÄHLER** auf die Position für die **GARPROGRAMME, AUFTAUPROGRAMME oder AUFWÄRMPROGRAMME.**



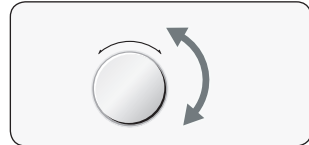
2. Wählen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** das gewünschte Automatikprogramm aus. Eine Beschreibung der 20 Automatikprogramme finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 33 bis 35.



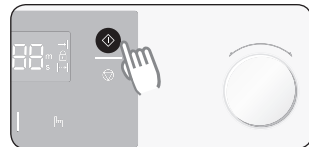
3. Drücken Sie die Taste **AUSWAHL**, um das Gewicht zu ändern.



4. Wählen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** das gewünschte Gewicht aus.



5. Drücken Sie die Taste **START**.




- Einige Automatikprogramme werden ohne Unterbrechungen durchgeführt. Bei anderen müssen Sie die Nahrungsmittel während des Garvorgangs wenden. Sie werden mit einem Signalton dazu aufgefordert.
- Es wird die Garzeit angezeigt, die für die Zubereitung im Automatikprogramm eingestellt wurde.
- Während des Garvorgangs kann die Garzeit nicht geändert werden.



Informationen und Hinweise zu den Garprogrammen

In der folgenden Tabelle werden 6 Automatikprogramme zum Garen beschrieben. Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Die besonderen Garmodi dieser Automatikprogramme wurden entwickelt, um Ihnen die Zubereitung Ihrer Speisen zu erleichtern.

Nein	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Empfehlung
A:01	Frisches Gemüse	0,3-0,4 0,5-0,6	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45 ml (3 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A:02	Tiefgefrorenes Gemüse	0,3-0,4 0,4-0,5	Das tiefgefrorene Gemüse, wie z. B. Brokkoli, Möhrenstücke, Blumenkohlröschen und Erbsen, in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 1-2 EL Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A:03	Geschälte Kartoffeln	0,5-0,6 0,7-0,8	Kartoffeln zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A:04	Backkartoffeln	0,3-0,4 0,5-0,6	Stechen Sie jede Kartoffel mehrmals mit einer Gabel an. Kartoffeln ungeschält auf den Keramikeinsatz legen. Nach dem Garvorgang aus dem Gerät entnehmen, in Folie einwickeln und 3-5 Minuten lang ruhen lassen.
A:05	Weißer Reis	0,3-0,4	Weißer Reis (parboiled) abwägen und die doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Beispiel: Für 0,3 kg Reis 600 ml kaltes Wasser hinzugeben. In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garvorgang umrühren und 5 Minuten lang ruhen lassen.
A:06	Nudeln	0,25 0,35	Die Nudeln in eine große ofenfeste Glasschüssel geben, 1-1,5 Liter kochendes Wasser sowie eine Prise Salz hinzufügen und gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs sowie nach dem Garen gelegentlich umrühren. Nach dem Garvorgang 3-5 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

 In den Garprogrammen werden die Nahrungsmittel durch Mikrowellen erhitzt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

Informationen und Hinweise zu den Auftauprogrammen

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme für automatisches Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Bei diesen Programmen wird nur Mikrowellenenergie eingesetzt. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Fleisch, Geflügel und Fisch auf den Keramikeinsatz legen.

Nein	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Ruhezeit (in Min.)	Empfehlung
d:01	Fleisch	0,2-2,0	20-90	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
d:02	Geflügel	0,2-2,0	20-90	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
d:03	Fisch	0,2-2,0	20-60	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.
d:04	Brot/Kuchen	0,1-1,0	10-30	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf den Keramikeinsatz legen und ggf. bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.
d:05	Obst	0,1-0,8	5-15	Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramikeinsatz verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte.



