

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MS32DG4504G***



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3
Consignes de sécurité importantes	3
Consignes de sécurité générales	5
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	6
Garantie limitée	7
Définition du groupe de produits	7
Protection de l'environnement	7
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	7
Installation	8
Accessoires	8
Site d'installation	8
Plateau tournant	8
Entretien	9
Nettoyage	9
Remplacement (réparation)	9
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	9
Fonctions du four à micro-ondes	10
Four à micro-ondes	10
Tableau de commande	10
Utilisation du four à micro-ondes	11
Fonctionnement d'un four micro-ondes	11
Réglage de l'horloge	12
Cuisson/Réchauffage	12
Puissances et variations de temps	13

Réglage du temps de cuisson	13
Arrêt de la cuisson	14
Réglage du mode d'économie d'énergie	14
Utilisation de Home Dessert (Dessert fait maison)	14
Utilisation des fonctions de cuisson automatique	17
Guide de cuisson vapeur pure	19
Utilisation des fonctions de Décongélation	21
Utilisation de Keep Warm (Maintien au chaud)	22
Utilisation de la fonction de Désodorisation	23
Utilisation des fonctions de verrouillage	23
Utilisation des fonctions des favoris	23
Pour utiliser le réglage des favoris	24
Arrêt du signal sonore	24
Guide des récipients	25
Dépannage et code d'information	26
Dépannage	26
Code d'information	28
Caractéristiques techniques	28

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

AVERTISSEMENT : N'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;

- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type chambre d'hôtes.

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

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

N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que la cuisson.

Le séchage de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peuvent entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.

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.

Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous sortez des récipients de l'appareil.

Ne tentez jamais de nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

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

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

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 être mis en marche pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et prenez contact avec le centre de réparation le plus proche.

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

Consignes de sécurité générales

Toute modification ou réparation doit être effectuée par du personnel qualifié uniquement. Ne faites pas chauffer des aliments ou des liquides fermés dans des récipients pour la fonction micro-ondes.

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

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

Ce four doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales. Utilisez régulièrement un chiffon sec pour retirer les substances étrangères présentes sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation.

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

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

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

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

N'insérez pas vos doigts ou des substances étrangères. Si des substances étrangères pénètrent dans le four, débranchez le cordon d'alimentation et prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.

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

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

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

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

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

N'utilisez jamais une fiche d'alimentation ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. En cas de fiches ou de cordons d'alimentation endommagé(e)s, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.

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

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

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

N'entreposez aucune matière 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.

Consignes de sécurité

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

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

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

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

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

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

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

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

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

N'utilisez pas le four pour faire sécher du papier ou des vêtements.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte. Ne manipulez pas les systèmes de verrouillage (loquets de la porte). N'insérez pas d'objets dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucun résidu alimentaire ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Utilisez-le uniquement après l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.
Important : la porte du four doit fermer correctement. La porte ne doit pas être courbée ; les charnières de la porte ne doivent pas être cassées ou lâches ; les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagés(e)s.
- Tous les ajustements et réparations doivent être effectués(e)s par un technicien qualifié.

Garantie limitée

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

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

Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent manuel. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four. Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou doute, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

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

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

Définition du groupe de produits

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Protection de l'environnement

Prenez soin de déposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert. ♻️

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.

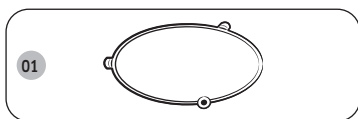
Pour plus d'informations sur les engagements de Samsung en faveur de l'environnement et sur les obligations réglementaires des produits, p. ex. REACH, consultez notre page sur la durabilité disponible sur www.samsung.com



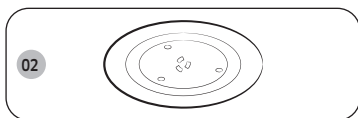
Installation

Accessoires

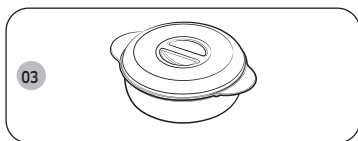
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



- 01 Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
L'anneau de guidage sert de support au plateau.



- 02 Plateau tournant**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.
Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

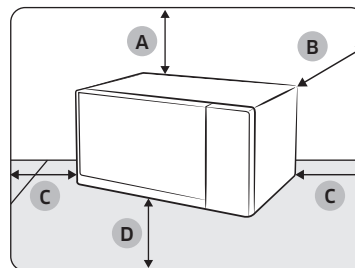


- 03 Autocuiseur pur** voir pages 19 à 21.
Le cuiseur vapeur en plastique utilise la fonction de vapeur saine.

⚠ ATTENTION

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

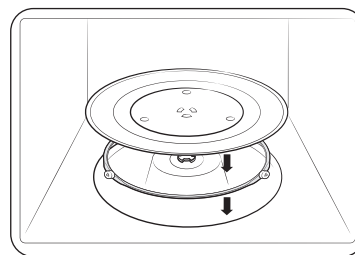
Site d'installation



- A.** 20 cm au-dessus
- B.** 10 cm à l'arrière
- C.** 10 cm sur les côtés
- D.** 85 cm au-dessus du sol

- Sélectionnez une surface plane et de niveau, située à environ 85 cm au-dessus du sol. La surface doit supporter le poids du four à micro-ondes.
- Pour une ventilation adéquate, maintenez un dégagement de 20 cm au-dessus et 10 cm à gauche/droite/arrière du four à micro-ondes.
- N'installez pas le four à micro-ondes dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur.
- Respectez les spécifications électriques de ce four à micro-ondes. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four à micro-ondes pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Plateau tournant



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

Entretien

Nettoyage

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

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

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

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

ATTENTION

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

Remplacement (réparation)

AVERTISSEMENT

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

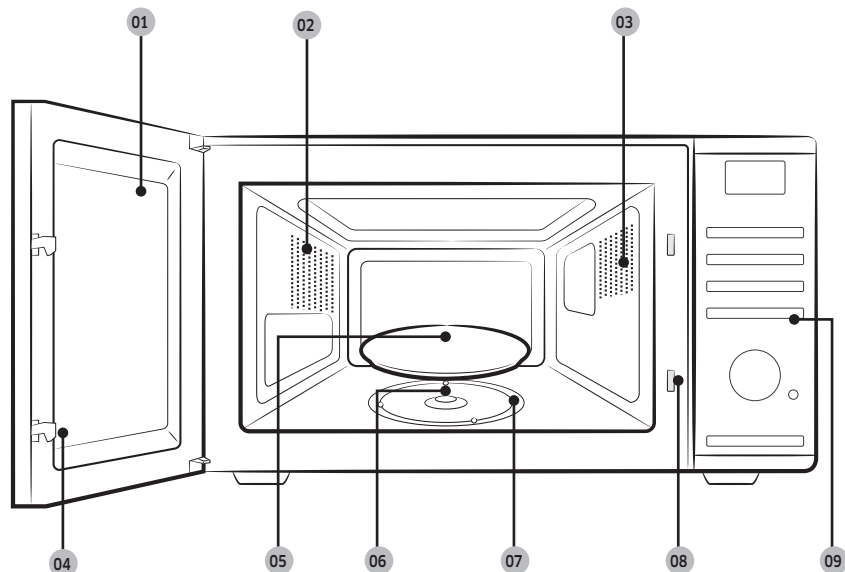
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, prenez contact avec un technicien qualifié ou un centre de réparation Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local.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

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

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

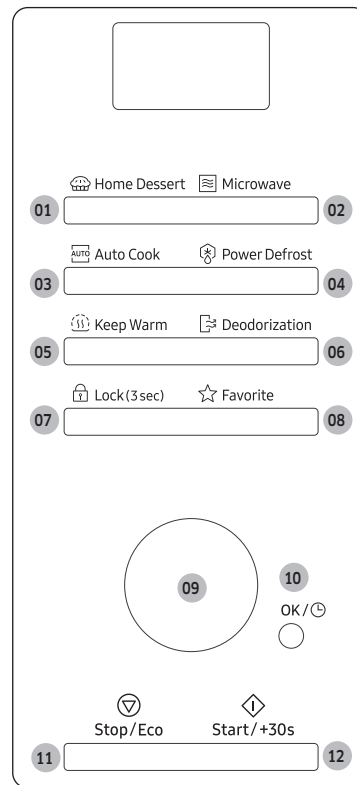
Fonctions du four à micro-ondes

Four à micro-ondes



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

Tableau de commande



- | | |
|----|--|
| 01 | Home Dessert (Dessert fait maison) |
| 02 | Microwave (Micro-ondes) |
| 03 | Auto Cook (Cuisson automatique) |
| 04 | Power Defrost (Décongélation) |
| 05 | Keep Warm (Maintien au chaud) |
| 06 | Deodorization (Désodorisation) |
| 07 | Lock (3 sec) (Verrouillage (3 s)) |
| 08 | Favorite (Favoris) |
| 09 | Molette de réglage (poids/portion/temps) |
| 10 | OK/Clock (OK/Horloge) |
| 11 | Stop/Eco (Arrêt/Éco) |
| 12 | Start/+30s (Départ/+30s) |

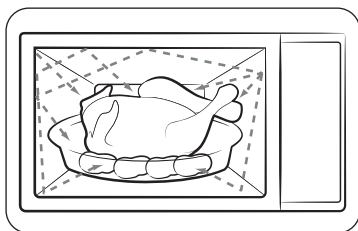
Utilisation du four à micro-ondes

Fonctionnement d'un four micro-ondes

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

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuire

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - Quantité et densité
 - Teneur en eau
 - Température initiale (aliment réfrigéré ou non)

REMARQUE

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

- Une cuisson uniforme et à cœur.
- Une température homogène.

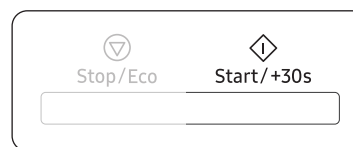
Vérifier que votre four fonctionne correctement

La procédure suivante a été simplifiée afin de vous permettre de vérifier que votre four fonctionne correctement à tout moment. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située à la page 26 à 28.

REMARQUE

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

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le haut de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Fermez la porte.



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

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

Utilisation du four à micro-ondes

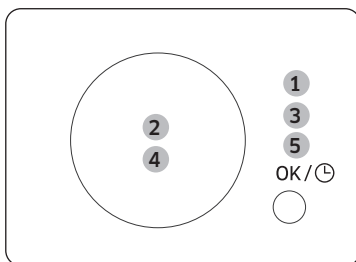
Réglage de l'horloge

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

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

REMARQUE

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



1. Pour afficher l'heure...
Au format 24 heures.
Au format 12 heures.
Appuyez une ou deux fois sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.
2. Tournez le **Molette de réglage** pour régler l'heure.
3. Appuyez sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.
4. Tournez le **Molette de réglage** pour régler les minutes.
5. Quand la bonne heure est affichée, appuyez sur le **OK/Clock (OK/Horloge)** pour lancer l'horloge.
L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

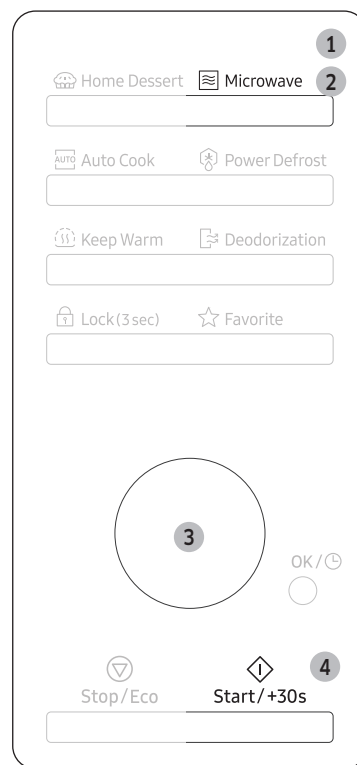
Cuisson/Réchauffage

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

⚠ ATTENTION

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

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne faites jamais fonctionner le four à vide.



1. Appuyer sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** :
la puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche.
 (mode micro-ondes)
2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.
3. Régler le temps de cuisson en tournant la **Molette de réglage**.
Le temps de cuisson s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
 - Le four émet un signal sonore et « End » (Fin) clignote 4 fois. Le four émet alors un signal sonore une fois par minute.

Puissances et variations de temps

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

Niveau de puissance	Pourcentage (%)	Puissance (W)
PLEIN	100	1000
ÉLEVÉ	85	850
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	60	600
MOYENNE	45	450
MOYENNEMENT FAIBLE	30	300
DÉCONGÉLATION	18	180
FAIBLE	10	100

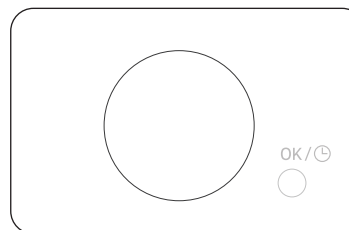
Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.

