

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

NQ50K5130**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité 3

Consignes de sécurité importantes	3
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	8

Installation 9

Accessoires fournis	9
Consignes d'installation	10
Installation dans le meuble encastrable	10

Entretien 12

Nettoyage	12
Remplacement (réparation)	12
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	12

Avant de commencer 13

Horloge	13
Minuterie	13
Activation/désactivation du son	14
Économie d'énergie	14
À propos de l'énergie des micro-ondes	14
Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes	15

Opérations 16

Tableau de commande	16
Mode micro-ondes	17
Mode Auto	19
Fonctions spéciales	20

Cuisiner intelligemment 22

Cuisson automatique	22
Guide de cuisson au micro-ondes	24

Dépannage 29

Points à contrôler	29
Codes d'information	33

Caractéristiques techniques 34

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

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

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type chambre d'hôtes.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

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

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Si de la fumée est constatée (s'échappe de l'appareil), éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale et laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes.

Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

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

Consignes de sécurité

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

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

L'appareil est intégrable.

L'appareil ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

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

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

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

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

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et 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 sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

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.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

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

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

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

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

Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement.

Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.

N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

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

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

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

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

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

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

Lorsque le four est en marche, ne l'éteignez pas en débranchant le cordon d'alimentation.

N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et contactez un service après-vente Samsung local.

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

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

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

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

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

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

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

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

Ne vaporisez pas de substances volatiles, telles que de l'insecticide, sur la surface du four.

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Du fait que les vapeurs d'alcool peuvent entrer en contact avec les parties chaudes du four, faites attention lorsque vous faites chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.

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

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

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

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

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

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

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

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

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

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

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

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

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

Pour éviter le risque d'explosion, ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ou des œufs durs. Ne faites pas chauffer de récipients fermés hermétiquement ou sous vide, des noisettes, des tomates, etc. Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Il existe un risque d'incendie. Le four peut surchauffer et s'éteindre automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

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

Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.

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

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

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

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

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

La non-observation des précautions d'emploi suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

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

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

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

Consignes de sécurité

Garantie limitée

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

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

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

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

Utilisez ce four pour faire chauffer des aliments uniquement. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte du four. Pour éviter de détériorer la surface du four et de générer des situations dangereuses, assurez-vous que le four soit toujours propre et bien entretenu.

Définition du groupe de produits

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

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable. Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

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

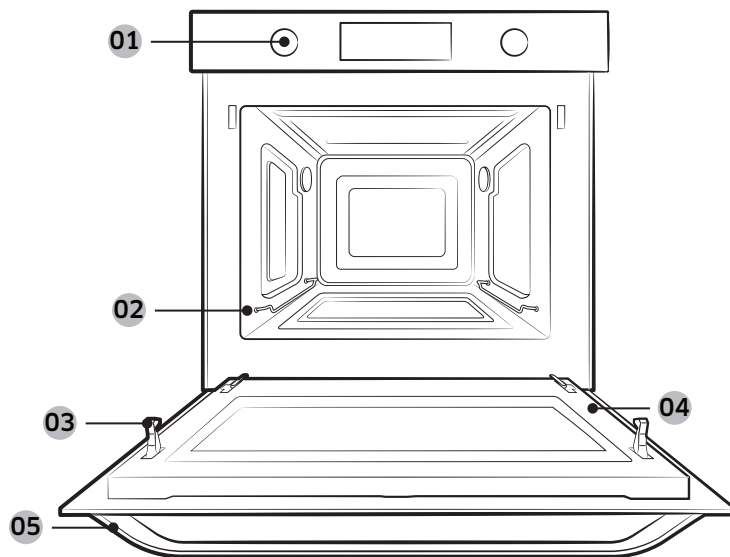
Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH), rendez-vous sur : samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installation

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande

02 Grille support

03 Verrouillage de sécurité de la porte

04 Porte

05 Poignée de la porte

Accessoire

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



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

Installation

Consignes d'installation

Caractéristiques techniques générales

Alimentation électrique	230 V - 50 Hz	
Dimensions (l x H x P)	Taille maximale	595 x 454,2 x 570 mm
	Taille du four encastré	555 x 445 x 548,8 mm

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.

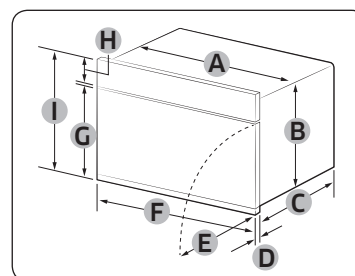
Raccordement électrique

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

Installation dans le meuble encastrable

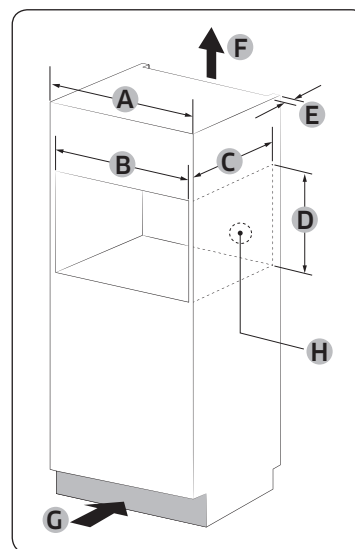
Les éléments de cuisine encastrables en contact avec le four doivent résister à une chaleur allant jusqu'à 100 °C. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages causés par la chaleur.

Dimensions requises pour l'installation



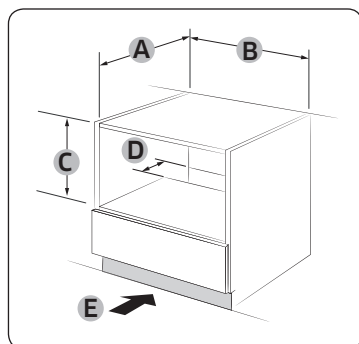
Four (mm)

A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454,2
E	341		



Meuble encastré (mm)

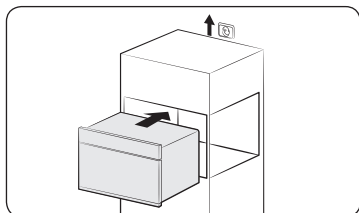
A	600
B	Mini. 564-568
C	550 minimum
D	Mini. 445 / Maxi. 450
E	50 minimum
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Espace pour la prise d'alimentation (Trou de 30 Ø)



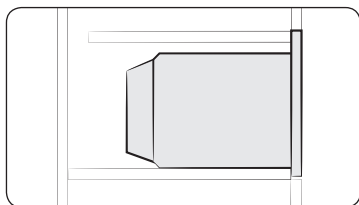
Élément de cuisine encastrable
sous évier (mm)

A	550 minimum
B	Mini. 564 / Maxi. 568
C	Mini. 446 / Maxi. 450
D	50
E	200 cm ²

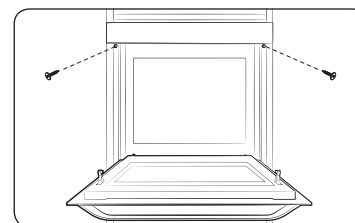
Montage du four



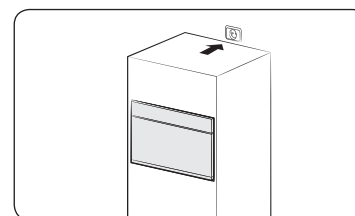
1. Insérez partiellement le four
dans la cavité. Raccordez le
câble de branchement à la
source d'alimentation.



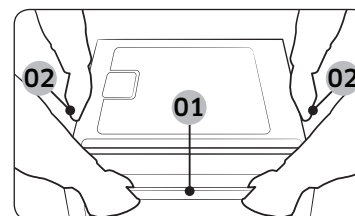
2. Insérez complètement le four
dans la cavité.



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



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



01 Poignée de la porte

02 Poignée latérale

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

Entretien

Nettoyage

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

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

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

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

Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

ATTENTION

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

- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Remplacement (réparation)

AVERTISSEMENT

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

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

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

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

Avant de commencer

Vous devez connaître un bon nombre de composants avant de vous lancer directement dans une recette. Avant ou pendant un mode de cuisson, vous pouvez régler/modifier l'horloge ou la minuterie de la cuisine selon vos besoins.

Horloge

Il est important de régler l'heure de l'horloge correctement pour vous assurer d'effectuer des opérations automatiques appropriées.



1. Allumez le four et patientez pendant plusieurs secondes pour entrer en mode Veille. L'élément Heure clignote.



2. Utilisez le cadran de valeur pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK**. L'élément Minute clignote.



3. Utilisez le cadran de valeur pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.

REMARQUE

- Pour changer l'heure actuelle plus tard, appuyez sur le bouton pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.
- L'heure de l'horloge ne peut pas être modifiée durant les opérations.

Minuterie

La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.



1. Appuyez sur .



2. Tournez le cadran de valeur pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK**.

REMARQUE

- Lorsque le temps est écoulé, le four émet un signal sonore, accompagné d'un message clignotant « 0:00 » sur l'affichage.
- Vous pouvez changer les paramètres de la minuterie à tout instant.

Avant de commencer

Activation/désactivation du son

Vous pouvez activer ou désactiver le son des touches, le signal sonore ou l'alarme. Ce réglage est disponible uniquement en mode Veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).



Pour désactiver le son, maintenez appuyé  durant 3 secondes. « OFF » apparaît sur l'écran d'affichage.



Pour réactiver le son, maintenez appuyé à nouveau  durant 3 secondes. « On » apparaît sur l'écran d'affichage.

Économie d'énergie

Le mode Économie d'énergie permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé.



Pour réduire la consommation électrique, appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage et l'éclairage de tous les boutons s'éteignent. Ce réglage est disponible uniquement en mode Veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).

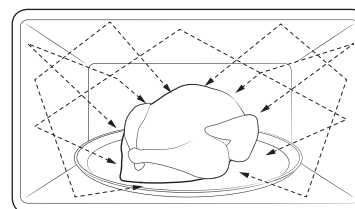
Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur un bouton quelconque.

REMARQUE

- Lors du réglage du four après 10 minutes d'inactivité de l'utilisateur, le four annule toute opération en cours et passe en mode Veille.
- Si le four est mis en pause pendant plus de 25 minutes durant la cuisson, il passe en mode Veille.

À propos de l'énergie des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Le four utilise le magnétron préintégré pour générer des micro-ondes qui sont utilisées pour faire cuire ou pour réchauffer des aliments sans les déformer ou décoller.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme au moyen d'un répartiteur tournant. C'est pourquoi les aliments sont cuits de façon uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. Puis elles se dissipent à l'intérieur des aliments pour la cuisson continue.
3. La durée de cuisson est affectée par les conditions suivantes des aliments.
 - quantité et densité ;
 - Quantité d'humidité
 - Température initiale (en particulier lorsque les aliments sont congelés)

REMARQUE

Les aliments cuits conservent la chaleur en eux après que la cuisson est terminée. C'est pourquoi vous devez respecter la durée de repos spécifiée dans ce manuel, ce qui permet de garantir une cuisson uniforme jusqu'au noyau.