Im Schnellauftaumodus werden die Nahrungsmittel durch Mikrowellen erhitzt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

Informationen und Hinweise zu den Aufwärmprogrammen

Nein	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Empfehlung
r:01	Getränke	0,25 0,5	Die Flüssigkeit in Keramikbecher/-tassen füllen und ohne Abdeckung erhitzen. Eine Tasse in die Mitte bzw. zwei Tassen nebeneinander auf den Keramikeinsatz stellen. Anschließend im Mikrowellengerät stehen lassen. Nach einer Ruhezeit von 1-2 Minuten gut umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise zum Aufwärmen von Flüssigkeiten).
r:02	Tellergericht	0,3-0,4 0,4-0,5	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen.
r:03	Tiefgefrorenes Tellergericht	0,3-0,4 0,4-0,5	Prüfen Sie auf der Verpackung des tiefgefrorenen Fertiggerichts, ob es für die Zubereitung im Mikrowellengerät geeignet ist. Folie der Verpackung durchstechen. Fertiggericht in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Dieses Programm ist für tiefgefrorene Fertiggerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen.
r:04	Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schale geben und während des Aufwärmens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Garraums stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2 bis 3 Minuten vorsichtig umrühren.
r:05	Eintopf	0,2-0,3 0,4-0,5	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schale geben und während des Aufwärmens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Garraums stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2 bis 3 Minuten vorsichtig umrühren.
r:06	Popcorn	0,1	Popcorn verwenden, das zum Zubereiten in Mikrowellengeräten geeignet ist. Anhand der Anleitung des Herstellers vorgehen und die Tüte in die Mitte des Keramikeinsatzes legen. Während der Laufzeit des Programms knallt das Popcorn, und das Volumen der Tüte vergrößert sich. Die heiße Tüte vorsichtig aus dem Gerät nehmen.
r:07	Nudeln mit Sauce (gekühlt)	0,3-0,4 0,4-0,5	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
r:08	Babynahrung	0,2 0,3	Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Aufwärmen umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
r:09	Babymilch	0,1 0,2	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.



Im Aufwärmprogramm werden die Nahrungsmittel durch Mikrowellen erhitzt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

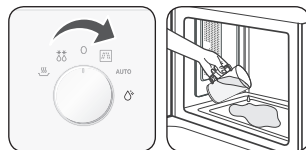
Reinigung und Pflege

VERWENDEN DER DAMPFREINIGUNG

Mit Hilfe der Dampfreinigung können Sie das Gerät in nur 15 Minuten reinigen.

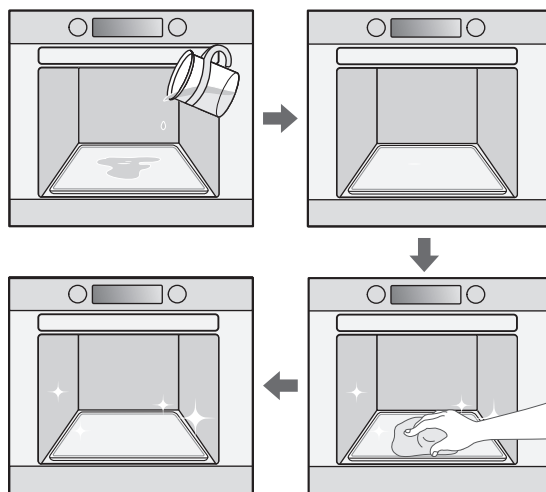
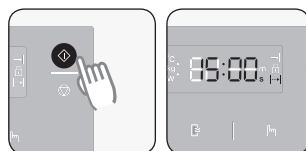
1. Drehen Sie den **PROGRAMMWÄHLER** auf die Position für **Dampfreinigung**.


- Gießen Sie ca. 100 ml Wasser auf den Boden des leeren Garraums.



2. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät schaltet sich automatisch ein.

- Nach 15 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Tuch aus.



-  • Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie **KEIN** destilliertes Wasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Hochdruckwasser- oder -dampfstrahlreiner.



VERWENDEN DER GERUCHSBESEITIGUNGSFUNKTION

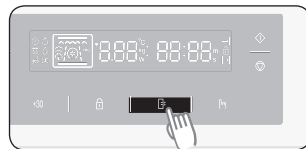
Bei Verwendung der Geruchsbesetzungsfunktion werden zur Kühlung und zum Entfernen von Gerüchen die Kühlungsventilatoren verwendet.

Einstellen der Geruchsbesetzung

1. Drehen Sie den **PROGRAMMWÄHLER** auf die Position AUS.



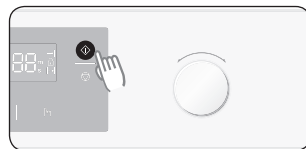
2. Drücken Sie die Taste **GERUCHSBESEITIGUNG**. Die ausgewählte Zeit wird angezeigt (Standard: 5 Minuten).