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

Réglage du temps de cuisson

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

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



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

- Exemple : Pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.

Tournez simplement la **Molette de réglage** pour régler le temps de cuisson.

- Tournez vers la droite pour augmenter le temps de cuisson et vers la gauche pour diminuer le temps de cuisson.

Utilisation du four à micro-ondes

Arrêt de la cuisson

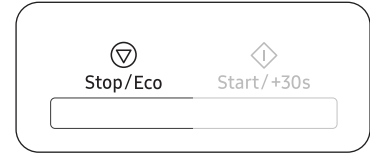
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- Contrôler la cuisson
- Retourner ou mélanger les aliments
- Les laisser reposer

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco) . La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) .
Définitivement	Appuyez une fois sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco) . La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco) .

Réglage du mode d'économie d'énergie

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



- Appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)**, affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)** ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

REMARQUE

Fonction d'économie d'énergie automatique

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

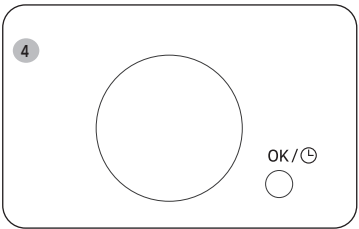
Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

Utilisation de Home Dessert (Dessert fait maison)

La fonction Home Dessert (Dessert fait maison) comporte 10 réglages de cuisson préprogrammés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

ATTENTION

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



1. Tirez la poignée pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
2. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur **Home Dessert (Dessert fait maison)**.
4. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en tournant la **Molette de réglage**, puis appuyez sur **OK/Clock (OK/Horloge)**.
 - Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Description du programme Home Dessert (Dessert fait maison) » aux pages 15 à 17.
5. Appuyez sur **Start/+30s (Départ/+30s)** pour lancer Home Dessert (Dessert fait maison).
 - Le four à micro-ondes cuit les aliments en fonction du réglage préprogrammé que vous avez sélectionné.
 - Une fois la cuisson terminée, le signal sonore du four à micro-ondes retentit 4 fois et l'heure actuelle apparaît sur l'affichage du tableau de commande. Ensuite, le signal de rappel de fin retentit chaque minute, et ce 3 fois.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 10 options de cuisson préprogrammées.

ATTENTION

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Description du programme Home Dessert (Dessert fait maison)

Code	Aliment	Quantité	Consignes
1	Quatre-quarts aux noix	1 portion	Ingrédients 120 g de farine, 150 g de beurre, 100 g de sucre noir, 2 œufs, 50 g de noix (hachées), 4 g de levure chimique
			- Mélangez le beurre et le sucre noir dans un saladier. - Ajoutez les œufs et mélangez bien. - Ajoutez la farine, la levure chimique et continuez de mélanger. - Ajoutez les noix et mélangez bien. - Versez la préparation dans un moule en Pyrex (Type rectangulaire larg. 22 x prof. 12 x haut. 7 cm) que vous avez préalablement beurré. - Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Home Dessert (Dessert fait maison) [1]. - Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
2	Pain aux bananes	1 portion (6 pains)	Ingrédients 3 bananes, 120 g de préparation à gâteau, 120 g de lait, 1 œuf, 2 cuillères à soupe de sirop de malt.
			- Émincez la banane. - Mélangez la préparation à gâteau, le lait, l'œuf et le sirop de malt dans un saladier. - Ajoutez la banane et mélangez bien. - Versez la pâte dans 6 gobelets en carton. - Placez les gobelets dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Home Dessert (Dessert fait maison) [2]. - Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
3	Biscuit de Savoie	1 portion	Ingrédients 170 g de farine, 50 g de beurre, 150 g de sucre, 3 œufs, 10 g de levure chimique
			- Mélangez le beurre et le sucre dans un saladier. - Ajoutez les œufs et mélangez bien. - Ajoutez la farine, la levure chimique et continuez de mélanger. - Versez la préparation dans un moule en verre (Type circulaire) que vous avez préalablement beurré. - Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Home Dessert (Dessert fait maison) [3]. - Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
4	Brownie	1 portion	Ingrédients 90 g de farine, ½ tasse de beurre (fondu), 230 g de sucre, 2 œufs, 40 g de cacao en poudre
			- Mélangez le beurre, les œufs battus et le sucre dans un saladier. - Ajoutez la farine, le cacao en poudre et continuez de mélanger. - Versez la préparation dans un moule en Pyrex (Type rectangulaire larg. 22 x prof. 12 x haut. 7 cm) que vous avez préalablement beurré. - Placez le saladier dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Home Dessert (Dessert fait maison) [4]. - Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 20 à 30 minutes.

Utilisation du four à micro-ondes

Code	Aliment	Quantité	Consignes
5	Pudding aux œufs	1 portion (3 pains)	Ingrédients 250 g de lait, 40 g de sucre, 2 œufs.
			1. Cassez les deux œufs dans un saladier. Battez légèrement les œufs avec un fouet. Veillez à ce que l'extrémité du fouet reste bien au fond du saladier, afin d'éviter de créer trop de mousse. 2. Mélangez le lait et le sucre dans un autre saladier. 3. Ajoutez le lait aux œufs battus, tout en fouettant le mélange. 4. Tamisez le mélange d'œufs avec un tamis à mailles fines. Raclez le fond du tamis à l'aide d'une spatule. Retirez toute la mousse sur la surface avec une cuillère. 5. Versez le mélange dans les tasses à crème. 6. Placez les tasses dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Home Dessert (Dessert fait maison) [5]. 7. Une fois la cuisson terminée, mettez au réfrigérateur puis servez.
6	Mug Cake au chocolat	1 portion	Ingrédients 30 g de beurre, 60 g de sucre, 1 œuf, 40 g crème fraîche épaisse, 25 g de farine, 15 g de cacao en poudre, 1,5 g de vanille, 50 g de copeaux de chocolat légèrement sucré
			1. Mélangez le beurre, l'œuf et la crème dans un mug jusqu'à obtenir un résultat homogène. 2. Ajoutez la farine, le sucre et continuez de mélanger. 3. Ajoutez le cacao, la vanille et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. 4. Incorporez les copeaux de chocolat. 5. Placez le mug (en Pyrex 500 ml) dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Home Dessert (Dessert fait maison) [6]. 6. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
7	Mug Cake	1 portion	Ingrédients 30 g de beurre, 60 g de sucre, 1 œuf, 50 g de farine, 30 g de lait, 6 g de vanille, 3 g de poudre d'amandes, 1,5 g de levure chimique
			1. Mélangez le beurre, l'œuf et le lait dans un mug (en Pyrex 500 ml) jusqu'à obtenir un résultat homogène. 2. Ajoutez la farine, le sucre, la levure chimique et continuez de mélanger. 3. Ajoutez la poudre d'amandes, la vanille et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène. 4. Placez le mug (en Pyrex 500 ml) dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Home Dessert (Dessert fait maison) [7]. 5. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes.
8	Café Latte	1 portion	Ingrédients 2 g de café en poudre instantané, 50 g d'eau, 125 g de lait
			1. Mélangez le café en poudre et l'eau dans un mug. 2. Versez le lait dans un autre mug. 3. Placez le mug de café dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Home Dessert (Dessert fait maison) [8]. 4. Lorsque le signal sonore retentit, sortez le mug. 5. Placez le mug de lait dans le four à micro-ondes et appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s). 6. Une fois la cuisson terminée, mélangez bien tout ensemble et servez.

Code	Aliment	Quantité	Consignes
9	Latte au thé vert	1 portion	Ingrédients 6 g de thé vert en poudre, 15 g de sucre, 250 g de lait
		1. Mélangez tous les ingrédients dans un mug. 2. Placez le mug dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Home Dessert (Dessert fait maison) [9]. 3. Une fois la cuisson terminée, mélangez bien et servez.	
10	Thé au lait	1 portion	Ingrédients 2 sachets de thé noir, 60 g d'eau, 125 g de lait
		1. Mélangez le sachet de thé noir et l'eau dans un mug. 2. Versez le lait dans un autre mug. 3. Placez le mug de thé dans le four à micro-ondes et sélectionnez la fonction Home Dessert (Dessert fait maison) [10]. 4. Lorsque le signal sonore retentit, sortez le mug. 5. Placez le mug de lait dans le four à micro-ondes et appuyez sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s). 6. Une fois la cuisson terminée, mélangez bien tout ensemble et servez.	

Utilisation des fonctions de cuisson automatique

Les fonctions **Cuisson automatique** disposent de 18 durées de cuisson pré-programmées. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Vous pouvez régler le type de la portion en tournant la **Molette de réglage**.

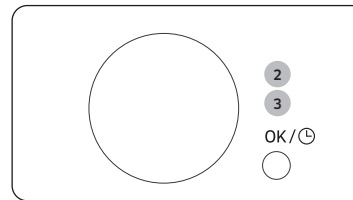
REMARQUE

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

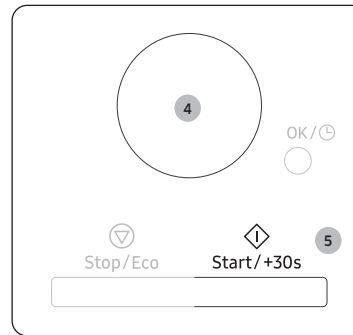
Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)**.



2. Tournez la **Molette de réglage** pour sélectionner la catégorie souhaitée. Appuyez ensuite sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.
3. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en tournant la **Molette de réglage**. Appuyez ensuite sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.



4. Sélectionnez la taille de la portion en tournant la Molette de réglage.
 - En fonction du menu choisi, il se peut que vous n'ayez qu'une seule option de poids disponible pour sélection.
5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.
 - 1) Le signal sonore retentit quatre fois.
 - 2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
 - 3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisation du four à micro-ondes

Healthy Cooking (Réalisation de plats sains)

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées au sujet des 18 options de cuisson pré-programmées. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
1 Plat préparé (Réfrigéré)	350	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
	450	
2 Repas végétarien (Réfrigéré)	350	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de 2 aliments différents (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
	450	
3 Fleurs de brocolis	250	Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans un autocuiseur pur avec couvercle. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
	500	
4 Carottes en rondelles	250	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez-les dans un autocuiseur pur avec couvercle. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
5 Haricots verts	250	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans un autocuiseur pur avec couvercle. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 250 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
6 Épinards	150	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans un autocuiseur pur avec couvercle. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
7 Maïs en épis	500	Rincez et nettoyez le maïs sur les épis et placez-les dans un plat en verre ovale. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
8 Pommes de terre épluchées	250	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans un autocuiseur pur avec couvercle. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
	500	
9 Riz complet	250	Utilisez un autocuiseur pur avec couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
10 Macaroni complètes	250	Utilisez l'autocuiseur pur avec couvercle. Ajoutez 500 ml d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 minutes.
11 Quinoa	250	Utilisez l'autocuiseur pur avec couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
12 Boulghour	250	Utilisez l'autocuiseur pur avec couvercle. Ajoutez deux volumes d'eau froide (250 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 2 à 5 minutes.

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

Guide de cuisson vapeur pure

L'autocuiseur pur est basé sur le principe de la cuisson à la vapeur, et il est conçu pour une cuisson rapide et saine dans votre four à micro-ondes Samsung.

Cet accessoire est idéal pour cuire le riz, les pâtes, les légumes, etc. en un temps record, tout en préservant leurs valeurs nutritionnelles.

L'autocuiseur pur est composé de 3 éléments :



Bol



Plateau d'insertion



Couverture

Toutes les éléments supportent des températures de -10 °C à 130 °C.

Il est adapté au congélateur. Il peut également être utilisé avec ou sans tous ses éléments.

Conditions d'utilisation

- **Ne pas utiliser :**
pour faire cuire des aliments très sucrés ou très gras, avec le gril ou la fonction chaleur tournante ou sur une table de cuisson classique.
- Lavez soigneusement tous les éléments dans de l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- Pour trouver les durées de cuisson, reportez-vous aux instructions du tableau à la page suivante.

Entretien

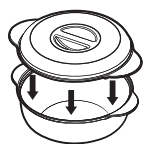
- Votre autocuiseur peut être lavé au lave-vaisselle.
- Pour le laver à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez pas de tampons abrasifs.
- Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ceci est normal et n'est pas un défaut de fabrication.

Utilisation du four à micro-ondes

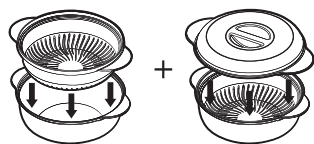
Décongélation

Placez l'aliment congelé dans le bol vapeur sans mettre le couvercle. Le liquide restera au fond du récipient et ne nuira pas aux aliments.