Récipients utilisés pour la cuisson aux 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 tournant.

Exigences

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Plats bien équilibrés avec des poignées pesant moins lourd que le plat principal

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Aluminium		△	Peut être utilisé pour des aliments de petite quantité pour protéger contre toute surcuisson. Des arcs électriques peuvent se former si le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur		○	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Récipients en terre cuite et en faïence		○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
Plats jetables en carton ou en polyester		○	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée peut les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	×	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	×	Ils peuvent créer des arcs électriques.

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Plats en verre	Plats de service adaptés à la cuisson au four	○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, ils sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
	Pots en verre	○	Pour faire réchauffer uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal	Plats	×	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Sacs de congélation avec attaches métalliques	×	
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	○	Pour une cuisson de courte durée. Ils absorbent l'humidité excessive.
	Papier recyclé	×	Ils peuvent provoquer des arcs électriques.
Plastique	Récipients	○	Utilisez des récipients en thermoplastique. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
	Film étirable	○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité après la cuisson.
	Sacs de congélation	△	Utilisez des sacs qui supportent la température d'ébullition ou qui sont adaptés à la cuisson au four uniquement.
Papier paraffiné ou sulfurisé		○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité et éviter les projections.

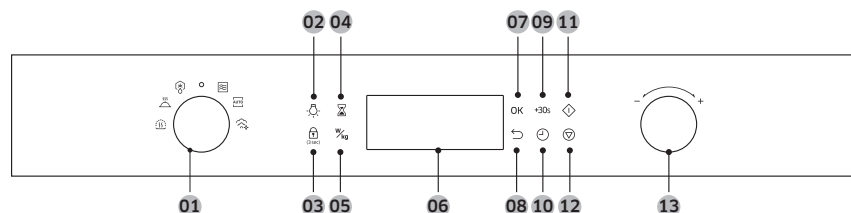
○ : Plat adapté au micro-ondes △ : à utiliser avec précaution × : Plat non adapté au micro-ondes



Opérations

Tableau de commande

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



01	Molette Mode	Tournez la molette Mode pour choisir le mode de cuisson ou la fonction que vous souhaitez.
02	Éclairage du four	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
03	Sécurité enfants	Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour activer ou désactiver. La Sécurité enfants est disponible uniquement en mode Veille.
04	Minuterie	La minuterie vous permet de vérifier l'heure ou la durée de fonctionnement pendant la cuisson.
05	Puissance/Poids	Permet de changer la puissance ou le poids.
06	Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires de la fonction sélectionnée ou les paramètres.
07	OK	Permet de confirmer vos paramètres.
08	Précédent	Permet de restaurer les réglages par défaut.
09	+30s	Permet de rallonger le temps de cuisson de 30 s.
10	Durée de cuisson	Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de cuisson.
11	Départ	Permet de démarrer la cuisson.
12	Arrêt	Permet d'arrêter le fonctionnement. Ce bouton permet également d'annuler le mode actuel.
13	Cadran de valeur	Tournez le cadran de valeur pour régler la valeur de réglage de votre sélection. Tournez sur + pour augmenter, ou tournez sur - pour baisser.

Descriptif des fonctions

Fonction		Description
Mode Manuel		Micro-ondes
Mode Auto		Cuisson automatique
		Décongélation automatique
		Réchauffage automatique
Fonctions spéciales		Maintien au chaud
		Nettoyage vapeur



Mode micro-ondes

Étape 1 : Sélectionner le mode



Tournez la molette Mode pour sélectionner un mode micro-ondes. La puissance par défaut (900 W) clignote.

Étape 2 : Régler la puissance

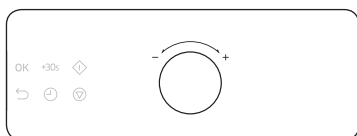


Utilisez le cadran de valeur pour régler la puissance par défaut.
Une fois terminé, appuyez sur **OK** pour passer à l'étape suivante.

REMARQUE

Si la puissance n'est pas spécifiée dans les 5 secondes, le four passe à l'étape suivante.

Étape 3 : Réglage du temps de cuisson



Utilisez le cadran de valeur pour régler le temps de cuisson.



Vous pouvez éventuellement différer l'heure de fin de votre cuisson au moment que vous souhaitez.
Après avoir réglé la durée de cuisson, appuyez sur .
Puis utilisez le cadran de valeur pour régler un point final.



Une fois terminé, appuyez sur .

Pour changer la durée de cuisson durant la cuisson



1. Appuyez sur . L'élément de durée clignote.
2. Utilisez le cadran de valeur pour régler le temps de cuisson.

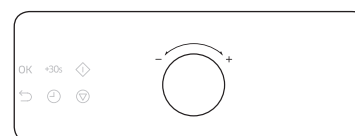


3. Appuyez sur **OK** pour confirmer les modifications.

Pour changer la puissance durant la cuisson



1. Appuyez sur **W/kg**. L'élément Puissance clignote.



2. Utilisez le cadran de valeur pour régler la puissance.



3. Appuyez sur **OK** pour confirmer les modifications.



Opérations

Pour arrêter le fonctionnement



Appuyez une fois sur  pour arrêter l'opération, appuyez deux fois pour annuler le mode actuel.



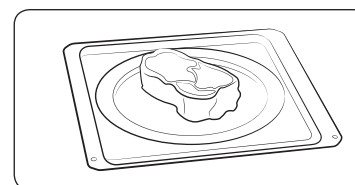
Ou tournez simplement le sélecteur de mode sur «  ».

Micro-ondes

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

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Micro-ondes	Puissance	Durée de cuisson	-



1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 du **Mode micro-ondes** en page 17.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Démarrage simple

Pour faire réchauffer simplement les aliments pendant une courte durée à puissance maximale (900 W), sélectionnez **Micro-ondes**, puis appuyez sur .

Power Level (Puissance)

Niveau	Pourcentage (%)	Puissance émise (W)	Description
ÉLEVÉ	100	900	Permet de réchauffer les liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	750	Permet de réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	
MOYENNE	50	450	Permet de cuire la viande et de réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Permet de décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	11	100	Permet de décongeler les légumes.



Mode Auto

Le four met 3 programmes automatiques à votre disposition. **Cuisson automatique**, **Décongélation automatique** et **Réchauffage automatique**. Sélectionnez celui qui correspond à vos besoins.

Étape 1 : Sélectionner le mode



Tournez la molette Mode pour sélectionner un mode automatique. (**Cuisson automatique**, **Décongélation automatique** et **Réchauffage automatique**)
Le numéro du programme par défaut clignote.

Étape 2 : Sélectionnez le programme



Utilisez le cadran de valeur pour sélectionner un programme favori, puis appuyez sur **OK**. Le poids par défaut pour le programme clignote.

Étape 3 : Choisissez le poids



Utilisez le cadran de valeur pour régler le poids. Une fois terminé, appuyez sur **OK**.

REMARQUE

La durée de cuisson est pré-programmée selon le mode automatique et ne peut pas être modifiée.

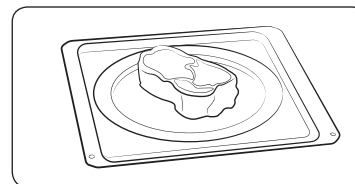
Réchauffage automatique

Le four met 9 programmes de réchauffage à votre disposition. La durée et la puissance sont automatiquement réglées selon le programme sélectionné.

Étape 1
Réchauffage automatique

Étape 2
1 à 9

Étape 3
Poids



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 du **Mode Auto** sur la colonne de gauche
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

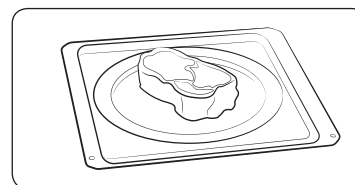
Cuisson automatique

Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 6 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. Le temps de cuisson et le niveau de puissance sont automatiquement ajustés selon la recette sélectionnée.

Étape 1
Cuisson automatique

Étape 2
1 à 6

Étape 3
Poids

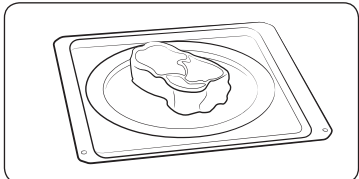


1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1 à 3 du **Mode Auto** sur la colonne de gauche
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Opérations

Décongélation automatique

Le four met 5 programmes de décongélation à votre disposition. La durée et la puissance sont automatiquement réglées selon le programme sélectionné.

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Décongélation automatique	1 à 5	Poids
		
1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur l'accessoire recommandé et fermez la porte. 2. Suivez les étapes 1 à 3 du Mode Auto en page 19. 3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.		

Fonctions spéciales

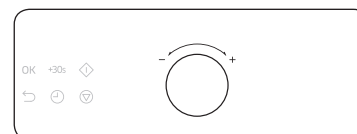
Maintien au chaud

La fonction **Maintien au chaud** maintient les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis.

Lorsque la cuisson est terminée,



1. Tournez la molette Mode pour sélectionner **Maintien au chaud**.



2. Utilisez le cadran de valeur pour régler le temps de maintien au chaud.



3. Appuyez sur . Le four démarre le maintien au chaud.

IMPORTANT

N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez ces programmes pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.

IMPORTANT

Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d'une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.

IMPORTANT

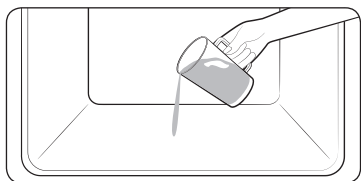
Ne couvrez pas avec un couvercle ou un film plastique.

IMPORTANT

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Nettoyage vapeur

Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.



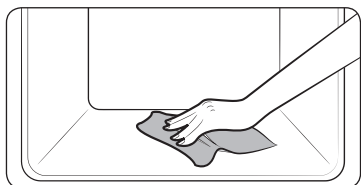
1. Versez 100 ml d'eau dans la sole du four et fermez la porte.



2. Tournez la molette Mode pour sélectionner **Nettoyage vapeur**.



3. Appuyez sur . Le four commence à nettoyer.



4. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT

N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et elle peut causer des brûlures.