3. Stellen Sie durch Drehen am **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Zeit ein (max. 15 Minuten).



4. Drücken Sie die Taste **START**.



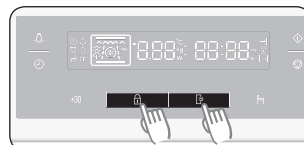
AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Sie können die Signaltöne des Geräts ein- und ausschalten.

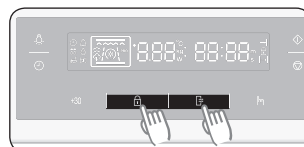
1. Drehen Sie den **PROGRAMMWÄHLER** auf die Position AUS.



2. Zum Ausschalten des Signaltons halten Sie die Tasten **KINDERSICHERUNG** und **GERUCHSBESEITIGUNG** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



3. Um den Signalton wieder einzuschalten, halten Sie die Tasten **KINDERSICHERUNG** und **GERUCHSBESEITIGUNG** erneut gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



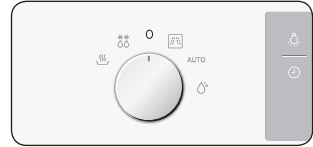


KINDERSICHERUNG

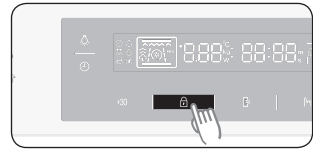
Mit Hilfe der Kindersicherung können Sie das Bedienfeld sperren und so verhindern, dass das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

Verriegeln des Geräts

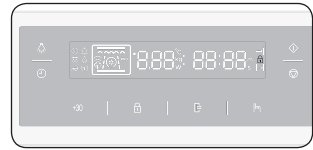
1. Drehen Sie den **PROGRAMMWÄHLER** auf die Position AUS.



2. Halten Sie die Taste **KINDERSICHERUNG** 1 Sekunde lang gedrückt.

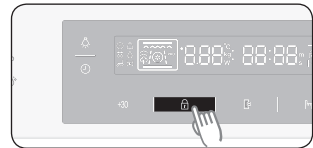


3. Im **DISPLAY** erscheint ein Schloss-Symbol, das darauf hinweist, dass alle Funktionen gesperrt sind.

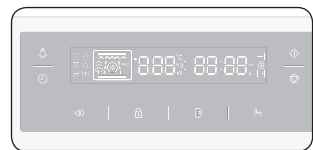


Entriegeln des Geräts

1. Halten Sie die Taste **KINDERSICHERUNG** 1 Sekunde lang gedrückt.



2. Das Schloss-Symbol verschwindet. Dies weist darauf hin, dass alle Funktionen verfügbar sind.





Fehlerbehebung und Fehlercodes

LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und wenden Sie sich an ein SAMSUNG-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Halten Sie dazu die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie auf der Innenseite der Gerätetür).
- Gewährleistungsinformationen
- Klare Beschreibung des Problems

Wenn das Gerät vorübergehend eingelagert werden muss, wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort aus. Staub und Feuchtigkeit können das Gerät beschädigen.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit Hilfe eines der unten angegebenen Vorschläge zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

Weder die Anzeige noch das Gerät selbst funktionieren.

- Prüfen Sie, ob der Stecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose eingesteckt ist.
- Falls die Steckdose über einen Sicherheitsschalter verfügt, vergewissern Sie sich, dass sich der Schalter in der Position „Ein“ befindet.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie zehn Sekunden, und stecken Sie ihn dann erneut in die Steckdose.
- Setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück, oder ersetzen Sie die durchgebrannte Sicherung.
- Schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an.
- Schließen Sie ein anderes Gerät an die Steckdose an. Wenn auch das andere Gerät nicht funktioniert, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die Steckdose reparieren zu lassen.

Das Display funktioniert, aber das Gerät selbst schaltet sich nicht ein.

- Prüfen Sie, ob die Gerätetür fest geschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob Verpackungsmaterial oder sonstige Fremdkörper in der Türdichtung eingeklemmt sind.
- Prüfen Sie, ob die Gerätetür beschädigt ist.
- Drücken Sie zweimal die Taste „Abbrechen“, und geben Sie die Garestellungen erneut ein.

Bei Betätigen der Taste „Start“ wird das Gerät nicht gestartet.