Manipulation de l'autocuiseur pur



Bol + Couvercle



Bol avec plaque d'insertion + Couvercle

Précautions

- Faites particulièrement attention lorsque vous ouvrez le couvercle de votre autocuiseur car la vapeur s'en échappant peut être très chaude.
- Utilisez des maniques pour manipuler le récipient après la cuisson.

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas le mode **Gril** et **Combi** avec **L'autocuiseur pur**.

Mode d'utilisation	Microwave (Micro-ondes)	Gril / Combi
Autocuiseur pur	0	X

Cuisson

Aliment	Quantité	Puissances (W)	Durée de cuisson (min.)	Manipulation
Artichauts	300 g (1-2 pièces)	750	5-6	Bol avec plaque d'insertion + Couvercle
				Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Placez les artichauts sur le plateau. Ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
Légumes frais	300 g	750	4-5	Bol avec plaque d'insertion + Couvercle
				Consignes Pesez les légumes (par ex. brocoli, chou-fleur, carottes, poivron) après les avoir lavés, nettoyés et coupés en morceaux de taille égale. Placez le plateau dans le bol. Placez les légumes sur le plateau d'insertion. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
Légumes congelés	300 g	600	7-8	Bol avec plaque d'insertion + Couvercle
				Consignes Placez les légumes congelés dans le bol vapeur. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Recouvrez avec le couvercle. Remuez bien après la cuisson et le temps de repos. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Riz	250 g	750	15-18	Bol + couvercle
				Consignes Placez le riz dans le bol vapeur. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Recouvrez avec le couvercle. Après la cuisson, laissez reposer le riz blanc 5 minutes et le riz brun 10 minutes.
Pommes de terre en robe des champs	500 g	750	7-8	Bol + couvercle
				Consignes Pesez et rincez les pommes de terre et placez-les dans le bol vapeur. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliment	Quantité	Puissances	Durée de cuisson (min.)	Manipulation
Plat mijoté (Réfrigéré)	400 g	600	5-6	Bol + couvercle
	Consignes Placez le plat mijoté dans le bol vapeur. Recouvrez avec le couvercle. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe (Réfrigérée)	400 g	750	3-4	Bol + couvercle
	Consignes Versez-la dans le bol vapeur. Recouvrez avec le couvercle. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.			
Soupe congelée	400 g	750	8-10	Bol + couvercle
	Consignes Placez la soupe congelée dans le bol vapeur. Recouvrez avec le couvercle. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Brioche à la vapeur congelée farcie au jambon	150 g	600	1-2	Bol + couvercle
	Consignes Humidifiez d'eau froide le dessus des brioches farcies. Placez 1 à 2 brioches congelées côte à côte dans le bol vapeur. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Compote de fruits	250 g	600	3-4	Bol + couvercle
	Consignes Pesez les fruits frais (par ex. pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de taille égale. Versez-les dans le bol vapeur. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Recouvrez avec le couvercle. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

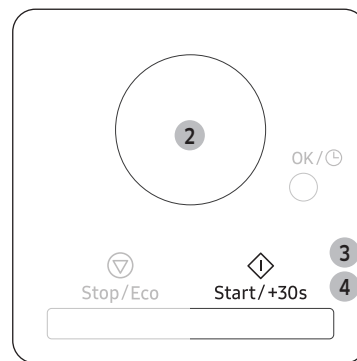
Utilisation des fonctions de Décongélation

Les fonctions **Power Defrost (Décongélation)** vous permettent de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et du gâteau. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

⚠ ATTENTION

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

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



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)**.
2. Sélectionnez la taille de la portion en tournant la **Molette de réglage**. (Reportez-vous au tableau ci-contre.)
3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
 - La phase de décongélation commence.
 - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** pour reprendre la décongélation.
Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore et « End » (Fin) clignote 4 fois. Le four émet alors un signal sonore une fois par minute.

Utilisation du four à micro-ondes

Le tableau suivant répertorie les divers programmes **Power Defrost (Décongélation)**, les quantités et les instructions relatives à chaque type d'aliment.

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

Code/Aliment	Quantité (g)	Consignes
1 Viande	200 à 1500	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
2 Volaille	200 à 1500	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
3 Poisson	200 à 1500	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 50 minutes.
4 Pain/Gâteaux	125 à 1000	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le pain sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore. (Le four continue de fonctionner et s'arrête, lorsque vous ouvrez la porte.) Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

Utilisation de Keep Warm (Maintien au chaud)

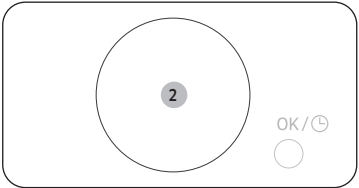
La fonction Keep Warm (Maintien au chaud) maintient les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis.

REMARQUE

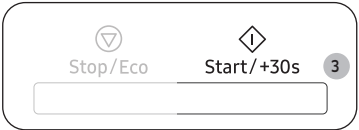
Le temps de Keep Warm (Maintien au chaud) maximal est de 99 minutes.



1. Appuyez sur le bouton **Keep Warm (Maintien au chaud)**.



2. Tournez la **Molette de réglage** pour régler le temps de chaleur souhaité.



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
- Pour arrêter de réchauffer les aliments, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)**.

ATTENTION

- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez ces programmes pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- Après le démarrage de la fonction de maintien au chaud, il n'est pas possible de modifier le temps de maintien au chaud.
- Ne couvrez pas avec un couvercle ou un film plastique.
- Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Utilisation de la fonction de Désodorisation

Utilisez ces fonctions après avoir cuisiné de la nourriture particulièrement odorante ou quand il y a beaucoup de fumée à l'intérieur du four. Nettoyez d'abord l'intérieur du four.



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

REMARQUE

- La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.
- Le temps de désodorisation maximal est de 15 minutes

Utilisation des fonctions de verrouillage

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



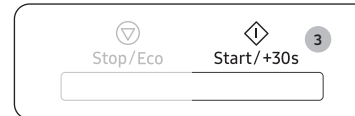
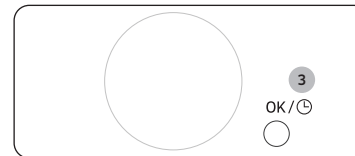
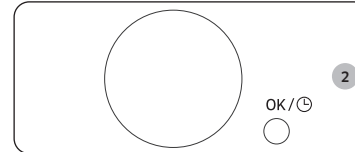
- Appuyez sur le bouton **Lock (3 sec) (Verrouillage (3 s))** pendant 3 secondes.
 - Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
 - La lettre « L » s'affiche.
- Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau sur le bouton **Lock (3 sec) (Verrouillage (3 s))** pendant 3 secondes. Le four peut à nouveau être utilisé normalement.



Utilisation des fonctions des favoris

Si vous cuisinez ou faites souvent réchauffer le même type de plats, vous pouvez enregistrer les temps de cuisson et les puissances qui leur sont associées dans la mémoire du four, ceci afin de vous éviter d'avoir à les saisir systématiquement.

Vous pouvez enregistrer deux réglages différents.



- Réglez votre programme de cuisson comme vous le faites habituellement (temps de cuisson et puissance). Si besoin, reportez-vous à nouveau à la page Cuisson/Réchauffage.
- Appuyez sur le bouton **Favorite (Favoris)**, puis sélectionnez le programme que vous souhaitez enregistrer en tournant la **Molette de réglage**.
P1 : Premier réglage
P2 : Deuxième réglage
- Appuyez sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)** pour terminer le réglage. Ou, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** pour commencer le programme immédiatement.
Résultat : Vos réglages sont désormais mémorisés.

REMARQUE

Exemple : Si vous souhaitez enregistrer le mode Micro-ondes, Puissance 600 W et 3 minutes sur P1.

- Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**.
- Sélectionnez la puissance 600 W en tournant la **Molette de réglage**. Puis appuyez sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)**.
- Réglez le temps de cuisson sur 3 minutes en tournant la **Molette de réglage**.
- Appuyez sur le bouton **Favorite (Favoris)**, puis sélectionner P1.
- Appuyez sur le bouton **OK/Clock (OK/Horloge)** ou **Start/+30s (Départ/+30s)** pour terminer le réglage.

Utilisation du four à micro-ondes

Pour utiliser le réglage des favoris

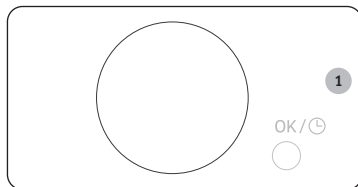
Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton **Favorite (Favoris)**, puis sélectionnez le programme en tournant la **Molette de réglage**.

P1 : Premier réglage

P2 : Deuxième réglage

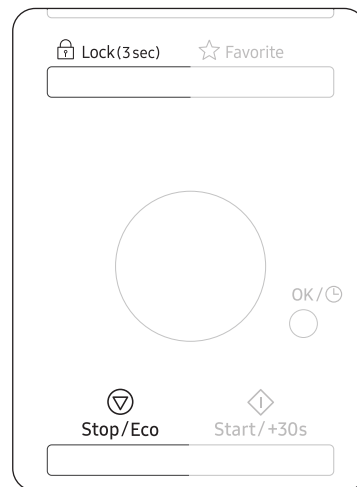


2. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.

Résultat : La cuisson des aliments se déroule selon les réglages demandés.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



- Appuyez simultanément sur les boutons **Lock (3 sec) (Verrouillage (3 s))** et **Stop/Eco (Arrêt/Éco)**.
Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.
- Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Lock (3 sec) (Verrouillage (3 s))** et **Stop/Eco (Arrêt/Éco)**.
Le four fonctionne normalement.

Guide des récipients

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

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

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

✓ : Recommandé

✓X : À utiliser avec précaution

X : Risqué

Dépannage et code d'information

Dépannage

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La fonction Sécurité enfants est activée.	Désactivez la fonction Sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four à micro-ondes s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez de nouveau sur le bouton Start/+30s (Départ/+30s) pour démarrer le fonctionnement.

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

Problème	Cause	Action
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four à micro-ondes.	Nettoyez le four à micro-ondes puis ouvrez la porte.
Le réchauffage incluant la fonction Maintien au chaud ne fonctionne pas correctement.	Le four à micro-ondes peut ne pas fonctionner si trop d'aliments ont été mis à cuire ou si un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez tourner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	La quantité d'aliments que vous faites cuire est trop élevée.	Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco) .
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes puis vérifiez à nouveau.
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 Start/+30s (Départ/+30s) pour redémarrer le fonctionnement.
Le four à micro-ondes n'est pas de niveau.	Le four à micro-ondes est installé sur une surface non plane.	Assurez-vous que le four à micro-ondes est installé sur une surface plane et stable.

Problème	Cause	Action
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four à micro-ondes/des fonctions de décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four à micro-ondes se met immédiatement en marche.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four à micro-ondes.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
1. De l'eau goutte. 2. De la vapeur s'échappe par une fente de la porte. 3. Il reste de l'eau dans le four à micro-ondes.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes.	Laissez le four à micro-ondes refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four à micro-ondes varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four à micro-ondes, le ventilateur continue de fonctionner environ 3 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four à micro-ondes.

Dépannage et code d'information

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 pendant sa rotation.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du four à micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque pendant sa rotation et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four à micro-ondes.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four à micro-ondes.

Code d'information

Code d'information	Cause	Action
c-d0	Les boutons de commande sont actionnés après 10 secondes.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène persiste, prenez contact avec votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

REMARQUE

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

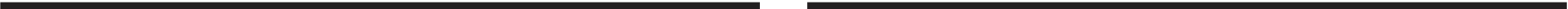
Caractéristiques techniques

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	MS32DG4504G***
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie Microwave (Micro-ondes)	1500 W
Puissance de sortie	100 W / 1000 W - 7 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x H x P) Extérieur Intérieures	520 x 300 x 410 mm 357 x 255 x 357 mm
Capacité	32 litres
Poids Net	14,6 kg env.

Ce produit contient une source de lumière de catégorie d'efficacité énergétique < G >.