REMARQUE

- 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 nettoyant haute pression pour nettoyer le four micro-ondes.
- Tant que le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique n'est pas activé. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

Cuisiner intelligemment

Cuisson automatique

Guide de cuisson automatique

Code	Aliment	Poids (kg)	Consignes
A1	Légumes frais	0,3 à 0,4 0,5 à 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.
A2	Légumes surgelés	0,3 à 0,4 0,4 à 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.
A3	Pomme de terre épluchée	0,5 à 0,6 0,7 à 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 cuillères à soupe). Placez la cocotte au centre. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes puis remuez après la cuisson.
A4	Pomme de terre au four	0,3 à 0,4 0,5 à 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.
A5	Riz blanc	0,3 à 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.

Code	Aliment	Poids (kg)	Consignes
A6	Pâtes	0,25 à 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.

REMARQUE

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

Guide de décongélation automatique

Code	Aliment	Poids (kg)	Consignes
d1	Viande	0,2 à 2,0	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
d2	Volaille	0,2 à 2,0	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
d3	Poisson	0,2 à 2,0	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 90 minutes.

Code	Aliment	Poids (kg)	Consignes
d4	Pain/gâteaux	0,1 à 1,0	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. Laissez reposer 10 à 30 minutes.
d5	Fruits	0,1 à 0,8	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. Laissez reposer 5 à 15 minutes.

REMARQUE

Le mode Décongélation automatique utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. En conséquence, les instructions relatives aux récipients et les autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent impérativement être respectées lorsque vous utilisez ce mode.

Guide de réchauffage automatique

Code	Aliment	Poids (kg)	Consignes
r1	Boisson	0,25 à 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.)
r2	Plat préparé	0,3 à 0,4 0,4 à 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.
r3	Plat préparé congelé	0,3 à 0,4 0,4 à 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.
r4	Soupe	0,2 à 0,3 0,4 à 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.
r5	Plat mijoté	0,2 à 0,3 0,4 à 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.



Cuisiner intelligemment

Code	Aliment	Poids (kg)	Consignes
r6	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.
r7	Pâtes en sauce (réfrigérées)	0,3 à 0,4 0,4 à 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.
r8	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.
r9	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.

REMARQUE

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.

Guide de cuisson au 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.

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 cuillère 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 cuillère à soupe) d'eau froide.



Aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
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.

Conseil : 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).

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.

Aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
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. Ajoutez seulement 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.



Cuisiner intelligemment

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.

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.

Niveaux de puissance

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.

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.

Aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Instruction
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.



Cuisiner intelligemment

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Instruction
Boisson	250 ml (1 grande tasse)	900 W	1½-2	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.
	500 ml (2 grandes tasses)		2-3		
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-les 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** et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre. Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Veuillez vous reporter au tableau situé à la page suivante.

Conseil : 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 lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

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

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.

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		



Aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
VOLAILLE				
Morceaux de poulet	500 (2 pièces)	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		
FRUITS				
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 (50 g chacun)	2 portions 4 portions	1-1½ 2½-3	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.
Tartine/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

Dépannage

Il est possible que vous rencontriez un problème lors de l'utilisation du four. Si tel est le cas, vérifiez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si un problème persiste, ou si un code d'information continue d'apparaître à l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton Départ pour démarrer le fonctionnement.

Dépannage

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

Problème	Cause	Action
Le four ne chauffe pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
Le chauffage est faible ou lent.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de maintien au chaud ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

Problème	Cause	Action
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Annuler .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton Départ pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/ de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.

Problème	Cause	Action
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Fuites de vapeur à partir de la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il reste de l'eau dans votre four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton +30 sec actionne le four.	Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement.	Le four micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton +30 sec lorsqu'il est à l'arrêt.



Dépannage

Problème	Cause	Action
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne, le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner.	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.

Problème	Cause	Action
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.



Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des ustensiles adaptés ayant des fonds plats.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre le MICOM principal et secondaire.	
C-F1	Se produit uniquement lors de la lecture/l'écriture EEPROM.	
C-21	Ce code apparaît lorsque la température du four est trop haute. Si la température dépasse la température limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Flammes détectées.)	Débranchez le cordon d'alimentation pendant une durée de refroidissement suffisante, puis redémarrez le four à micro-ondes.
C-F2		Appuyez sur Arrêt (⏏) pour réessayer.
C-d0	La touche tactile connaît un dysfonctionnement.	Débranchez le cordon d'alimentation pendant une durée de refroidissement suffisante, puis nettoyez le bouton. (Poussière, Eau) Si le même problème apparaît à nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Caractéristiques techniques

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

Modèle		NQ50K5130**
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

Notes

Notes

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

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00523E-00



Magnetron

Gebruikershandleiding

NQ50K5130**



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies 3

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen	3
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	8

Installatie 9

Geleverde onderdelen	9
Installatie-instructies	10
Installeren in de inbouwkast	10

Onderhoud 12

Reinigen	12
Onderdelen vervangen (reparatie)	12
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	12

Voor u begint 13

Klok	13
Timer	13
Geluid aan/uit	14
Energiebesparing	14
Over microgolvenenergie	14
Kookgerei voor de magnetron	15

Gebruik 16

Bedieningspaneel	16
Magnetronstand	17
Automatische bereiding	19
Speciale functies	20

Slim koken 22

Automatisch bereiden	22
Richtlijnen voor magnetronbereidingen	24

Probleemoplossing 29

Controlepunten	29
Informatiecodes	33

Technische specificaties 34

Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE

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

WAARSCHUWING: Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

WAARSCHUWING: Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor:

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;

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

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.

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

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

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.

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

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

Veiligheidsinstructies

De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

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

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

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld als inbouw.

U mag het apparaat niet in een kast plaatsen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

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

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

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

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

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

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

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

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

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden losgekoppeld van de stroomvoorziening. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

ALLEEN VOOR DE OVENFUNCTIE - OPTIONEEL

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

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

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

Gebruik geen stoomreiniger.

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

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

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

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

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.

Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

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

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

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

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

Veiligheidsinstructies

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op ze wordt gehouden.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd. Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie. Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen. De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken; op een oneffen oppervlak. Deze oven moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften. Verwijder vreemde stoffen regelmatig met een droge doek uit de klemmen en contacten van de stekker. Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zware voorwerpen op. Ventileer onmiddellijk als er sprake van een gaslek is (propan, LP, enz.). Raak de stroomkabel niet aan. Raak de stroomkabel niet met natte handen aan. Schakel de oven niet uit door de stekker uit het stopcontact te halen wanneer deze in bedrijf is. Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen in de oven komen, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Oefen geen buitensporige druk op de oven uit. Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen. Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties.

Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters, verlengsnoeren of elektrische transformators.

Bevestig de stroomkabel niet aan metalen voorwerpen. Zorg dat de kabel zich tussen voorwerpen of achter de oven bevindt.

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

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

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

Spuut geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees voorzichtig wanneer u voedsel of dranken met alcohol verwarmt omdat alcohol dampen met hete onderdelen van de oven in contact kunnen komen. Kinderen kunnen zich aan de deur stoten of er met hun vingers tussenkomen. Houd kinderen uit de buurt bij het openen/sluiten van de deur.

Waarschuwing magnetron

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

Tijdens het verwarmen kunt u eventueel roeren. Roer altijd na het verwarmen.

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

1. Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water.
2. Dek af met droog, schoon verband.
3. Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.

Voorkom schade aan de plaat of het rooster door deze niet net na het koken onder water te houden.

Gebruik de oven niet voor frituren want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.

Voorzorgsmaatregelen voor magnetronoven

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

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

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

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

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

Verwarm geen eieren in de schil of hardgekookte eieren om explosies te voorkomen. Verwarm geen luchtdichte of vacuüm afgesloten containers, noten, tomaten, enz.

Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit is een brandgevaar. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een gerecht verwijderd.

Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.

Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.

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

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

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

Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

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

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

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

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

Veiligheidsinstructies

Beperkte garantie

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

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

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

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

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

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

Definitie van de productgroep

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en boogglasapparatuur. Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

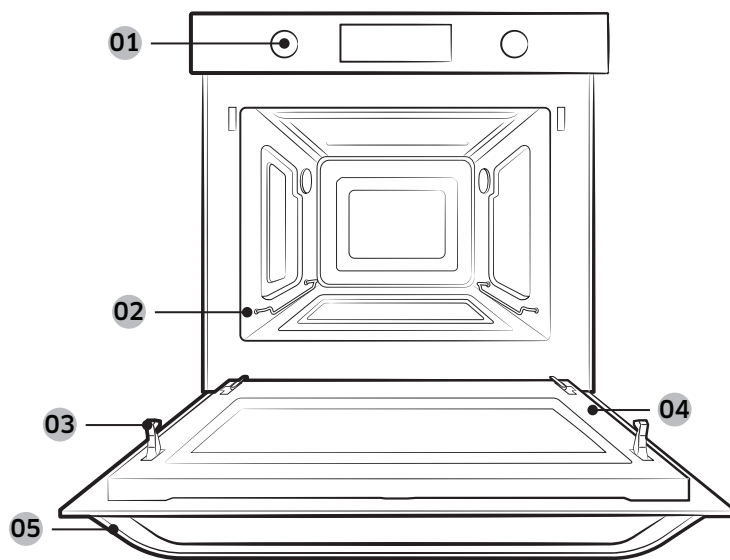
Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de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

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

Ga voor informatie over de milieuvverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung naar: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Geleverde onderdelen

Overzicht van de oven



- 01** Bedieningspaneel **02** Steunplaat **03** Veiligheidsvergrendeling
deur
- 04** Deur **05** Deurgreep

De volgende onderdelen worden bij uw magnetronoven geleverd.



Keramische plaat
(nuttig voor de magnetronstand)

Installatie

Installatie-instructies

Algemene technische gegevens

Stroomtoevoer	230 V - 50 Hz	
Afmetingen (B X H X D)	Formaat	595 x 454,2 x 570 mm
	Formaat bij inbouw	555 x 445 x 548.8 mm

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.

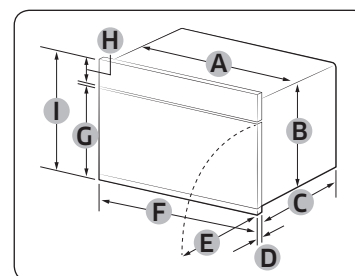
Elektrische aansluiting

Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Installeren in de inbouwkast

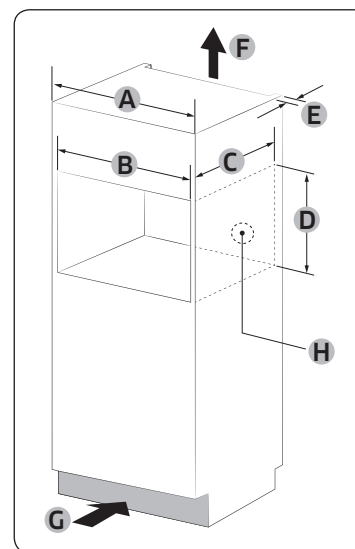
Inbouwkeukenkasten die in contact komen met de oven, moeten bestand zijn tegen een temperatuur van maximaal 100 °C. Samsung neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor schade aan kasten door hitte.