- Prüfen Sie, ob die Gerätetür vollständig geschlossen ist.





Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Nach 10 Minuten im Betrieb sollten der Rauch und die unangenehmen Gerüche verschwinden.
Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone oder einen Behälter mit Zitronensaft in den Garraum und lassen Sie das Gerät laufen.

Das Gerät schaltet sich vor dem Erreichen der eingestellten Zeit aus.

- Möglicherweise liegt ein Stromausfall vor. Bei einem Stromausfall erscheint im Display die Anzeige: „88:88“.
- Setzen Sie die Uhr und alle Gareinstellungen zurück.
- Setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück, oder ersetzen Sie die durchgebrannte Sicherung.
- Prüfen Sie, ob das Gerät entsprechend den Einbauanweisungen korrekt aufgestellt wurde.

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Prüfen Sie, ob die für die zu erhitzenden Nahrungsmittel geeignete Garzeit eingestellt ist.
- Prüfen Sie, ob die geeignete Leistungsstufe eingestellt ist.

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Prüfen Sie, ob die Gerätetür fest geschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob der Timer richtig eingestellt ist und/oder die Taste „Start“ gedrückt wurde.
- Setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück, oder ersetzen Sie die durchgebrannte Sicherung.

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Entfernen Sie sämtliches Geschirr oder Kochgeschirr aus Metall und vorhandene Metallklammern.
- Bei Verwendung von Frischhaltefolie benutzen Sie nur schmale Streifen und lassen zwischen Folie und Innenwand mindestens einen Abstand von 2,5 cm.

Die Betriebsgeräusche sind zu laut.

- Das Gerät entwickelt während des Betriebs Geräusche. Dies ist normal. Wenn Sie jedoch über längere Zeit ungewöhnliche Geräusche hören, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum.

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. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, 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.





Der Kühlungsventilator bleibt nach dem Ausschalten des Geräts eingeschaltet.

- Dies ist normal. Der Kühlungsventilator kann nach dem Betrieb zum Abkühlen des Geräts eingeschaltet bleiben.

Kondenswasser im Garraum des Geräts.

- Dies ist normal. Wischen Sie das Kondenswasser einfach weg.

Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse

- Dies ist normal.


Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse

- Dies ist normal.

Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen

- Dies ist normal.

FEHLERCODES

Code/Symbol	Problem	Lösung
	TASTEN-KURZSCHLUSS Dieser Fehler tritt auf, wenn eine Taste länger als 60 Sekunden gedrückt wird. Er kann ebenfalls auftreten, wenn Wasser oder Staub ins Innere des Bedienfelds eindringen.	Drücken Sie die Taste STOPP/ABBRECHEN, um den Betrieb des Geräts zu unterbrechen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, und setzen Sie den Betrieb dann fort. Wenn das Problem auch nach der oben beschriebenen Maßnahme weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten SAMSUNG-Kundendienst
	NAK-SIGNALFEHLER Ein NAK-Signalfehler tritt auf, wenn das erstmalige Einschalten des Geräts länger als 10 Sekunden dauert.	Sollte einer dieser Fehler auftreten, wenden Sie sich bitte den SAMSUNG-Kundendienst.
	KOMMUNIKATIONSFEHLER Dieser Fehler tritt auf, wenn für länger als 10 Sekunden keine Kommunikation zwischen der Hauptplatine und der Nebenplatine stattfindet.	
	EEPROM-KOMMUNIKATIONSFEHLER Dieser Fehler tritt auf, wenn beim erstmaligen Einschalten ein Kommunikationsfehler vorliegt.	
	EEPROM-LESE-/SCHREIBFEHLER Das EEPROM wird nicht ordnungsgemäß verwendet.	



Technische Daten

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

TECHNISCHE DATEN

Modell		NQ50C7235AS
Eingangsspannung und Frequenz		230 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme	Mikrowellenmodus	1650 W
Ausgangsleistung		100 W / 900 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kühlungsverfahren		Kühlungsventilatormotor
Abmessungen	Einbauschränk	595 x 454,2 x 570 mm (B x H x T)
	Einbaugerät	555 x 445 x 548,8 mm (B x H x T)
Fassungsvermögen		50 Liter
Gewicht	Netto	35,0 kg
	Verpackungsgewicht	39,0 kg



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

DG68-00523A