Notes



Notes

Notes

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

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarif în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Magnetron

Gebruikershandleiding

MS32DG4504G***



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften	3
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3
Algemene veiligheid	5
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron	6
Beperkte garantie	7
Definitie van de productgroep	7
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	7
Installatie	8
Accessoires	8
Installatielocatie	8
Draaiplateau	8
Onderhoud	9
Reinigen	9
Onderdelen vervangen (reparatie)	9
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	9
Functies van de magnetron	10
Magnetron	10
Bedieningspaneel	10
Gebruik van de magnetron	11
De werking van een magnetronoven	11
Controleren of de oven goed werkt	11
De klok instellen	12
Bereiden/opwarmen	12
Vermogensniveaus en bereidingstijden	13
De bereidingstijd afstellen	13
De bereiding beëindigen	14
De energiebesparingsstand instellen	14
Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) gebruiken	14
De functies voor automatisch koken gebruiken	17

Stoombereidingsgids	19
Gebruik van de ontdooifuncties	21
Keep Warm (Warm houden) gebruiken	22
De functie geurverwijdering gebruiken	23
De vergrendelingsfunctie gebruiken	23
De favoriete functie gebruiken	23
Gebruik van de favoriete instelling	24
Het geluidssignaal uitschakelen	24
Richtlijnen voor kookmaterialen	25
Problemen oplossen en informaties	26
Probleemoplossing	26
Informatiecode	28
Technische specificaties	28

Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DIT ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR VOOR LATER GEBRUIK.

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

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

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

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

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

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;

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

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

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

Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan koken. Het drogen van kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand. Gebruik dit apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, zoals in de handleiding is beschreven. Gebruik geen agressieve chemicaliën of dampen in of op dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen, koken of drogen van voedsel. Het is niet ontworpen voor industrieel of laboratoriumgebruik. Als er rook uit de magnetron komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

Vloeistoffen die met de magnetron zijn verwarmd, kunnen buiten de magnetron alsnog aan de kook raken en overkoken. Daarom moet u voorzichtig zijn bij het oppakken.

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

Veiligheidsvoorschriften

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

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

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

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht (vrijstaand) en mag niet in een kast worden geplaatst. Het gebruik van metalen containers voor voedsel en dranken is niet toegestaan in de magnetron.

Let erop dat u het draaiplateau niet verplaatst als u een schaal/container uit het apparaat pakt.

Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

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

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

Er moet toezicht op kinderen worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.

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

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

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

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd. Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie. Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen. De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken of op een oneffen oppervlak.

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

Verwijder verontreinigingen regelmatig met een droge doek van de aansluitingen en contacten van de stekker.

Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zware voorwerpen op. Ventileer onmiddellijk als er sprake van een gaslek is (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 andere stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen in de oven komen, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.

Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.

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

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

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

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

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

Spuut geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

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

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

Veiligheidsvoorschriften

Waarschuwing magnetron

Vloeistoffen die met de magnetron zijn verwarmd, kunnen buiten de magnetron alsnog aan de kook raken en overkoken. Wees daarom altijd voorzichtig bij het oppakken. Laat dranken altijd minstens 20 seconden staan voordat u ze vastpakt. Tijdens het verwarmen kunt u eventueel roeren. Roer altijd na het verwarmen.

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

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

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

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

Voorzorgsmaatregelen voor de magnetron

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

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

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

Gebruik kortere tijden voor kleine hoeveelheden voedsel om oververhitting of verbranden van voedsel te voorkomen.

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

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

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

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een gerecht verwijdt.

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

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

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

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

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

Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

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

- Start de oven niet wanneer de deur open is. Knoei niet met de veiligheidsvergrendelingen (deursluitingen). Steek niets in de gaten van de veiligheidsvergrendeling.
- Plaats geen voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddel zich op de afsluitstrippen verzamelen. Houd de deur en de afsluitstrippen altijd schoon door deze eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek te reinigen.
- Start de oven niet wanneer deze beschadigd is. Start de oven alleen nadat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.
Belangrijk: de ovendeur moet goed sluiten. De deur mag niet gebogen zijn; de scharnieren mogen niet gebroken zijn of los zitten; de afsluitstrippen en -oppervlakken mogen niet zijn beschadigd.
- Alle aanpassingen of reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.

Beperkte garantie

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

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

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

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

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

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

Definitie van de productgroep

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

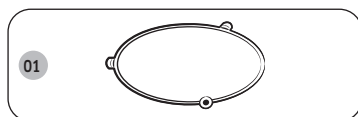
Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Ga voor informatie over milieuafspraken en wettelijke verplichtingen van het product van Samsung zoals REACH, naar onze duurzaamheidspagina beschikbaar via www.samsung.com

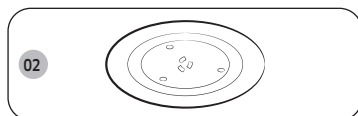
Installatie

Accessoires

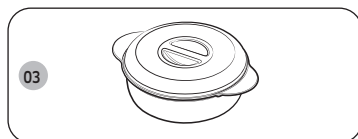
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal onderdelen ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



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



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

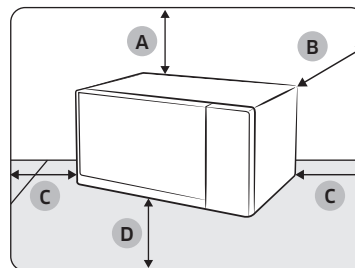


- 03 Stoomkoker** zie pagina 19 tot 21.
De kunststof stoomkoker voor gebruik bij de gezonde stoomfunctie.

⚠ OPGELET

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

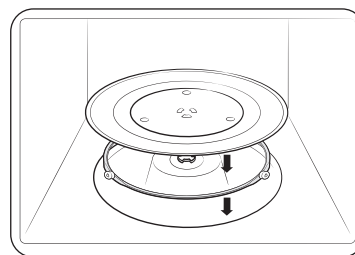
Installatielocatie



- A. 20 cm boven
- B. 10 cm achter
- C. 10 cm ernaast
- D. 85 cm boven de vloer

- Kies een vlak, genivelleerd oppervlak op ongeveer 85 cm boven de vloer. Het oppervlak moet het gewicht van de magnetron kunnen dragen.
- Laat 20 cm boven en 10 cm links, rechts en achter de magnetron vrij voor ventilatie.
- Installeer de magnetron nooit in een hete of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een andere magnetron of een radiator.
- Zorg dat de voeding overeenkomt met de specificaties van deze magnetron. Gebruik indien nodig alleen goedgekeurde verlengkabels.
- Reinig de binnenzijde en de deurafdichtingen met een vochtige doek voordat u de magnetron voor het eerst gebruikt.

Draaiplateau



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

Onderhoud

Reinigen

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

Als de deur niet soepel opent of sluit, moet u de strippen eerste op vervuiling controleren.

Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

Hardnekkig vuil en nare geurtjes in de magnetron verwijderen

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

OPGELET

- Houd de deur en de afsluitstrippen schoon, zodat de deur soepel opent en sluit. Anders kan dit de levensduur van de magnetron verkorten.
- Zorg dat u geen water in de ventilatieopeningen van de magnetron morst.
- Gebruik geen schuurmiddelen of chemische substanties.
- Reinig de kookruimte direct na elk gebruik met een mild reinigingsmiddel, maar laat de magnetron eerst afkoelen.

Onderdelen vervangen (reparatie)

WAARSCHUWING

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

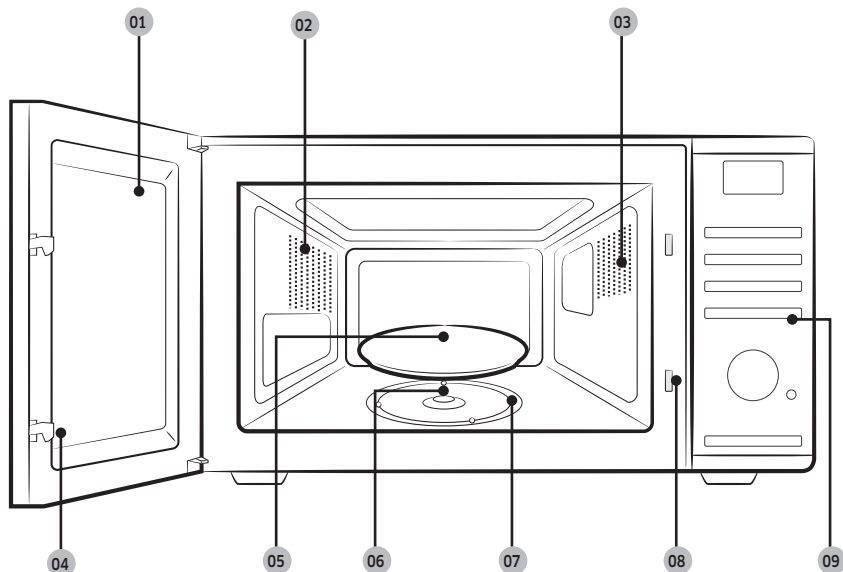
- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u voor technische ondersteuning contact op met een vakkundig monteur of met een lokaal servicecentrum van Samsung.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Vervang de lamp niet zelf.
- Als er problemen zijn met de buitenkant van de magnetron, trekt u eerst de stekker uit het stopcontact en neem dan contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

Als de magnetron langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en verplaatst dan de magnetron naar een droge, stofvrije plaats. Stof en vocht dat zich in de magnetron ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de magnetron.

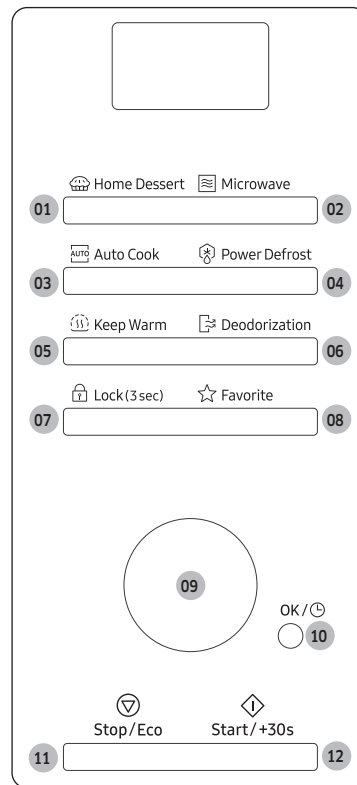
Funcies van de magnetron

Magnetron



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

Bedieningspaneel



- | | |
|----|---------------------------------------|
| 01 | Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) |
| 02 | Microwave (Magnetron) |
| 03 | Auto Cook (Automatisch koken) |
| 04 | Power Defrost (Snel ontdooien) |
| 05 | Keep Warm (Warm houden) |
| 06 | Deodorization (Geurverwijdering) |
| 07 | Lock (3 sec) (Vergrendeling (3 sec)) |
| 08 | Favorite (Favoriet) |
| 09 | Instelknop (gewicht/portie/tijd) |
| 10 | OK/Clock (OK/Klok) |
| 11 | Stop/Eco |
| 12 | Start/+30s |

Gebruik van de magnetron

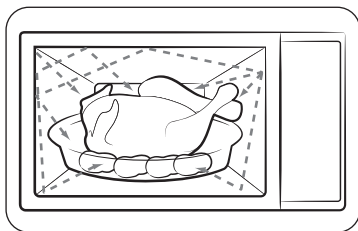
De werking van een magnetronoven

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

U kunt een magnetron gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer geëkaatst en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Watergehalte
 - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

OPMERKING

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

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

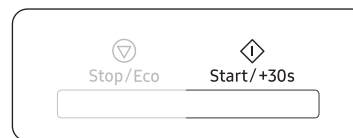
Controleren of de oven goed werkt

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

OPMERKING

De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op het maximum (100 % - 1000 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

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



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

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

Gebruik van de magnetron

De klok instellen

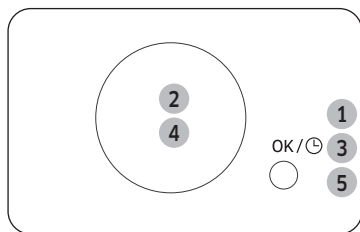
Zodra de stroom wordt ingeschakeld, wordt automatisch "88:88" en dan "12:00" op het display weergegeven.

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

- Tijdens de installatie van de magnetron
- Na een stroomstoring

OPMERKING

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



1. Voor weergave van het display in de...
24-uurs notatie.
12-uurs notatie.
Druk een- of tweemaal op de toets **OK/Clock (OK/Klok)**.
2. Draai de **Instelknop** om het uur in te stellen.
3. Druk op de toets **OK/Clock (OK/Klok)**.
4. Draai de **Instelknop** om de minuten in te stellen.
5. Druk wanneer de juiste tijd is ingesteld op **OK/Clock (OK/Klok)** om de klok te starten. De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.

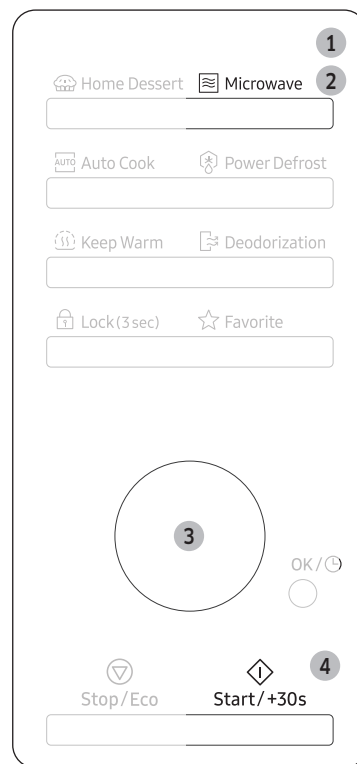
Bereiden/opwarmen

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

OPGELET

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

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetron nooit in terwijl deze leeg is.