Vereiste afmetingen voor installatie



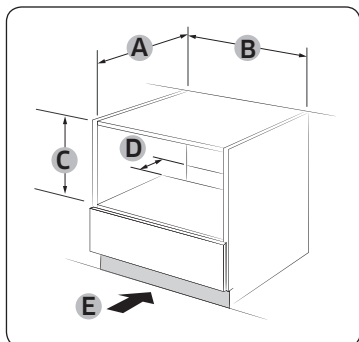
Oven (mm)

A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454,2
E	341		



Inbouwkast (mm)

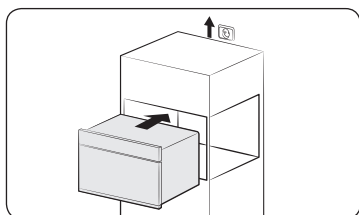
A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 445 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Ruimte voor wandcontactdoos (diameter 30 cm)



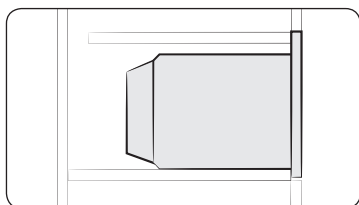
Inbouwkast onder de gootsteen (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Max. 568
C	Min. 446 / Max. 450
D	50
E	200 cm ²

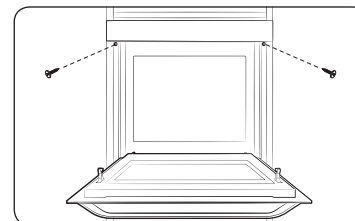
De oven monteren



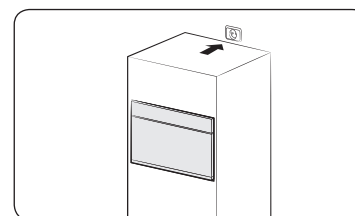
1. Schuif de oven gedeeltelijk in de uitsparing. Leid de aansluitingskabel naar de stroombron.



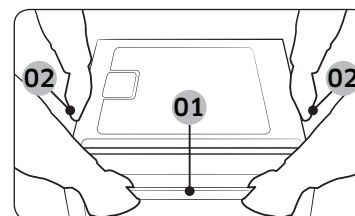
2. Schuif de oven volledig in de uitsparing.



3. Bevestig de oven met de twee meegeleverde schroeven (4 x 25 mm).



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.

01 Deurhandgreep

02 Zijgreep

Onderhoud

Reinigen

Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).

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

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

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

⚠ VOORZICHTIG

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

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

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

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

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

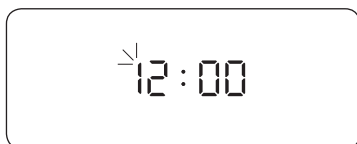
- Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.

Voor u begint

Voordat u rechtstreeks naar een recept gaat, moet u een aantal dingen weten. Voor of tijdens een bereiding, kun u de klok of de keukentimer instellen/wijzigen op basis van uw behoeften.

Klok

Voor een correcte automatische werking is het belangrijk dat de klok goed wordt ingesteld.



1. Zet de oven aan en wacht een paar seconden om in de stand-bystand te komen. De instelling voor de uren knippert.



2. Gebruik de instelknop om het uur in te stellen en druk vervolgens op **OK**. De instelling voor de minuten knippert.



3. Gebruik de instelknop om de minuten in te stellen en druk vervolgens op **OK**.

OPMERKING

- Om de huidige tijd later te wijzigen, houdt u 3 seconden ingedrukt en volgt u de bovenstaande stappen.
- De kloktijd kan niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

Timer

Met Timer kunt u de tijd of de duur van een bewerking tijdens het bereiden in de gaten houden.



1. Druk op



2. Gebruik de instelknop om de tijd in te stellen en druk vervolgens op **OK**.

OPMERKING

- Wanneer de tijd is verstreken, laat de oven een pieptoon horen met een knipperend bericht "0:00" op het display.
- U kunt de tijdsinstellingen op elk moment wijzigen.

Voor u begint

Geluid aan/uit

U kunt het geluidssignaal voor de toetsen, de pieptoon of het alarm in of uit te schakelen. Deze instelling is alleen beschikbaar in de stand-bystand (wanneer de huidige tijd wordt weergegeven).



As u het geluid wilt dempen, houdt u 3 seconden ingedrukt. Op het display wordt 'OFF' (UIT) weergegeven.



As u het dempen ongedaan wilt maken, houdt u nogmaals 3 seconden ingedrukt. Op het display wordt 'On' (Aan) weergegeven.

Energiebesparing

Met de energiebesparingsstand bespaart u elektriciteit wanneer u de oven niet gebruikt.



Om het stroomverbruik te reduceren, houdt u 3 seconden ingedrukt. Het display en alle toetslampjes gaan uit. Deze instelling is alleen beschikbaar in de stand-bystand (wanneer de huidige tijd wordt weergegeven).

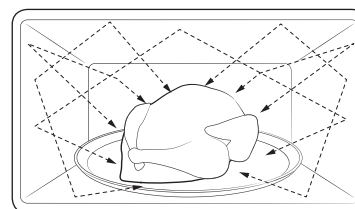
Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op een willekeurige toets.

OPMERKING

- Wanneer de oven wordt ingesteld en gedurende 10 minuten geen invoer ontvangt, worden alle bewerkingen geannuleerd en schakelt de magnetron naar de stand-bystand.
- Als de oven tijdens de bereiding langer dan 25 minuten wordt gepauzeerd, wordt de stand-bystand geactiveerd.

Over microgolfenergie

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De oven gebruikt de ingebouwde magnetron om microgolven te genereren die ervoor zorgen dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het werveldistributiesysteem. Hierdoor wordt het voedsel gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Vervolgens wordt het voedsel door middel van doorgifte van de microgolven ook van binnen verwarmd.
3. De bereidingstijd van het voedsel is afhankelijk van de volgende factoren.
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Vochtgehalte
 - Begintemperatuur (met name bij bevroren voedsel)

OPMERKING

Het verwarmde voedsel houdt de warmte in de kern vast nadat de bereiding is voltooid. Daarom moet u de gespecificeerde standtijd in deze handleiding in acht nemen om het voedsel gelijkmatig tot in de kern te verwarmen.

Kookgerei voor de magnetron

Kookgerei dat de magnetronstand wordt gebruikt, moet microgolven doorlaten zodat ze in het voedsel kunnen dringen. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen kookgerei van dat is vervaardigd metaal. Kookgerei dat als magnetronbestendig is gemarkeerd, kan altijd veilig worden gebruikt. Meer informatie over geschikt kookgerei vindt u in de volgende gids en plaats een glas water of wat etenswaren op het draaiplateau.

Vereisten:

- Platte bodem en rechte zijanten
- Goed sluitend deksel
- Goed uitgebalanceerde pan met handvatten die minder wegen dan de pan zelf

Materiaal		Magnetronbestendig	Beschrijving
Aluminiumfolie		△	Kan worden gebruikt om te voorkomen dat kleine porties te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord		○	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk		○	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans magnetronbestendig, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton		○	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen	Polystyreen bekercs of containers	○	Deze kunnen door oververhitting smelten.
	Papieren zakken en kranten	×	Kunnen vlam vatten.
	Kringlooppapier en metalen garneringen	×	Deze kunnen vonken veroorzaken.

Materiaal		Magnetronbestendig	Beschrijving
Glas	Ovenschalen	○	Magnetronbestendig, tenzij gedecoreerd met een metalen rand.
	Fijn glaswerk	○	Fijn glaswerk kan als gevolg van een snelle verhitting breken of scheuren.
	Glazen potten	○	Alleen geschikt voor opwarmen. Verwijder het deksel voordat u de bereiding begint.
Metaal	Schalen	✗	Dezen kunnen vonken of brand veroorzaken.
	Diepvrieszakken met binddraadjes	✗	
Papier	Borden, bekercs, servetten en keukenrol	○	Voor korte bereidingstijden Deze absorberen het overtollige vocht.
	Kringlooppapier	✗	Veroorzaakt vonken.
Plastic	Containers	○	Gebruik alleen thermoplastische containers. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen.
	Plasticfolie	○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden na de bereiding.
	Diepvrieszakken	△	Gebruik alleen kookvaste of ovenbestendige zakken.
Vetvrij papier		○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

○ : Magnetronbestendig

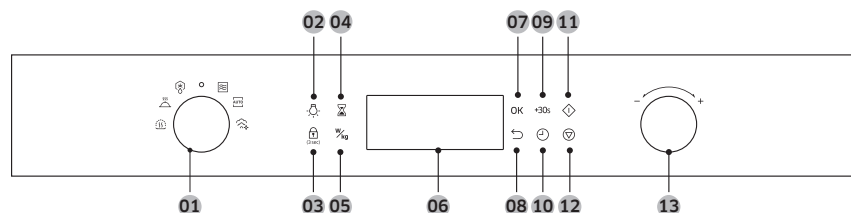
△ : Wees voorzichtig

× : Onveilig

Gebruik

Bedieningspaneel

Het voorpaneel is beschikbaar in verschillende materialen en kleuren. Om de kwaliteit te verbeteren, kan het uiterlijk van de oven zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



01 Keuzeschakelaar	Draai de keuzeschakelaar om de gewenste bereidingsstand of functie te selecteren.
02 Ovenlamp	Druk hierop om de interne verlichting aan of uit te doen.
03 Kinderslot	Houd deze toets 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren of te deactiveren. Het kinderslot is alleen beschikbaar in de stand-bystand.
04 Timer	Met Timer kunt u de tijd of de duur van een bewerking tijdens het bereiden in de gaten houden.
05 Vermogensniveau/ Gewicht	Gebruik deze toets om het vermogensniveau of het gewicht aan te passen.
06 Display	Hier wordt de benodigde informatie voor de geselecteerde functie of instellingen weergegeven.
07 OK	Druk op deze toets om de instellingen te bevestigen.
08 Terug	Druk op deze toets om terug te keren naar de standaardinstelling.
09 +30s	Druk op deze toets om de bereidingstijd met 30 seconden te verlengen.
10 Bereidingstijd	Druk om de bereidingstijd in te stellen.
11 Starten	Druk op de startknop om de bereiding te starten.
12 Stoppen	Druk op deze toets om te stoppen. Deze toets wordt ook gebruikt om de huidige stand te annuleren.
13 Instelknop	Draai aan de instelknop om de ingestelde waarde voor uw selectie aan te passen. Draai naar + om te verhogen of naar - om te verlagen.

Functieoverzicht

Functie		Beschrijving
Handmatige bediening		Magnetron De energie die deze microgolven genereren, zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert. (100-900 W)
Automatische bereiding		Automatisch bereiden De oven biedt in totaal 6 automatische kookprogramma's voor beginners.
		Automatisch ontdooien De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's.
		Automatisch opwarmen De oven biedt voor het gemak 9 opwarmprogramma's.
Speciale functies		Warm houden Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.
		Stoomreiniging Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom

Magnetronstand

Stap 1. Modus selecteren



Draai de keuzeschakelaar om een magnetronstand te selecteren. Het standaardvermogensniveau 900 W knippert.

Stap 2. Vermogensniveau instellen

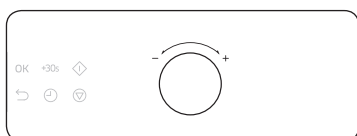


Gebruik de instelknop om het standaardvermogensniveau aan te passen. Wanneer u klaar bent, drukt u op **OK** om naar de volgende fase te gaan.

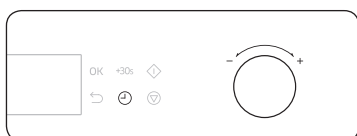
OPMERKING

Als het vermogensniveau niet binnen 5 seconden wordt opgegeven, schakelt de oven naar de volgende fase

Stap 3. Bereidingstijd instellen



Draai aan de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.



Optioneel kunt u ook de eindtijd van de bereiding tot een gewenst punt uitstellen. Druk nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld op . Gebruik vervolgens de instelknop om een eindtijd in te stellen.



Druk daarna op .

De bereidingstijd tijdens de bereiding wijzigen



1. Druk op . Het tijdelement knippert.
2. Draai aan de instelknop om de bereidingstijd aan te passen.

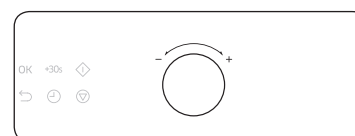


3. Druk op **OK** om de wijzigingen te bevestigen.

Het vermogensniveau tijdens de bereiding aanpassen



1. Druk op **W/kg**. De toets voor het vermogensniveau knippert.



2. Gebruik de instelknop om het vermogensniveau aan te passen.



3. Druk op **OK** om de wijzigingen te bevestigen.



Gebruik

Bereidingsproces stoppen



Druk eenmaal op om de werking te stoppen en druk tweemaal om de huidige modus te annuleren.



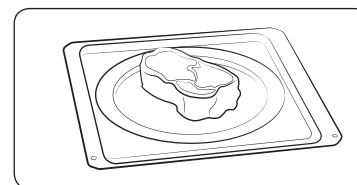
U kunt ook de keuzeschakelaar naar "O" draaien.

Magnetron

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

- Gebruik magnetronbestendig kookgerei.

Stap 1 > Stap 2 > Stap 3 > Stap 4
Magnetron > Vermogensniveau > Bereidingstijd > -



1. Doe het voedsel in een magnetronbestendige schaal, zet deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in de **Magnetronstand** op pagina 17.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Eenvoudig starten

Als u een gerecht een korte periode met vol vermogen (900 W) wilt verwarmen, selecteert u **Magnetron** en drukt u op .

Vermogensniveau

Niveau	Percentage (%)	Vermogen (W)	Beschrijving
HOOG	100	900	Verwarmen van vloeistoffen.
HOOG/LAAG	83	750	Verwarmen en bereiden.
MIDDELHOOG	67	600	
GEMIDDELD	50	450	Bereiden van vlees en verwarmen van groenten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Ontdooien.
LAAG	11	100	Ontdooien van groenten.



Automatische bereiding

De oven biedt voor het gemak 3 modi voor een automatische bereiding: **Automatisch bereiden**, **Automatisch ontdooien** en **Automatisch opwarmen**. Selecteer de stand die het beste aan uw behoeften voldoet.

Stap 1. Modus selecteren



Draai de keuzeschakelaar om een automatische stand te selecteren. (**Automatisch bereiden**, **Automatisch ontdooien** en **Automatisch opwarmen**)
Het nummer van het standaardprogramma knippert.

Stap 2. Programma selecteren



Draai de instelknop om het gewenste programma te selecteren en druk vervolgens op **OK**. Het standaardgewicht voor het programma knippert.

Stap 3. Gewicht instellen



Draai aan de instelknop om het gewicht in te stellen. Druk daarna op **OK**.

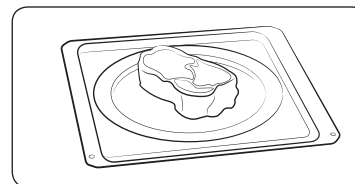
OPMERKING

De bereidingstijd wordt voorgeprogrammeerd op basis van de automatische modus en kan niet worden gewijzigd.

Automatisch opwarmen

De oven biedt voor het gemak 9 opwarmprogramma's. De tijd en het vermogensniveau worden automatisch aangepast op basis van het geselecteerde programma.

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Automatisch opwarmen	1 tot 9	Gewicht

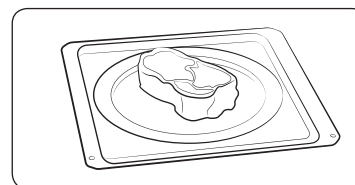


1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in de **Automatische bereiding** in de linkerkolom.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Automatisch bereiden

De oven biedt in totaal 6 automatische kookprogramma's voor beginners. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en het vermogensniveau worden aangepast op basis van het geselecteerde recept.

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Automatisch bereiden	1 tot 6	Gewicht



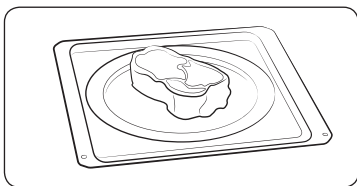
1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in de **Automatische bereiding** in de linkerkolom.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Gebruik

Automatisch ontdooien

De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's. De tijd en het vermogensniveau worden automatisch aangepast op basis van het geselecteerde programma.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3
Automatisch ontdooien		1 tot 5		Gewicht



1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in de **Automatische bereiding** op pagina 19.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Speciale functies

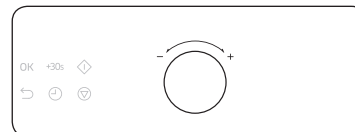
Warm houden

Met de functie **Warm houden** kunt u gerechten warm houden totdat deze worden opgediend. Gebruik deze functie om gerechten warm te houden totdat deze worden opgediend.

Wanneer de bereidingstijd is verstreken:



1. Draai de keuzeschakelaar om **Warm houden** te selecteren.



2. Draai aan de instelknop om de opwarmtijd aan te passen.



3. Druk op . De oven wordt verwarmd.

BELANGRIJK

Gebruik de functie niet om koude gerechten op te warmen. Deze programma's dienen om gerechten die net zijn bereid, warm te houden.

BELANGRIJK

U wordt aangeraden gerechten niet te lang warm te houden (langer dan 1 uur), aangezien de gerechten dan mogelijk te gaar worden. Warm eten raakt sneller bedorven.

BELANGRIJK

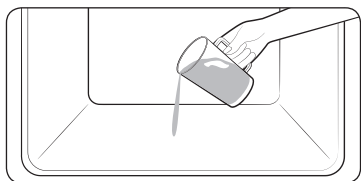
Niet afdekken met een deksel of huishoudfolie.

BELANGRIJK

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Stoomreiniging

Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom



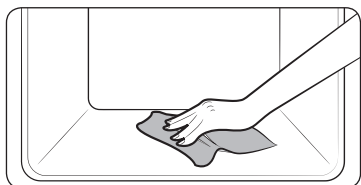
1. Giet 100 ml water op de bodem van de oven en sluit de ovendeur.



2. Draai de keuzeschakelaar om **Stoomreiniging** te selecteren.



3. Druk op . De oven start de reiniging.



4. Reinig de binnenkant van de oven met een droge doek.

WAARSCHUWING:

Open de deur niet voordat de cyclus is voltooid. Het water binnen in de oven is zeer heet en kan brandplekken veroorzaken.

OPMERKING

- 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.
- Wanneer de oven vanbinnen heet is, kan automatisch reinigen niet worden geactiveerd. Wacht tot de oven is afgekoeld en probeer het opnieuw.
- Giet niet veel water ineens op de bodem. Doe dit voorzichtig. Anders loopt het water aan de voorkant over.

Slim koken

Automatisch bereiden

Richtlijnen voor Automatisch bereiden

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Instructies
A1	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.
A2	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 schaal in het midden. Afdekken. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.
A3	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.
A4	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 3-5 minuten staan.
A5	Witte rijst	0,3-0,4	Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Voeg voor de bereiding van 0,3 kg rijst bijvoorbeeld 600 ml koud water toe. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Plaats de schaal in het midden. Afdekken. 5 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Instructies
A6	Pasta	0,25-0,35	Doe de pasta in een grote ovenvaste schaal en voeg 1-1,5 liter kokend water en een snufje zout toe, en roer goed door. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd 3-5 minuten afdekken en daarna grondig laten uitlekken.

OPMERKING

In de stand Automatisch bereiden worden microgolven gebruikt om het voedsel te verhitten. 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 Automatisch ontdooien

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Instructies
d1	Vlees	0,2-2,0	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. 20-90 minuten laten staan.
d2	Gevogelte	0,2-2,0	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. 20-90 minuten laten staan.
d3	Vis	0,2-2,0	Scherp 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. 20-90 minuten laten staan.

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Instructies
d4	Brood/Gebak	0,1-1,0	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. 10-30 minuten laten staan.
d5	Fruit	0,1-0,8	Verdeel het diepgevroren fruit gelijkmatig over de keramische plaat. Dit programma is geschikt voor vruchten, zoals frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten. 5-15 minuten laten staan.

OPMERKING

In de stand Automatisch ontdooien worden microgolven gebruikt om het voedsel te verhitten. U moet dan ook de richtlijnen voor kookmaterialen en andere veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van microgolven strikt naleven wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.

Richtlijnen voor Automatisch opwarmen

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Instructies
r1	Drank	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.)
r2	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.
r3	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.
r4	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.
r5	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.

Slim koken

Code	Voedsel	Gewicht (kg)	Instructies
r6	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.
r7	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.
r8	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.
r9	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.

OPMERKING

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.

Richtlijnen voor magnetronbereidingen

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 ovensafe 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.

Voedsel	Portie (gr.)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
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 g 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.

Voedsel	Portie (gr.)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
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.



Slim koken

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 snufje 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 pastetjes, is 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 2-4 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 30-40 °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 g	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 g	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.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd	Nagaartijd (min.)	Instructie
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.