1. Druk op de toets **Microwave (Magnetron)**. De indicatie 900 W (maximum vermogen) verschijnt:
 (Magnetronstand)
2. Selecteer het geschikte vermogensniveau door weer op **Microwave (Magnetron)** te drukken, totdat het betreffende vermogen wordt weergegeven. Zie de vermogenstabel.
3. Stel de bereidingstijd in door de **Instelknop** te draaien. De bereidingstijd wordt weergegeven.
4. Druk op de toets **Start/+30s**. De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint en zodra de bereiding klaar is:
 - De oven geeft een pieptoon en "End" (Einde) knippert 4 maal. De oven geeft dan eens per minuut een pieptoon.

Vermogensniveaus en bereidingstijden

Met de vermogensinstelling kunt u de afgegeven hoeveelheid energie en daarmee de tijd die nodig is voor de bereiding afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt uit zes vermogens kiezen.

Vermogensniveau	Percentage (%)	Uitvoer (W)
VOLLEDIGE	100	1000
HOOG	85	850
MIDDELHOOG	60	600
GEMIDDELD	45	450
MIDDELLAAG	30	300
ONTDOOIEN	18	180
LAAG	10	100

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

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

De bereidingstijd afstellen

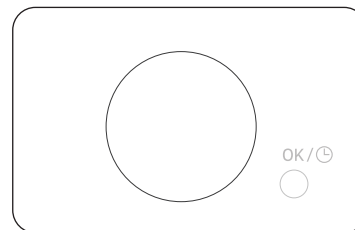
U kunt telkens de bereidingstijd met 30 seconden verhogen door op **Start/+30s** te drukken.

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



U kunt tijdens het koken de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door op **Start/+30s** te drukken.

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



Draai de **Instelknop** om de bereidingstijd aan te passen.

- Draai naar rechts om de bereidingstijd te verhogen en draai naar links om deze te verlagen.

Gebruik van de magnetron

De bereiding beëindigen

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

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

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

De energiebesparingsstand instellen

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.



- Druk op de toets **Stop/Eco**.
Display uit.
- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of druk op **Stop/Eco**. De huidige tijd wordt dan weergegeven. De oven is nu weer gereed voor gebruik.

OPMERKING

Automatische energiebesparing

Wanneer u geen functie selecteert tijdens de installatie of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven.

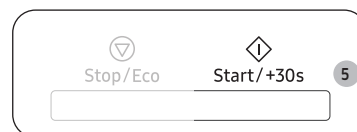
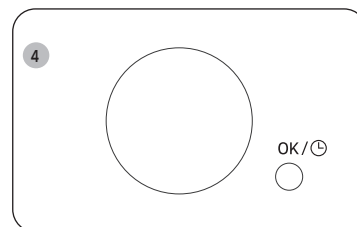
De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) gebruiken

Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) heeft 10 voorgeprogrammeerde bereidingsinstellingen. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.

OPGELET

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.



1. Trek aan de handgreep om de deur van de magnetron te openen.
2. Plaats de etenswaren midden op het draaiplateau en sluit de deur.
3. Druk op **Home Dessert (Thuisgemaakte desserts)**.
4. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Instelknop** te draaien en druk dan op **OK/Clock (OK/Klok)**.
 - Zie "Beschrijving van het programma Home Dessert (Thuisgemaakte desserts)" op pagina 15 tot 17 voor meer informatie.
5. Druk op **Start/+30s** om Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) te starten.
 - De magnetron bereidt de etenswaren volgens de gekozen voorgeprogrammeerde instellingen.
 - Wanneer de bereiding klaar is, piept de magnetron 4 keer en het display van het bedieningspaneel geeft de huidige tijd aan. Daarna klinkt 3 keer het signaal dat de magnetron klaar is (eens per minuut).

In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en bijbehorende instructies van 10 voorgeprogrammeerde bereidingsopties.

OPGELET

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de magnetron te halen.

Beschrijving van het programma Home Dessert (Thuisgemaakte desserts)

Code	Gerecht	Portie	Instructies
1	Walnootcake	1 portie	Ingrediënten 120 g bloem, 150 g boter, 100 g zwarte suiker, 2 eieren, 50 g (gehakte) walnoten, 4 g bakpoeder
		1. Roer de boter en de zwarte suiker in een schaal. 2. Voeg de eieren toe meng dit goed. 3. Voeg bloem en bakpoeder toe en blijf roeren. 4. Voeg de walnoten toe meng dit goed. 5. Giet het mengsel in een ingevette, ovenvaste glazen schaal (rechthoekig B 22 × D 12 × H 7 cm). 6. Zet de schaal in de magnetron en selecteer Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) [1]. 7. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.	
2	Bananenbrood	1 portie (6 stuks)	Ingrediënten 3 stuks bananen, 120 g pannenkoekenmix, 120 g melk, 1 ei, 2 eetl. gerstemoutstroop.
		1. Snij de bananen. 2. Roer de pannenkoekenmix, melk, ei en gerstemoutstroop in een schaal. 3. Voeg de bananen toe meng dit goed. 4. Giet het mengsel in 6 papieren bekertjes. 5. Zet de papieren bekertjes in de magnetron en selecteer Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) [2]. 6. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.	

Code	Gerecht	Portie	Instructies
3	Biscuitgebak	1 portie	Ingrediënten 170 g bloem, 50 g boter, 150 g suiker, 3 eieren, 10 g bakpoeder
		1. Roer de boter en suiker in een schaal. 2. Voeg de eieren toe meng dit goed. 3. Voeg bloem en bakpoeder toe en blijf roeren. 4. Giet het mengsel in een ingevette glazen schaal (rond). 5. Zet de schaal in de magnetron en selecteer Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) [3]. 6. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.	
4	Brownies	1 portie	Ingrediënten 90 g bloem, ½ kom (gesmolten) boter, 230 g suiker, 2 eieren, 40 g cacao poeder
		1. Roer de boter, geklopte eieren en de suiker in een schaal. 2. Voeg bloem en cacao poeder toe en blijf roeren. 3. Giet het mengsel in een ingevette, ovenvaste glazen schaal (rechthoekig B 22 x D 12 x H 7 cm). 4. Zet de schaal in de magnetron en selecteer Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) [4]. 5. Laat het na de bereiding 20-30 minuten staan.	

Gebruik van de magnetron

Code	Gerecht	Portie	Instructies
5	Custardpudding	1 portie (3 stuks)	Ingrediënten 250 g melk, 40 g suiker, 2 eieren.
			1. Breek de eieren in een schaal. Klop de eieren lichtjes met een garde. Zorg dat de punt van de garde op de bodem van de schaal blijft zodat er niet te veel schuim ontstaat. 2. Roer de melk en de suiker in een andere schaal. 3. Voeg de melk toe aan het geklopte ei en blijf het mengsel kloppen. 4. Zeef het eimengsel met een fijne zeef. Schraap de onderkant van de zeef schoon met een spatel. Verwijder alle schuim op het oppervlak met een lepel. 5. Giet het mengsel in puddingvormpjes. 6. Zet de vormpjes in de magnetron en selecteer Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) [5]. 7. Koel het nadat het klaar is en dien het op.
6	Chocoladecake in beker	1 portie	Ingrediënten 30 g boter, 60 g suiker, 1 ei, 40 g slagroom, 25 g bloem, 15 g cacaopoeder, 1,5 g vanille, 50 g halfzoete chocoladevlokken
			1. Roer de boter, het ei en de slagroom in een beker tot het goed gemengd is. 2. Voeg bloem en suiker toe en blijf roeren. 3. Voeg de cacao en vanille toe en roer tot het net gemengd is. 4. Roer de chocoladevlokken erin. 5. Zet de beker (ovenvast 500 ml) in de magnetron en selecteer Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) [6]. 6. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.

Code	Gerecht	Portie	Instructies
7	Cake in beker	1 portie	Ingrediënten 30 g boter, 60 g suiker, 1 ei, 50 g bloem, 30 g melk, 6 g vanille, 3 g amandelpoeder, 1,5 g bakpoeder
			1. Roer de boter, het ei en de melk in een beker (ovenvast 500 ml) tot het goed gemengd is. 2. Voeg bloem, suiker en bakpoeder toe en blijf roeren. 3. Voeg de amandelpoeder en vanille toe en roer tot het net gemengd is. 4. Zet de beker (ovenvast 500 ml) in de magnetron en selecteer Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) [7]. 5. Laat het na de bereiding 2-3 minuten staan.
8	Caffè latte	1 portie	Ingrediënten 2 g instant koffiopoeder, 50 g water, 125 g melk
			1. Meng het koffiopoeder en water in een beker. 2. Schenk de melk in een andere beker. 3. Zet het koffiemengsel in de magnetron en selecteer Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) [8]. 4. Neem de beker eruit zodra de magnetron piept. 5. Zet de melk in de magnetron en druk op de toets Start/+30s. 6. Meng alles na het verwarmen goed en serveer het.
9	Groene thee latte	1 portie	Ingrediënten 6 g groene-theepoeder, 15 g suiker, 250 g melk
			1. Meng alle ingrediënten in de beker. 2. Zet de beker in de magnetron en selecteer Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) [9]. 3. Meng na het verwarmen goed en serveer het.

Code	Gerecht	Portie	Instructies
10	Thee met melk	1 portie	Ingrediënten 2 stuks zakjes zwarte thee, 60 g water, 125 g melk
		- Meng de zakjes zwarte thee en water in een beker. - Schenk de melk in een andere beker. - Zet het theemengsel in de magnetron en selecteer Home Dessert (Thuisgemaakte desserts) [10]. - Neem de beker eruit zodra de magnetron piept. - Zet de melk in de magnetron en druk op de toets Start/+30s. - Meng alles na het verwarmen goed en serveer het.	

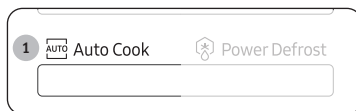
De functies voor automatisch koken gebruiken

De functies voor **Auto Cook (Automatisch koken)** bestaan uit 18 voorgeprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen. U kunt het soort porties instellen door de **Instelknop** te draaien.

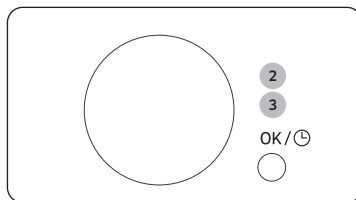
OPMERKING

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

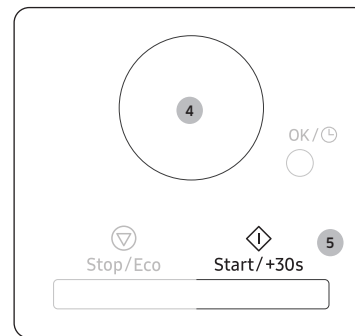
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Druk op de toets **Auto Cook (Automatisch koken)**.



2. Draai de **Instelknop** om de gewenste categorie te selecteren. Druk vervolgens op de toets **OK/Clock (OK/Klok)**.
3. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **Instelknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **OK/Clock (OK/klok)**.



4. Selecteer de grootte van de porties door de **Instelknop** te draaien.
 - Afhankelijk van het gekozen menu is er wellicht maar één gewicht beschikbaar om te kiezen.
5. Druk op de toets **Start/+30s**.
Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
 - 1) Laat de oven 4 pieptonen horen.
 - 2) Klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
 - 3) Wordt de huidige tijd weer weergegeven.

Gebruik van de magnetron

Healthy Cooking (Gezond koken)

In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en corresponderende instructies van 18 voorgeprogrammeerde bereidingsopties. Bij deze programma's wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.

Code/gerecht	Portie (g)	Instructies
1 Kant-en-klare maaltijd (Gekoeld)	350	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 2-3 minuten staan.
	450	
2 Vegetarische maaltijd (Gekoeld)	350	De maaltijd op een keramisch bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden met 2 componenten (bijvoorbeeld spaghetti met saus of rijst met groenten). Laat het 2-3 minuten staan.
	450	
3 Broccoliroosjes	250	Was de broccoli en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig in een stoomkoker met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe wanneer u 250 g bereidt. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
	500	
4 Gesneden wortels	250	Spoel de wortelen af, maak ze schoon en snijd ze in gelijke plakjes. Verdeel ze gelijkmatig in een stoomkoker met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe wanneer u 250 g bereidt. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
5 Sperziebonen	250	Sperziebonen wassen en afhalen. Verdeel ze gelijkmatig in een stoomkoker met deksel. 30 ml (2 eetl.) water toevoegen bij het bereiden van 250 g. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.