Slim koken

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
Drank	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 g	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 g	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 g	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 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Leg de gekoelde 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 ontdooide 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 ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, drukt u op **Stoppen** en wacht u 20 minuten voordat u verder gaat met ontdooien. 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 ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

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

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (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 dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele kip	1200	28-32		

Voedsel	Portie (gr.)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
VIS				
Visfilet	200	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op de keramische plaat leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne 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		

Probleemoplossing

Het is mogelijk dat u problemen ondervindt met het gebruik van de oven. Raadpleeg in dat geval de onderstaande tabel en probeer de suggesties. Als het probleem aanhoudt of als er een code op het display blijft verschijnen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Controlepunten

Als u problemen met de oven ondervindt, raadpleegt u de onderstaande tabel en probeert u de suggesties.

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

Probleemoplossing

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

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
Er wordt onvoldoende of traag verwarmd.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De warmhoudfunctie werkt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.

Probleem	Oorzaak	Actie
De ontdooifunctie werkt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit en open de deur of druk op de toets Annuleren .
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijdens het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de toets Starten om het proces te hervatten.
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijdens de oven-/ontdooifuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.

Probleem	Oorzaak	Actie
Er druppelt water.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er lekt stoom van de deur.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er blijft water achter in de oven.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 5 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Wanneer u op de toets +30 sec drukt, wordt de oven ingeschakeld.	Dit gebeurt wanneer de oven niet in gebruik is.	De magnetron is zodanig ontworpen dat deze wordt ingeschakeld wanneer u op de toets +30 sec drukt.



Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
Draaiplateau		
Het draaiplateau verschuift of stopt met draaien.	De loopring is niet of niet goed geplaatst.	Installeer de loopring en probeer het nogmaals.
Het draaiplateau blijft hangen.	De loopring is niet goed geplaatst, er is te veel voedsel geplaatst of te container is te groot en komt te de binnenwand van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container.
Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai.	Er zitten voedselresten aangekoekt op de bodem van de oven.	Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de oven.
Grill		
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt.	Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over.
	Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen.
	Het voedsel bevindt zich te dicht bij de grill.	Zorg tijdens het bereidingsproces voor voldoende ruimte tussen het voedsel en de grill.
	Het voedsel wordt verkeerd bereid en/of is verkeerd geplaatst.	Zorg dat het voedsel goed wordt bereid en geplaatst.

Probleem	Oorzaak	Actie
Oven		
De oven verwarmt niet.	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
Er komt rook uit het apparaat tijdens het voorverwarmen.	Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt.	Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over.
	Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen.
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	Er wordt plastic of niet-warmtebestendig kookgerei gebruikt.	Gebruik glazen kookgerei dat bestand is tegen hoge temperaturen.
Er komt een nare geur uit de oven.	Er bevinden zich aangekoekte voedselresten of gesmolten plasticresten aan de binnenkant van de oven.	Gebruik de stoomfunctie en neem de binnenkant vervolgens af met een droge doek. U kunt een schijfje citroen in de oven leggen en de oven inschakelen om de nare geur sneller te verwijderen.



Probleem	Oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet naar behoren.	De ovendeur wordt tijdens de bereiding regelmatig geopend.	Open de deur zo weinig mogelijk en alleen om onderdelen van het gerecht om te keren. Als u de deur vaak opent, daalt de temperatuur in de oven en kan dit ten koste gaan van het resultaat.
	De oveninstellingen zijn niet goed ingesteld.	Stel de juiste instellingen in en probeer het opnieuw.
	De grill of andere accessoires zijn niet goed geplaatst.	Zorg dat de accessoires goed zijn geplaatst.
	U gebruikt het verkeerde type of het verkeerde formaat kookgerei.	Reset de oveninstellingen of gebruik geschikt kookgerei met een platte bodem.

Informatiecodes

Als de oven niet werkt, verschijnt er mogelijk een informatiecode op het display. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Beschrijving	Actie
C-20	De temperatuursensor is open.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
	De temperatuursensor maakt kortsluiting.	
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd-MICOM en de sub-MICOM.	
C-F1	Komt alleen voor tijdens lezen/schrijven van/ naar de EEPROM	
C-21	Deze code wordt weergegeven wanneer de temperatuur in de oven te hoog is. Als de temperatuur tijdens het gebruik van een bepaalde stand de maximale temperatuur overschrijdt. (Brand gedetecteerd.)	Trek de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen. Schakel de oven vervolgens opnieuw in.
C-F2	De aanraaktoets is defect.	Druk op Stoppen (⏏) om het nogmaals te proberen.
C-d0		Trek de stekker uit het stopcontact, laat de oven afkoelen en reinig de toets. (stof, water) Wanneer hetzelfde probleem zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Technische specificaties

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

Model		NQ50K5130**
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

Memo

Memo

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

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00523E-00



Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

NQ50K5130**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	8

Aufstellen des Geräts 9

Lieferumfang	9
Einbauanleitung	10
Bauen Sie das Gerät in einen Einbauschrank ein.	10
Reinigung	12
Austausch (Reparatur)	12
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	12

Vor der ersten Verwendung 13

Uhrzeit	13
Timer	13
Ton ein/aus	14
Energiesparen	14
Informationen zur Mikrowellen-Energie	14
Mikrowellengeeignetes Geschirr	15

Bedienung 16

Bedienfeld	16
Mikrowellenmodus	17
Automatikbetrieb	19
Sonderfunktionen	20

Verwendung 22

Garprogramme	22
Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus	24

Fehlerbehebung 29

Problembeschreibungen	29
Informationscodes	33

Technische Daten 34

Sicherheitshinweise

Wichtige Sicherheitshinweise

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

NUR MIKROWELLENFUNKTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden. Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

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

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

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

Dieses Gerät ist als Einbaugerät zu verwenden.

Das Gerät darf nicht im Innern eines Schrankes aufgestellt werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

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

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

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

NUR BACKOFENFUNKTION – OPTIONAL

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

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

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

Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.

Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder

unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

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

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

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

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

Sicherheitshinweise

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.

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

Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden. Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch in regelmäßigen Abständen eventuelle Fremdkörper vom Netzstecker und von den Kontakten.

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

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

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

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

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

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

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

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

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

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

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

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

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

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

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

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

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

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

Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.

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

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

Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.

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

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Andernfalls besteht Brandgefahr. Das Gerät kann sich aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist. Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe.

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

Sicherheitshinweise

Eingeschränkte Garantie

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

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

Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.

Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.

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

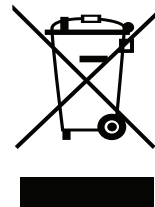
Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

Produktklassifizierung

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

Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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.

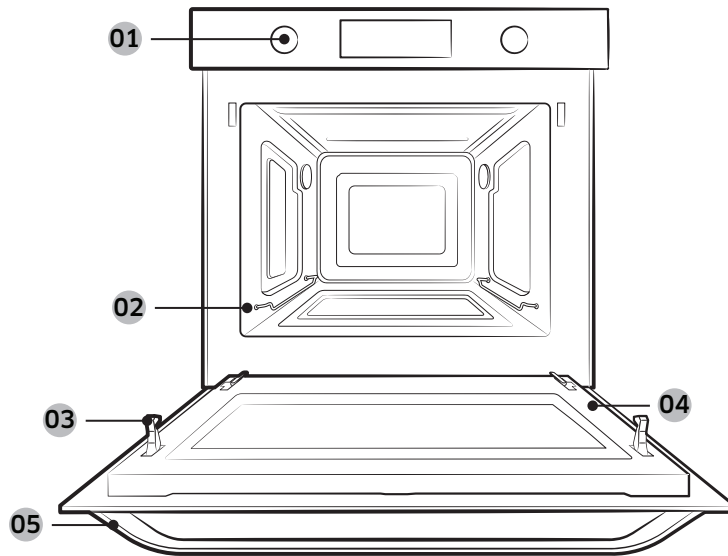
Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH finden Sie unter samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Aufstellen des Geräts

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Überblick über das Gerät



- | | | |
|---------------|------------------------|--------------------|
| 01 Bedienfeld | 02 Auflegeschiene | 03 Türverriegelung |
| 04 Gerätetür | 05 Griff der Gerätetür | |

Zubehör

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Mikrowellengeräts enthalten:



Keramikeinsatz
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)

Aufstellen des Geräts

Einbauanleitung

Allgemeine technische Informationen

Stromversorgung	230 V~, 50 Hz	
Abmessungen (B x H x T)	Einbauschränk	595 x 454,2 x 570 mm
	Einbaugerät	555 x 445 x 548,8 mm

Entsorgung von Verpackung und Gerät:

Die Verpackung kann recycelt werden.

Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

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

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

Informationen zur umweltbewussten Entsorgung 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 Lebensmitteln verwendet werden.
- Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß.
- Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

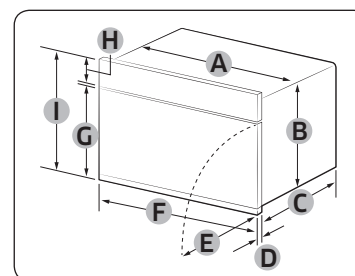
Stromanschluss

Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.

Bauen Sie das Gerät in einen Einbauschränk ein.