Code/gerecht	Portie (g)	Instructies
6 Spinazie	150	Spoel de spinazie af en maak ze schoon. Doe het in een stoomkoker met deksel. Geen water toevoegen. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Laat het 1-2 minuten staan.
7 Maïskolven	500	De maïskolven afspoelen en schoonmaken en in een ovale glazen schaal leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Laat het 1-2 minuten staan.
8 Geschilde aardappelen	250	Was en schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van gelijke grootte. Doe ze in een stoomkoker met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetl.) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Laat het 2-3 minuten staan.
	500	
9 Bruine rijst	250	Gebruik een stoomkoker met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. Laat het 5-10 minuten staan.
10 Volkorenmacaroni	250	Gebruik de stoomkoker met deksel. Voeg 500 ml kokend water en een snufje zout toe. Goed doorroeren. Onafgedekt koken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. Laat het 1 minuten staan.
11 Quinoa	250	Gebruik de stoomkoker met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. Laat het 1-3 minuten staan.
12 Bulgur	250	Gebruik de stoomkoker met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe (250 ml). Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. Laat het 2-5 minuten staan.
13 Kipfilet	300	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.

Code/gerecht	Portie (g)	Instructies
14 Kalkoenfilet	300	Spoel de stukken af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.
15 Verse visfilets	300	Spoel de vis af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.
16 Verse zalmfilets	300	Spoel de vis af en leg deze op een keramisch bord, voeg een eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.
17 Verse garnalen	250	Spoel de garnalen af en leg deze op een keramisch bord. Voeg 1 eetl. citroensap toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 1-2 minuten staan.
18 Verse forel	400	Leg 1 verse hele vis op een oenvaste schaal. Voeg een snuifje zout, 1 eetl. citroensap en tuinkruiden toe. Afdekken met plastic magnetronfolie. Prik gaatjes in de folie. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het 2 minuten staan.

Stoombereidingsgids

De stoomkoker is gebaseerd op het principe van koken met stoom en is ontworpen voor snel en gezond koken in uw Samsung-magnetron.

Dit accessoire is ideaal voor het supersnel breiden van rijst, groenten enz. terwijl de voedingswaarde behouden blijft.

De stoomkoker bestaat uit drie onderdelen:



Schaal



Inzetmandje



Deksel

Alle onderdelen zijn bestand tegen temperaturen van -10 °C tot 130 °C. Geschikt voor bewaren in de vriezer. Kan samen of ook apart worden gebruikt.

Gebruiksvoorwaarden

- **Gebruik niet voor:**
het bereiden van voedsel met veel suiker of vet, met de grill of roterende warmtefunctie of op een kookplaat.
- Was alle onderdelen goed in zeepwater voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.
- Zie de instructies in de tabel op de volgende bladzijde voor informatie over de bereidingstijden.

Onderhoud

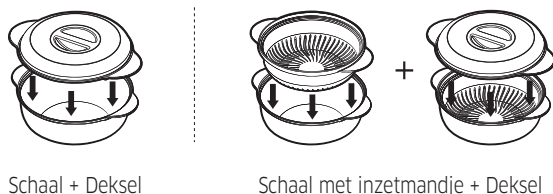
- Uw stoomkoker kan in een vaatwasser worden gewassen.
- Gebruik warm water en afwasmiddel als u hem met de hand afwast. Gebruik geen schuursponsjes.
- Sommige etenswaren (zoals tomaten) kunnen het kunststof verkleuren. Dat is normaal en geen fabricagefout.

Gebruik van de magnetron

Ontdooien

Plaats het bevroren voedsel in de stoomschaal en laat het deksel eraf. De vloeistof blijft onder in de schaal en heeft geen nadelig effect op het gerecht.

Gebruik van de stoomkoker



Voorzorgsmaatregelen

- Wees extra voorzichtig bij het openen van het deksel van de stoomkoker, omdat de ontsnappende stoom zeer heet kan zijn.
- Gebruik ovenwanten om de stoomkoker na bereiding vast te pakken.

⚠ OPGELET

Gebruik de **Grill-** en **Combi-**stand niet met de **Stoomkoker**.

Gebruiksmodus	Microwave (Magnetron)	Grill / Combi
Stoomkoker	0	X

Bereiding

Gerecht	Portie	Vermogensniveau (W)	Bereidingstijd (min.)	Behandeling
Artisjokken	300 g (1-2 stuks)	750	5-6	Schaal met inzetmandje + Deksel
				Instructies Spoel de artisjokken af en maak ze schoon. Plaats het plateau in de schaal. Leg de artisjokken op het plateau. 1 eetlepel citroensap toevoegen. Dek af met het deksel. Laat het 1-2 minuten staan.
Verse groenten	300 g	750	4-5	Schaal met inzetmandje + Deksel
				Instructies Weeg de groenten (bijvoorbeeld. broccoli, bloemkool, wortel, paprika) nadat u ze hebt gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats het plateau in de schaal. Verdeel de groente over de schaal. Voeg 2 eet. water toe. Dek af met het deksel. Laat het 1-2 minuten staan.
Diepvriesgroenten	300 g	600	7-8	Schaal met inzetmandje + Deksel
				Instructies Leg de diepvriesgroenten in de stoomschaal. Plaats het plateau in de schaal. Voeg 1 eet. water toe. Dek af met het deksel. Na het bereiden en nagaren goed doorroeren. Laat het 2-3 minuten staan.
Rijst	250 g	750	15-18	Schaal + Deksel
				Instructies Plaats de rijst in de stoomschaal. Voeg 500 ml koud water toe. Dek af met het deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten staan. Houd voor bruine rijst 10 minuten aan.
Gepofte aardappel	500 g	750	7-8	Schaal + Deksel
				Instructies Weeg de aardappelen, spoel ze af, en doe ze in de stoomschaal. Voeg 3 eet. water toe. Dek af met het deksel. Laat het 2-3 minuten staan.

Gerecht	Portie	Vermogensniveaus (W)	Bereidingstijd (min.)	Behandeling
Stoofschotel (Gekoeld)	400 g	600	5-6	Schaal + Deksel
	Instructies Plaats de stoofschotel in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. Laat het 1-2 minuten staan.			
Soep (Gekoeld)	400 g	750	3-4	Schaal + Deksel
	Instructies Giet de soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. Laat het 1-2 minuten staan.			
Bevroren soep	400 g	750	8-10	Schaal + Deksel
	Instructies Doe de bevroren soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. Laat het 2-3 minuten staan.			
Diepvriesknodels met jamvulling	150 g	600	1-2	Schaal + Deksel
	Instructies Bevochtig de bovenkant van de knodels met koud water. Leg 1-2 diepgevroren knodels naast elkaar in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Laat het 2-3 minuten staan.			
Vruchtencompote	250 g	600	3-4	Schaal + Deksel
	Instructies Weeg de verse vruchten (bijvoorbeeld appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's of ananas) nadat u deze hebt gepeld, gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Leg ze in de stoomschaal. Voeg 1-2 eetlepels water en 1-2 eetlepels suiker toe. Dek af met het deksel. Laat het 2-3 minuten staan.			

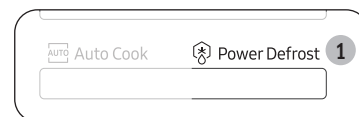
Gebruik van de ontdooifuncties

Met de functie **Power Defrost (Snel ontdooien)** kunt u vlees, gevogelte, vis, brood en cake ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen.

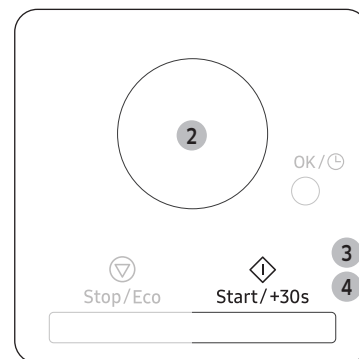
⚠ OPGELET

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

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



1. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door eenmaal of meerdere malen op de toets **Power Defrost (Snel ontdooien)** te drukken.



2. Selecteer de grootte van de porties door de **Instelknop** te draaien. (Zie de tabel hiernaast.)
3. Druk op de toets **Start/+30s**.
 - Het ontdooien begint.
 - De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.
4. Druk nogmaals op **Start/+30s** om het ontdooien te voltooien. Zodra de bereiding klaar is, geeft de oven een pieptoon en "End" (Einde) knippert 4 maal. De oven geeft dan eens per minuut een pieptoon.

Gebruik van de magnetron

De volgende tabel bevat de diverse programma's van **Power Defrost (Snel ontdooien)**, inclusief de bijbehorende hoeveelheden en instructies.

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

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

Keep Warm (Warm houden) gebruiken

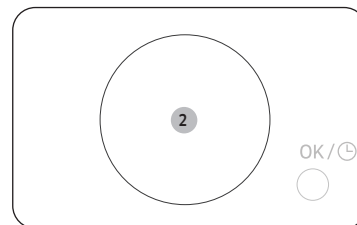
Met de functie Keep Warm (Warm houden) kunt u gerechten warm houden totdat deze worden opgediend. Gebruik deze functie om gerechten warm te houden totdat deze worden opgediend.

OPMERKING

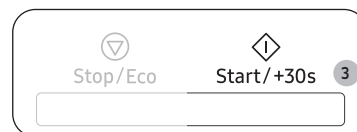
De maximale tijd voor Keep Warm (Warm houden) is 99 minuten.



1. Druk op de toets **Keep Warm (Warm houden)**.



2. Draai de **Instelknop** om gewenste warmhoudtijd in te stellen.



3. Druk op de toets **Start/+30s**.
• Om het warmhouden te stoppen, kunt u de deur openen of druk op **Stop/Eco**.

OPGELET

- Gebruik de functie niet om koude gerechten op te warmen. Deze programma's zijn voor het warm te houden van gerechten die zojuist zijn bereid.
- Nadat de functie warm houden is gestart, kan de warmhoudtijd niet worden gewijzigd.
- Dek het niet af met een deksel of plastic folie.
- Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de magnetron te halen.

De functie geurverwijdering gebruiken

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

Reinig eerst de binnenkant van de oven.



Druk na het reinigen op de toets **Deodorization (Geurverwijdering)**. Zodra u op de knop **Deodorization (Geurverwijdering)** drukt, wordt de handeling automatisch gestart. Wanneer dit gereed is, piept de oven viermaal.

OPMERKING

- De geurverdrijving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten. Elke keer als **Start/+30s** wordt ingedrukt, wordt de tijd met 30 seconden verhoogd.
- De geurverdrijving kan maximaal 15 minuten worden voortgezet.

De vergrendelingsfunctie gebruiken

Deze magnetron is voorzien van een speciaal kinderslotprogramma waarmee u de oven kunt "vergrendelen" zodat deze niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die hier niet mee vertrouwd zijn.



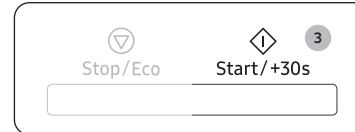
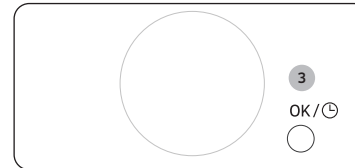
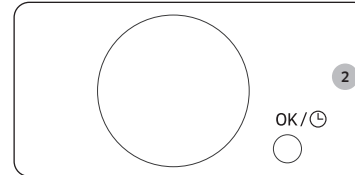
- Druk **Lock (3 sec) (Vergrendeling (3 sec))** 3 seconden lang in.
 - De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
 - In het display wordt "L" weergegeven.
- Als u de oven wilt ontgrendelen, houdt u **Lock (3 sec) (Vergrendeling (3 sec))** opnieuw 3 seconden lang ingedrukt. De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.



De favoriete functie gebruiken

Als u vaak hetzelfde soort gerechten bereidt of opwarmt, kunt u de bereidingstijden en vermogensniveaus opslaan in het geheugen van de magnetron, zodat u die niet elke keer opnieuw hoeft in te stellen.

U kunt twee verschillende instellingen opslaan.



- Stel het bereidingsprogramma in zoals gewoonlijk (bereidingstijd en vermogensniveau). Zie indien nodig de pagina Bereiden/opwarmen opnieuw.
- Druk op **Favorite (Favoriet)** en selecteer vervolgens het programma dat u wilt opslaan, door de **Instelknop** te draaien.
P1: Eerste instelling
P2: tweede instelling
- Druk op de toets **OK/Clock (OK/Klok)** om de instelling te voltooien. Of druk op **Start/+30s** om het programma onmiddellijk te starten.
Resultaat: Uw instelling is nu opgeslagen in het geheugen van de magnetron.

Gebruik van de magnetron

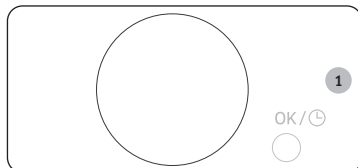
OPMERKING

Voorbeeld: U wilt de magnetronstand met een bereidingstijd van 3 minuten en het vermogen op 600 W opslaan in P1.

1. Druk op **Microwave (Magnetron)**.
2. Stel het vermogen in op 600 W door de **Instelknop** te draaien. Druk vervolgens op de toets **OK/Clock (OK/Klok)**.
3. Stel de bereidingstijd in op 3 minuten door de **Instelknop** te draaien.
4. Druk op de toets **Favorite (Favoriet)** en selecteer vervolgens P1.
5. Druk op de toetsen **OK/Clock (OK/Klok)** of **Start/+30s** om de instelling te voltooien.

Gebruik van de favoriete instelling

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

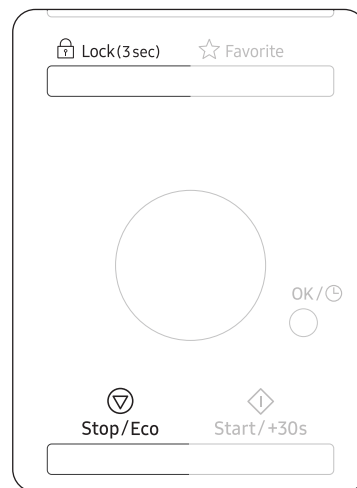


1. Druk op **Favorite (Favoriet)** en selecteer vervolgens het programma door de **Instelknop** te draaien.
P1: Eerste instelling
P2: tweede instelling

2. Druk op de toets **Start/+30s**.
Resultaat: Het gerecht wordt op de gewenste wijze bereid.

Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



- Druk gelijktijdig op de toetsen **Lock (3 sec) (Vergrendeling (3 sec))** en **Stop/Eco**. De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.
- Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, drukt u nogmaals gelijktijdig op de toetsen **Lock (3 sec) (Vergrendeling (3 sec))** en **Stop/Eco**. De oven werkt weer normaal.

Richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetron te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.

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

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de wand van de magnetron komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bakplaat	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.

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

✓ : Aanbevolen

✓✗ : Wees voorzichtig

✗ : Onveilig

Problemen oplossen en informatiecodes

Probleemoplossing

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Probleem	Oorzaak	Actie
Algemeen		
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	Mogelijk dat er vuil tussen de toetsen zit.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	Voor modellen met tiptoetsen: Er bevindt zich vocht op de behuizing.	Veeg het vocht van de behuizing.
	Het kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot.
De tijd wordt niet weergegeven.	De Eco-functie (energiebesparend) is ingesteld.	Schakel de Eco-functie uit.
De magnetron werkt niet.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
	Het veiligheidsmechanisme van de deur is bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
De magnetron stopt tijdens het gebruik.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de knop Start/+30s om het bereidingsproces te hervatten.

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

Probleem	Oorzaak	Actie
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de magnetron.	Reinig de magnetron en open vervolgens de deur.
Verwarmen met de functie Opwarmen werkt niet naar behoren.	De magnetron werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of ongeschikt kookmateriaal gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De ontdoofunctie werkt niet.	Er wordt te veel voedsel bereid.	Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit en open de deur opnieuw of druk op de toets Stop/Eco .
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de magnetron van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijdens het bereidingsproces.	Als de automatische-kookfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdoeien.	Nadat u het voedsel hebt omgekeerd, drukt u weer op Start/+30s om het bereidingsproces te hervatten.
De magnetron staat niet waterpas.	De magnetron staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg ervoor dat de magnetron op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijdens de magnetron-/ontdoofuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.

Probleem	Oorzaak	Actie
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de magnetron meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de magnetron.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
1. Er druppelt water. 2. Er komt stoom door een kier in de deur. 3. Er blijft water in de magnetron liggen.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit is geen storing van de magnetron.	Laat de magnetron afkoelen en veeg deze dan af met een droge theedoek.
De helderheid in de magnetron varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit is geen storing van de magnetron.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de magnetron te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 3 minuten draaien nadat de bereiding gereed is.	Dit is geen storing van de magnetron.

Problemen oplossen en informatiecodes

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 af en toe hangen.	De loopring is niet goed geplaatst, er staat te veel voedsel in of de container is te groot en komt tegen de binnenwand van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container.
Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai.	Er zijn voedselresten aangekoekt op de bodem van de magnetron.	Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de magnetron.

Informatiecode

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

OPMERKING

neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG als de aanbevolen oplossing het probleem niet verhelpt.

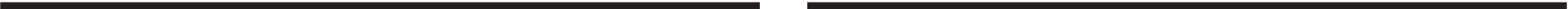
Technische specificaties

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

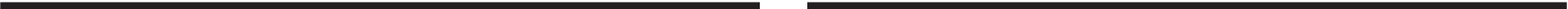
Model	MS32DG4504G***
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik Microwave (Magnetron)	1500 W
Uitgangsvermogen	100 W / 1000 W - 7 niveaus (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x H x D) Buitenkant Ovenruimte	520 x 300 x 410 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	32 liter
Gewicht Netto	Ong. 14,6 kg

* Dit product heeft een lichtbron met een energie-efficiëntieklasse <G>.

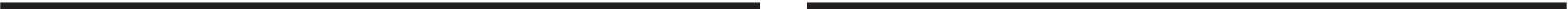
Memo



Memo



Memo



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

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MS32DG4504G***



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise 3

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	6
Eingeschränkte Garantie	7
Produktklassifizierung	7
Korrekte Entsorgung von Altgeräten	7

Aufstellen des Geräts 8

Zubehör	8
Aufstellort	8
Drehteller	8

Wartung 9

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

Funktionen des Mikrowellengeräts 10

Mikrowellengerät	10
Bedienfeld	10

Verwenden des Mikrowellengeräts 11

So funktioniert ein Mikrowellengerät	11
Einstellen der Uhrzeit	12
Erhitzen/Aufwärmen	12
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	13
Einstellen der Garzeit	13
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	14
Einstellen des Energiesparmodus	14
Verwendung von Home Dessert (Hauptdessert)	14
Automatische Garprogramme	17
Hinweise zum Dampfgaren	19

Power-Auftauprogramme	22
Verwendung von Keep Warm (Warm halten)	23
Geruchsbeseitigung	23
Verwendung der Sperrfunktionen	23
Favoriten	24
Verwenden von programmierten Favoriten	24
Piepser ausschalten	25

Informationen zum Geschirr 25

Problembehebung und Informationscodes 26

Problembehebung	26
Informationscodes	28

Technische Daten 29

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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 das Gerät zu keinen anderen Zwecken als zum Kochen. Das Trocknen von Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, zum Entzünden oder zu einem Brand führen. Verwenden Sie das Gerät nur zu den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Stellen Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in oder auf dieses Gerät. Diese Art von Gerät ist speziell zum Erhitzen, Kochen oder Trocknen von Lebensmitteln konzipiert. Es ist nicht für den industriellen Einsatz oder im Labor vorgesehen.

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.

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

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

Achten Sie beim Entnehmen von Behältern aus dem Gerät darauf, dass der Drehteller nicht verschoben wird.

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden. Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden. Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

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

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

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter 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 Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

Stellen Sie das Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder 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 Gasaustritts (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 entflammables 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.

Sicherheitshinweise

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Behältnisse und Zubehörteile. Verwenden Sie niemals Behälter aus Metall, Geschirr mit Gold- oder Silberrand, Schaschlikspieße usw. Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.

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

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

Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.

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

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Andernfalls besteht Brandgefahr. Das Gerät kann sich aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie zum Entnehmen von Behältern aus dem Gerät immer Ofenhandschuhe.

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

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

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Gerät zu stellen,

damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird. Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“.)

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

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

Eingeschränkte Garantie

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

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

Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen. Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.

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

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

Produktklassifizierung

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.

Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und -pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.

Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellersistenspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.

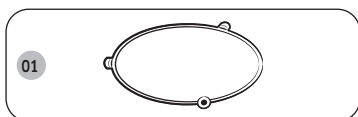
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Informationen zu den Umweltverpflichtungen von Samsung und produktspezifischen regulatorischen Verpflichtungen, z. B. REACH, finden Sie auf unserer Nachhaltigkeitsseite unter: www.samsung.com

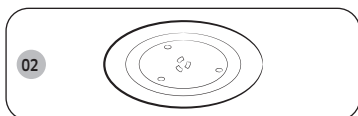
Aufstellen des Geräts

Zubehör

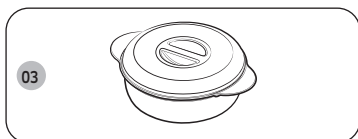
Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehöerteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



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



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

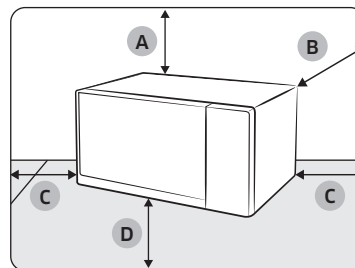


- 03 Dampfgarer** siehe Seiten 19 bis 21. Der Kunststoffdampfgarer wird für die gesunde Dampfgarfunktion verwendet.

VORSICHT

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

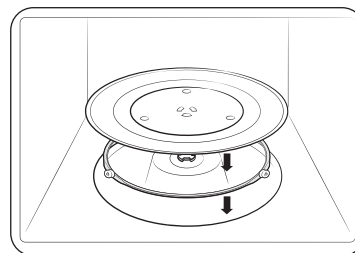
Aufstellort



- A.** 20 cm Abstand nach oben
- B.** 10 cm Abstand nach hinten
- C.** 10 cm Abstand an den Seiten
- D.** 85 cm über dem Boden

- Stellen Sie das Gerät auf einer glatten und ebenen Fläche in einer Höhe von ca. 85 cm über dem Boden auf. Die Fläche muss das Gewicht des Mikrowellengeräts tragen können.
- Lassen Sie zur Belüftung einen Bereich von 20 cm über und 10 cm links/rechts/hinter dem Mikrowellengerät frei.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers.
- Beachten Sie die für die Stromversorgung Ihres Mikrowellengeräts geltenden Nennwerte. Verwenden Sie, sofern erforderlich, ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

Drehteller



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

Wartung

Reinigung

Reinigen Sie das Mikrowellengerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Mikrowellengerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle). Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Mikrowellengeräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Mikrowellengerät

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

VORSICHT

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

Austausch (Reparatur)

WARNUNG

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

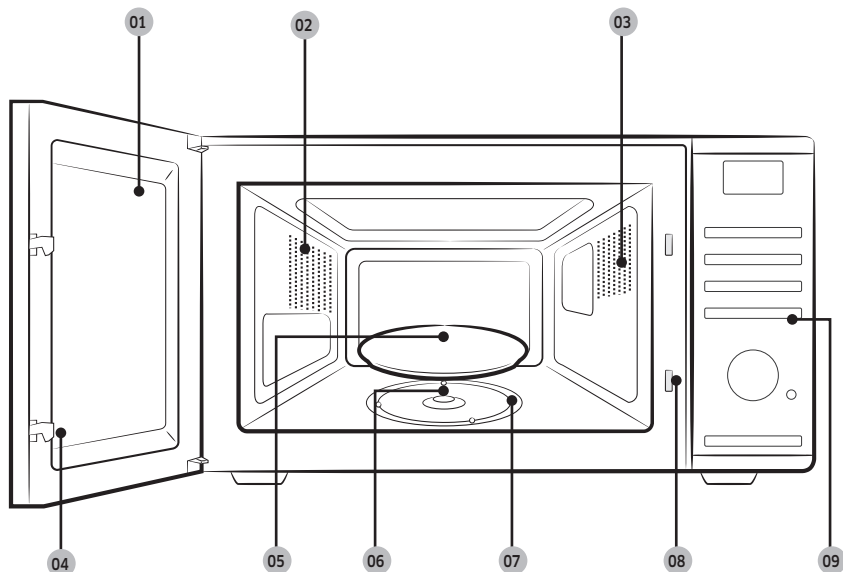
- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in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

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

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

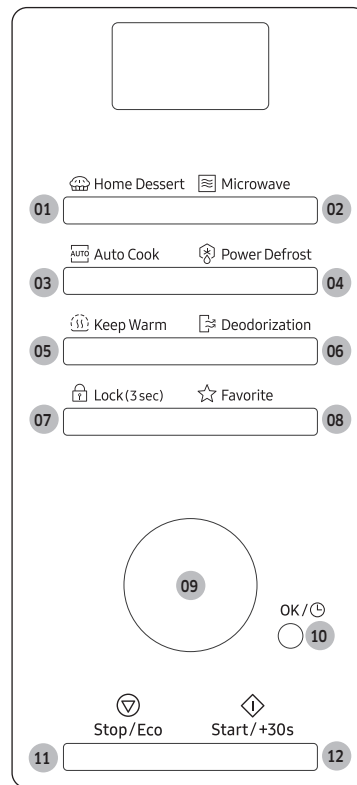
Funktionen des Mikrowellengeräts

Mikrowellengerät



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

Bedienfeld



- 01 Home Dessert (Hauptdessert)
- 02 Microwave (Mikrowelle)
- 03 Auto Cook (Automatisches Garen)
- 04 Power Defrost (Power-Auftauen)
- 05 Keep Warm (Warm halten)
- 06 Deodorization (Geruchsbeseitigung)
- 07 Lock (3 sec) (Sperre (3 s))
- 08 Favorite (Favorit)
- 09 Einstellknopf (Gewicht/Portionsgröße/Uhrzeit)
- 10 OK/Clock (OK/Uhrzeit)
- 11 Stop/Eco (Stopp/Öko)
- 12 Start/+30s

Verwenden des Mikrowellengeräts

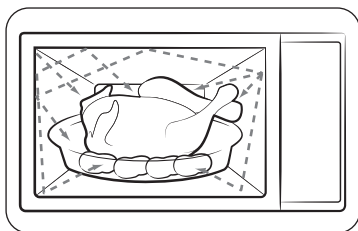
So funktioniert ein Mikrowellengerät

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

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip



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

HINWEIS

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

- Gleichmäßiger Garzustand der Lebensmittel.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln.