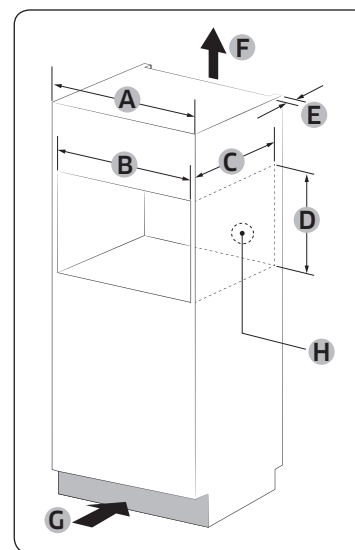
Einbauschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau



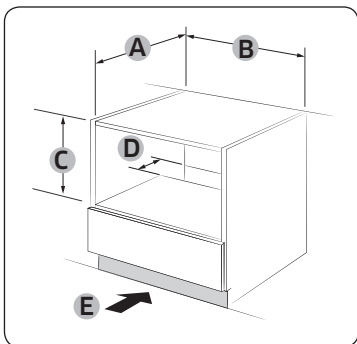
Gerät (mm)

A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454,2
E	341		



Einbauschränk (mm)

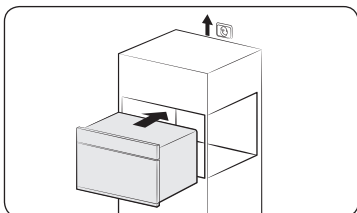
A	600
B	min. 564 - 568
C	min. 550
D	min. 445 / max. 450
E	min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Aussparung für Stromanschluss (30 Ø-Aussparung)



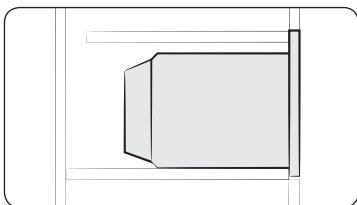
Unterbauschrank (mm)

A	min. 550
B	min. 564 / max. 568
C	min. 446 / max. 450
D	50
E	200 cm ²

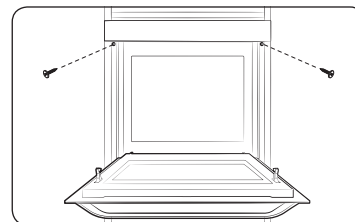
Einbauen des Geräts



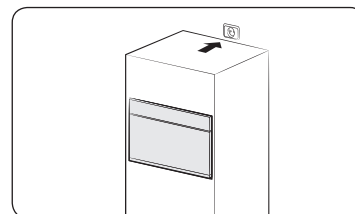
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



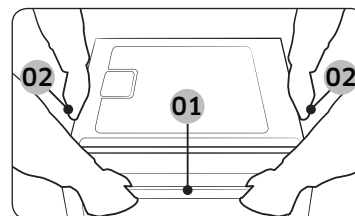
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



3. Befestigen Sie das Gerät mit den beiden im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 25 mm).



4. Stellen Sie den Stromanschluss her. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.



01 Griff der Gerätetür

02 Seitlicher Griff

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

Pflege

Reinigung

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

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

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

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

⚠ VORSICHT

- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.

- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

Austausch (Reparatur)

▲ WARNUNG

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

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

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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

Vor der ersten Verwendung

Es gibt eine Reihe von Komponenten, die Sie kennen sollten, ehe Sie sich den Rezepten zuwenden. Vor oder während eines Vorgangs können Sie die Uhr oder den Küchentimer in jeder Betriebsart entsprechend Ihren Wünschen einstellen.

Uhrzeit

Es ist wichtig, die richtige Uhrzeit einzustellen, damit die Automatik-Vorgänge ordnungsgemäß ablaufen können.



1. Schalten Sie das Gerät ein, und warten Sie einige Sekunden, bis es in den Standby-Modus wechselt. Das Anzeigeelement für die Stunden blinkt.



2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Stunde ein, und drücken Sie auf **OK**. Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.



3. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Minuten ein, und drücken Sie auf **OK**.

HINWEIS

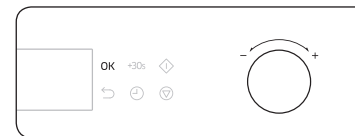
- Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang, und führen Sie die oben beschriebenen Schritte durch.
- Während des Garvorgangs kann die Zeit der Uhr nicht verändert werden.

Timer

Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.



1. Drücken Sie auf .



2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Zeit ein, und drücken Sie auf **OK**.

HINWEIS

- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erklingt ein Signalton und auf dem Display blinkt die Anzeige „0:00“.
- Sie können die Timereinstellung jederzeit ändern.



Vor der ersten Verwendung

Ton ein/aus

Sie können die Tasten-, Signal- und Alarmtöne je nach Wunsch aktivieren oder deaktivieren. Diese Einstellung steht nur im Standby zur Verfügung (wenn die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird).



Zum Ausschalten der Töne halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Der Hinweis „OFF (AUS)“ erscheint im Display.



Halten Sie zum Einschalten der Töne die Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Der Hinweis „On (Ein)“ erscheint im Display.

Energiesparen

Bei Aktivierung des Energiesparmodus wird der Stromverbrauch gesenkt, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.



Um den Stromverbrauch zu reduzieren, halten Sie die Taste 3 Sekunde lang gedrückt. Der Display und alle Tasten erlöschen. Diese Einstellung steht nur im Standby-Modus zur Verfügung (wenn die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird).

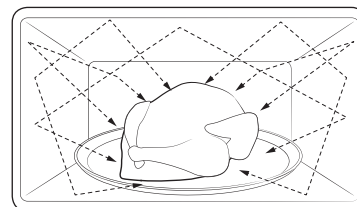
Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie eine beliebige Taste.

HINWEIS

- Wenn Sie das Gerät nach 10 Minuten ohne Benutzeraktivität einstellen, wird der jeweils laufende Vorgang beendet und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, wenn es während des Garvorgangs mehr als 25 Minuten lang angehalten wird.

Informationen zur Mikrowellen-Energie

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Das Gerät erzeugt mit dem vorgefertigten Magnetron Mikrowellen, die verwendet werden, um Lebensmittel ohne Verformung oder Verfärbung zu garen oder aufzuwärmen.



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Wirbel-Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. Deshalb werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von ca. 2,5 cm absorbiert. Beim Garen wird die Energie der Mikrowellen innerhalb der Lebensmittel in Wärme umgesetzt.
3. Die Garzeit wird durch die folgenden Bedingungen der Lebensmittel beeinflusst.
 - Menge und Dichte
 - Feuchtigkeitsgehalt
 - Anfangstemperatur (besonders bei Gefriergut)

HINWEIS

Die gegarten Lebensmittel speichern Wärme auch nach dem Ende des Garvorgangs in ihrem Kern. Deshalb müssen Sie die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten einhalten, denn damit wird sichergestellt, dass die Lebensmittel bis in den Kern gleichmäßig gegart werden.



Mikrowellengeeignetes Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass die Mikrowellen in die Lebensmittel 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 Lebensmittel auf den Drehteller zu stellen.

Anforderungen:

- Flacher Boden und geraden Seiten
- Dicht schließender Deckel
- Gut ausbalancierte Pfanne mit Griffen, die leichter als der eigentliche Pfannenkörper sind

Material	Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Aluminiumfolie	△	Für kleine Portionen zum Schutz gegen übermäßiges Garen verwenden. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	○	Nicht länger als 8 Minuten zum Vorheizen verwenden.
Porzellan oder Steingut	○	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzerrungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	○	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen	○	Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
	×	Können Feuer fangen.
	×	Können zu Lichtbogenbildung führen.

Material	Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Glasgeschirr	○	Ofenfestes Geschirr
	○	Feines Glasgeschirr
	○	Einmachgläser
Metall	×	Geschirr
	×	Gefrierbeutel mit Verschlussdraht
Papier	○	Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier
	×	Recyclingpapier
Kunststoff	○	Behälter
	○	Frischhaltefolie
	△	Gefrierbeutel
Wachs- oder Butterbrotpapier		○

○ : Mikrowellengeeignet

△ : Mit Vorsicht

× : Nicht mikrowellengeeignet

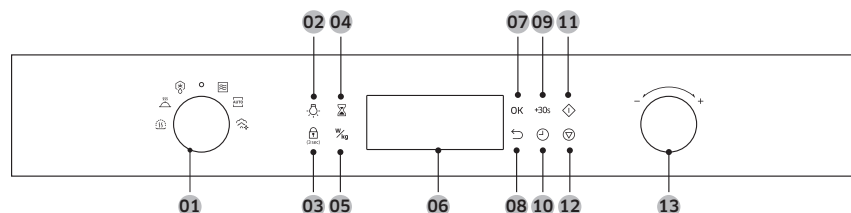
Vor der ersten Verwendung



Bedienung

Bedienfeld

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung sind vorbehalten.



01	Moduswähler	Mit dem Moduswähler können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
03	Garraumbeleuchtung	Durch Drücken dieser Taste wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet.
04	Kindersicherung	Halten Sie diese Sensortaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren/deaktivieren. Die Kindersicherung ist nur in Standby-Modus verfügbar.
05	Timer	Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.
06	Leistungstufe/Gewicht	Hiermit stellen Sie die Leistungstufe und das Gewicht ein.
07	Display	Hier werden die jeweils ausgewählten Funktionen und Einstellungen angezeigt.
08	OK	Hiermit bestätigen Sie zuvor programmierte Einstellungen.
09	Zurück	Hiermit stellen Sie die Standardeinstellung wieder her.
10	+30s	Hiermit erhöhen Sie die Garzeit um 30 Sekunden.
11	Garzeit	Hiermit stellen Sie die Garzeit ein.
12	Start	Hiermit starten Sie den Betrieb.
13	Stopp	Hiermit halten Sie den Betrieb an. Mit dieser Taste können Sie außerdem den aktuell eingestellten Modus stornieren.
14	Funktionswähler	Durch Drehen am Funktionswähler ändern Sie die Einstellungen für die aktuelle Auswahl. Wenn Sie in „+“-Richtung drehen, wird der Einstellwert erhöht, und durch Drehen in „-“-Richtung verringert.

Funktionsübersicht

Funktion		Beschreibung
Manueller Betrieb		Mikrowelle
		Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern. (100-900 W)
Automatikbetrieb		Garprogramme
		Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 6 Garprogramme.
		Auftauprogramme
Sonderfunktionen		Aufwärmprogramme
		Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.
		Warmhalten
		Dampfreinigung
		Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben. Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



Mikrowellenmodus

Schritt 1: Modus wählen



Wählen Sie mit dem Moduswähler einen Mikrowellenmodus aus. Die Standardleistung von 900 W blinkt.

Schritt 2: Stellen Sie die Leistungsstufe ein

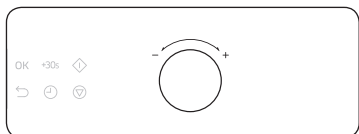


Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Standardleistung ein. Drücken Sie anschließend **OK**, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren.

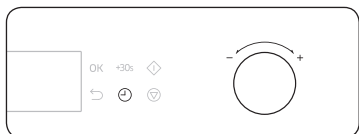
HINWEIS

Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden eingeben, wechselt das Gerät automatisch zum nächsten Schritt.

Schritt 3: Garzeit einstellen



Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit ein.



Optional können Sie als Endzeit für Ihren Garvorgang einen bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft einstellen. Drücken Sie nach dem Einstellen der Garzeit die Taste . Stellen Sie dann durch Drehen am Funktionswähler eine Endzeit ein.



Drücken Sie anschließend die Taste .

Ändern der Garzeit im Betrieb



1. Drücken Sie auf . Das Anzeigeelement für die Zeit blinkt.
2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit ein.

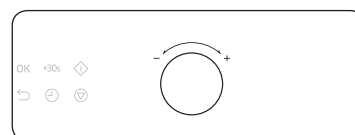


3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Ändern der Leistungsstufe im Betrieb



1. Drücken Sie auf **W/kg**. Das Anzeigeelement für die Leistung blinkt.



2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Leistungsstufe ein.



3. Drücken Sie auf **OK**, um Ihre Einstellungen zu speichern.

Bedienung

Unterbrechen des Betriebs



Drücken Sie die Taste einmal, um den Vorgang vorübergehend anzuhalten, bzw. zweimal, um den aktuellen Vorgang vollständig abzubrechen.



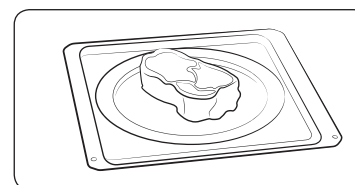
Alternativ können Sie den Moduswähler auch einfach auf die Position „“ stellen.

Mikrowelle

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Mikrowelle		Leistungstufe		Garzeit		-



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörtel. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Mikrowellenmodus** die Schritte 1-3 von Seite 17.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Einfacher Start

Um Lebensmittel einfach für eine kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) zu erhitzen, wählen Sie **Mikrowelle** aus und drücken Sie dann die Taste .

Leistungstufe

Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	900	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	83	750	Hiermit können Sie erhitzen und garen.
MITTELHOCH	67	600	
MITTEL	50	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse garen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
NIEDRIG	11	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.

Automatikbetrieb

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 3 Automatikprogramme. **Garprogramme, Auftauprogramme und Aufwärmprogramme.** Wählen Sie ein Programm, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

Schritt 1: Modus wählen



Wählen Sie mit dem Moduswähler einen Automatikmodus aus. **Garprogramme, Auftauprogramme und Aufwärmprogramme.** Die Standardprogrammnummer blinkt.

Schritt 2: Wählen des Programms



Wählen Sie mit Hilfe des Funktionswählers das gewünschte Programm aus, und drücken Sie auf **OK**. Das Standardgewicht für das Programm blinkt.

Schritt 3: Gewicht einstellen



Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler das Gewicht ein. Drücken Sie anschließend die Taste **OK**.

HINWEIS

Die Garzeit wird anhand der Programmierung für den Automatikbetrieb bestimmt und kann nicht geändert werden.

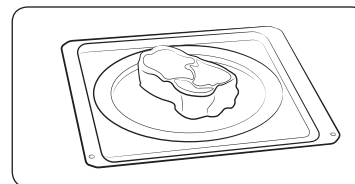
Aufwärmprogramme

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 9 Auftauprogramme. Die Dauer und die Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch angepasst.

Schritt 1
Aufwärmprogramme

Schritt 2
1 bis 9

Schritt 3
Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Automatikbetrieb** die Schritte 1-3 aus der linken Spalte.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

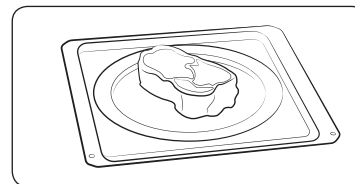
Garprogramme

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 6 Garprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und die Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

Schritt 1
Garprogramme

Schritt 2
1 bis 6

Schritt 3
Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Automatikbetrieb** die Schritte 1-3 aus der linken Spalte.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Bedienung

Auftauprogramme

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme. Die Dauer und die Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch angepasst.

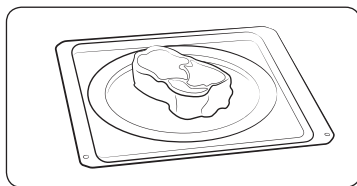
Schritt 1
Auftauprogramme

>

Schritt 2
1 bis 5

>

Schritt 3
Gewicht



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie im **Automatikbetrieb** die Schritte 1-3 von Seite 19.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Sonderfunktionen

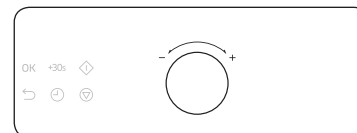
Warmhalten

Die Funktion **Warmhalten** hält Speisen bis zum Servieren heiß. Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten, bis sie serviert werden können.

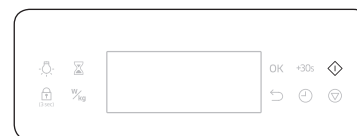
Nach Abschluss des Garvorgangs:



1. Stellen Sie den Moduswähler auf die Position **Warmhalten**.



2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit ein.



3. Drücken Sie auf . Das Gerät beginnt sofort aufzuwärmen.

WICHTIG

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

WICHTIG

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

WICHTIG

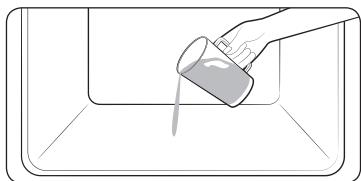
Nicht mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken.

WICHTIG

Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



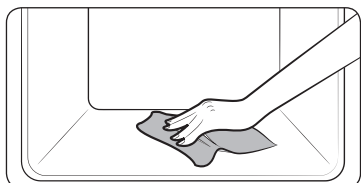
1. Gießen Sie ca. 100 ml Wasser auf den Boden des Garraums und schließen Sie die Gerätetür.



2. Stellen Sie den Moduswähler auf die Position für die Dampfreinigung.



3. Drücken Sie auf . Das Gerät startet den Reinigungsvorgang.



4. Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch.

WARNUNG

Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

HINWEIS

- 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 -dampfstrahlreiniger.
- Wenn der Garraum des Geräts heiß ist, kann diese automatische Reinigungsfunktion nicht aktiviert werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.

Verwendung

Garprogramme

Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
A1	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 garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A2	Tiefgefrorenes Gemüse	0,3-0,4 0,4-0,5	Das tiefgefrorene Gemüse, wie z. B. Brokkoli, Möhrenstücke, Blumenkohlrischen und Erbsen, in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 1-2 EL Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
A3	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.
A4	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.
A5	Weißer Reis	0,3-0,4	Weißer Reis (parboiled) abwiegen 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 garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 5 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
A6	Nudeln	0,25-0,35	Die Nudeln in eine große ofenfeste Glasschüssel geben, 1 bis 1,5 Liter kochendes Wasser sowie eine Prise Salz hinzufügen und gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Nach dem Garvorgang 3-5 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

HINWEIS

In den Garprogrammen werden die Nahrungsmittel mit Hilfe von Mikrowellenenergie erwärmt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

Hinweise und Empfehlungen zu den Auftauprogrammen

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
d1	Fleisch	0,2-2,0	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20-90 Minuten lang ruhen lassen.
d2	Geflügel	0,2-2,0	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20-90 Minuten lang ruhen lassen.
d3	Fisch	0,2-2,0	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20-90 Minuten lang ruhen lassen.

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
d4	Brot/Kuchen	0,1-1,0	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Kuchen auf den Keramikeinsatz legen und ggf. bei Erklängen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10-30 Minuten lang ruhen lassen.
d5	Obst	0,1-0,8	Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramikeinsatz verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte. Vor dem Verzehr 5-15 Minuten lang ruhen lassen.

HINWEIS

In den Auftauprogrammen werden die Nahrungsmittel mit Hilfe von Mikrowellenenergie erwärmt. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

Hinweise und Empfehlungen zum Aufwärmprogramm

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
r1	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).
r2	Tellergericht	0,3-0,4 0,4-0,5	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter 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.
r3	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 Drehtellers 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). Nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen lassen.
r4	Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Garraums stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2-3 Minuten vorsichtig umrühren.



Verwendung

Code	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
r5	Eintopf	0,2-0,3 0,4-0,5	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Garraums stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2-3 Minuten vorsichtig umrühren.
r6	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.
r7	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 mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
r8	Babynahrung	0,2 0,3	Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Aufwärmen umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
r9	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.

HINWEIS

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.

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

Allgemeine Hinweise

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel

Zahlreiche Lebensmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden.

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 Keramikteller, 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.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (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.



Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
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 ofeneste Glasschlüssel 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.

Gericht	Portionsgröße (g)	Zeit (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 garen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
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.



Verwendung

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 garen. 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 gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Zeit (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 zerkocht 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 Speisen 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 2-4 Minuten.

Aufwärmen von Flüssigkeiten

Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erheizenden 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 Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30-40 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20-30 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 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.

Verwendung

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Getränke	250 ml (1 Becher)	900 W	1½-2	1-2	In eine Keramik tasse füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
	500 ml (2 Becher)		2-3		
Suppe (gekühlt)	250 g	900 W	3-4	2-3	In einen tiefen Keramik teller geben. 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 Keramik teller geben. 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 Keramik teller geben. 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 2-3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramik teller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.

Abtauen

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

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

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

Wenn sich Geflügel außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang durch Drücken der Taste **Stopp**, 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. Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten 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 Lebensmitteln.

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

Tiefgefrorene Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Geben Sie die Lebensmittel auf den Keramikeinsatz, und schieben Sie diesen in Einschubhöhe 1.

Gericht	Portionsgröße (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
FLEISCH				
Hackfleisch	250	6-7	15-30	Das Fleisch auf den Keramik teller legen. Die schmalen Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
	500	8-12		
Schweinesteaks	250	7-8		

Gericht	Portionsgröße (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
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 Auftaudauer wenden.
Ganzes Hähnchen	1200	28-32		
FISCH				
Fischfilets	200	6-7	10-25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers 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 Auftaudauer 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. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
Toast/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

Fehlerbehebung

Beim Verwenden des Geräts können Probleme auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem so nicht behoben wird oder weiterhin einer der Informationscodes angezeigt werden sollte, nachdem Sie die oben beschriebenen Abhilfemaßnahmen ausprobiert haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen.

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

Fehlerbehebung

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht ausreichend oder zu langsam erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht erwärmt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus der Tür tritt Dampf aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Durch Drücken der Taste „+30s“ wird der Betrieb gestartet.	Dies geschieht, wenn das Gerät zuvor nicht in Betrieb war.	Das Gerät wurde so konstruiert, dass es durch Drücken der Taste „+30s“ gestartet wird, wenn es zuvor nicht in Betrieb war.
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Gerät		
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Setzen Sie die Einstellungen zurück oder verwenden Sie flacheres Geschirr.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme
C-20	Der Temperatursensor ist offen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen.	
C-F0	Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen dem Haupt- und Neben-MICOM möglich ist	
C-F1	Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf.	
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Temperatur im Innern des Geräts zu hoch ist. Tritt auf, wenn die Temperatur den für den aktuellen Modus zulässigen Höchstwert überschreitet. (Feuer ermittelt)	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-F2	Sensortaste gestört.	Drücken Sie auf Stopp (⏏), und versuchen Sie es erneut.
C-d0		Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Technische Daten

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

Modell		NQ50K5130**
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		Motorbetriebener Kühlungsventilator
Maße	Einbauschrank:	595 x 454,2 x 570 mm (B x H x T)
	Einbauformat	555 x 445 x 548,8 mm (B x H x T)
Fassungsvermögen		50 Liter
Gewicht	Netto	35,0 kg
	Verpackungsgewicht	39,0 kg

Notizen

Notizen

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00523E-00