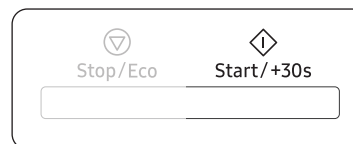
Überprüfen des Mikrowellengeräts auf die richtige Funktionsweise

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

HINWEIS

Der Netzstecker des Mikrowellengeräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss in das Mikrowellengerät gestellt werden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % - 1000 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Gerätetür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Plattenteller. Schließen Sie die Tür des Mikrowellengeräts.



Drücken Sie die Taste **Start/+30s**, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **Start/+30s** eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein.

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

Funktionen des Mikrowellengeräts

Einstellen der Uhrzeit

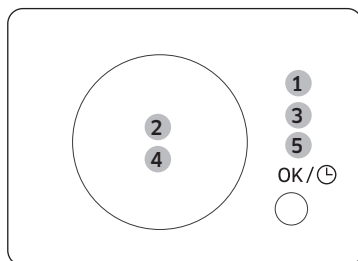
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.

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

- Beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- Nach einem Stromausfall

HINWEIS

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



1. Um die Zeit in der...
24-Stunden-Notierung.
12-Stunden-Notierung.
Drücken Sie die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)** ein- oder zweimal.
2. Drehen Sie den **Einstellknopf**, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie die **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**-Taste.
4. Drehen Sie den **Einstellknopf**, um die Minuten einzustellen.
5. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**.
Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

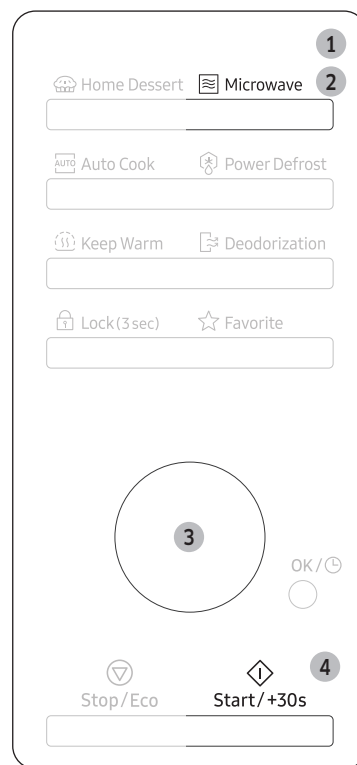
Erhitzen/Aufwärmen

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

VORSICHT

Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Öffnen Sie die Tür. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Tür des Mikrowellengeräts. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.



1. Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**.
Es werden 900 W (maximale Garleistung) angezeigt:
 (Mikrowellenmodus)
2. Legen Sie die entsprechende Leistungsstufe fest, indem Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)** erneut drücken, bis die entsprechende Wattzahl angezeigt wird. Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.
3. Legen Sie die Garzeit fest, indem Sie den **Einstellknopf** drehen.
Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
4. Drücken Sie die **Start/+30s**-Taste.
Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:
 - Das Gerät gibt einen Piepton ab und „End“ (Ende) blinkt viermal. Das Gerät gibt daraufhin einen Piepton pro Minute ab.

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

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

Leistungsstufe	Prozentsatz (%)	Ausgangsleistung (W)
VOLLE	100	1000
HOCH	85	850
MITTELHOCH	60	600
MITTEL	45	450
MITTEL REDUZIERT	30	300
AUFTAUEN	18	180
LOW	10	100

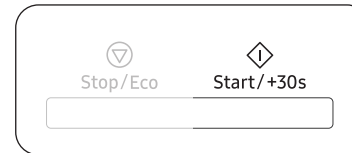
Die in den Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Garzeiten entsprechen der angegebenen spezifischen Leistungsstufe.

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

Einstellen der Garzeit

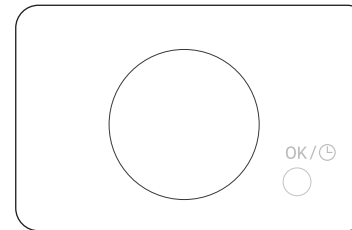
Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** drücken.

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



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

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



Drehen Sie zum Einstellen der Garzeit einfach den **Einstellknopf**.

- Drehen Sie ihn nach rechts, um die Garzeit zu erhöhen, und nach links, um sie zu verringern.

Funktionen des Mikrowellengeräts

Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs

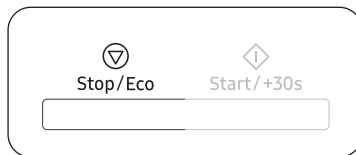
Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

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

Unterbrechen des Garvorgangs...	Dann...
Vorübergehend	Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste Stop/Eco (Stopp/Öko) . Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste Start/+30s , um den Garvorgang fortzusetzen.
Vollständig	Drücken Sie die Taste Stop/Eco (Stopp/Öko) einmal. Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste Stop/Eco (Stopp/Öko) .

Einstellen des Energiesparmodus

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.



- Drücken Sie die **Stop/Eco (Stopp/Öko)**-Taste. Das Display wird ausgeschaltet.
- Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste **Stop/Eco (Stopp/Öko)**. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.

HINWEIS

Automatische Energiesparfunktion

Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und im Display wird die Uhrzeit angezeigt.

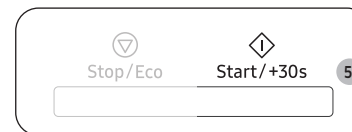
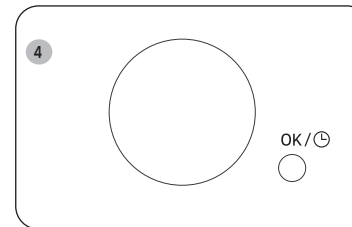
Die Innenleuchte wird bei geöffneter Tür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

Verwendung von Home Dessert (Hauptdessert)

Home Dessert (Hauptdessert) verfügt über 10 vorprogrammierte Gareinstellungen. Sie müssen weder die Garzeiten noch die Leistungsstufe einstellen.

VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



1. Ziehen Sie am Griff, um die Tür des Mikrowellengeräts zu öffnen.
2. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie dann die Gerätetür.
3. Drücken Sie auf **Home Dessert (Hauptdessert)**.
4. Wählen Sie die Art der Speise aus, die Sie zubereiten, indem Sie den **Einstellknopf** drehen und dann auf **OK/Clock (OK/Uhrzeit)** drücken.
 - Weitere Informationen erhalten Sie unter „Home Dessert (Hauptdessert) Programmbeschreibung“ auf Seite 15 bis 17.
5. Drücken Sie auf **Start/+30s**, um Home Dessert (Hauptdessert) zu starten.
 - Das Mikrowellengerät gart das Essen gemäß der ausgewählten vorprogrammierten Einstellung.
 - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erzeugt das Mikrowellengerät 4 Mal einen Signalton und im Display des Bedienfeldes wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Danach hören Sie im Abstand von einer Minute 3 Mal das Ende-Signal.

Die folgende Tabelle enthält Mengen und entsprechende Anweisungen zu 10 vorprogrammierten Garoptionen.

VORSICHT

Verwenden Sie beim Herausnehmen von Speisen Ofenhandschuhe.

Home Dessert (Hauptdessert) Programmbeschreibung

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
1	Walnuss-Stampfkuchen	1 Portion	Zutaten 120 g Mehl, 150 g Butter, 100 g schwarzer Zucker, 2 Eier, 50 g Walnuss (gehackt), 4 g Backpulver
			- Ein Stück Butter und schwarzen Zucker in einer Schüssel gut vermischen. - Eier hinzufügen und gut mischen. - Mehl, Backpulver hinzufügen unditerrühren. - Walnuss hinzufügen und gut mischen. - Die Mischung in eine gefettete mikrowellengeeignete Glasschale geben (Rechteckform, BxTxH = 22 x 12 x 7 cm). - Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Home Dessert (Hauptdessert) [1]. - Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
2	Bananenbrot	1 Portion (6 Stk.)	Zutaten 3 Bananen, 120 g Pfannkuchen-Mischung, 120 g Milch, 1 Ei, 2 EL. Malzsirup
			- Die Banane zerhacken. - Eine Pfannkuchen-Mischung, Milch, Ei, Malzsirup in einer Schüssel gut vermischen. - Banane hinzufügen und gut mischen. - Gießen Sie eine Mischung in 6 Pappbecher. - Stellen Sie Pappbecher in das Mikrowellengerät und wählen Sie Home Dessert (Hauptdessert) [2]. - Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
3	Biskuitkuchen	1 Portion	Zutaten 170 g Mehl, 50 g Butter, 150 g schwarzer Zucker, 3 Eier, 10 g Backpulver
			- Ein Stück Butter und Zucker in einer Schüssel gut vermischen. - Eier hinzufügen und gut mischen. - Mehl, Backpulver hinzufügen unditerrühren. - Die Mischung in eine gefettete (runde) Glasschüssel geben. - Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Home Dessert (Hauptdessert) [3]. - Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
4	Brownie	1 Portion	Zutaten 90 g Mehl, ½ Tasse Butter (geschmolzen), 230 g Zucker, 2 Eier, 40 g Kakaopulver
			- Eine Butter, geschlagene Eier, Zucker in einer Schüssel gut vermischen. - Mehl, Kakaopulver hinzufügen unditerrühren. - Die Mischung in eine gefettete mikrowellengeeignete Glasschale geben (Rechteckform, BxTxH = 22 x 12 x 7 cm). - Stellen Sie die Schüssel in das Mikrowellengerät und wählen Sie Home Dessert (Hauptdessert) [4]. - Nach dem Garen 20-30 Minuten stehen lassen.

Funktionen des Mikrowellengeräts

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
5	Eierpudding	1 Portion (3 Stk.)	Zutaten 250 g Milch, 40 g Zucker, 2 Eier
			- Knacken Sie die beiden Eier in eine Schüssel. Das Ei mit einem Schneebesen leicht schlagen. Lassen Sie die Spitze des Schneebesens nicht den Boden der Schüssel verlassen, um zu vermeiden, dass zu viel Schaum entsteht. - Kombinieren Sie Milch, Zucker in einer anderen Schüssel. - Fügen Sie die Milch dem geschlagenen Ei hinzu, während Sie die Mischung verquirlen. - Sieben Sie die Eimischung mit einem feinmaschigen Sieb. Kratzen Sie den Boden des Siebs mit einer Spachtel ab. Entfernen Sie jeglichen Schaum auf der Oberfläche mit einem Löffel. - Gießen Sie die Mischung in Puddingbecher. - Stellen Sie die Becher in das Mikrowellengerät und wählen Sie Home Dessert (Hauptdessert) [5]. - Nach dem Kochen kühlen und servieren.
6	Schokoladenbecher-Kuchen	1 Portion	Zutaten 30 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 40 g Sahne, 25 g Mehl, 15 g Kakaopulver, 1,5 g Vanille, 50 g halbsüße Schokoladenstückchen
			- Butter, Ei und Sahne in einem Becher gut vermischen. - Mehl und Zucker hinzufügen unditerrühren. - Fügen Sie den Kakao, Vanille hinzu und rühren Sie, bis es gerade gut vermischt ist. - Schokoladenstückchen einrühren. - Stellen Sie den Becher (mikrowellengeeignet, 500 ml) in das Mikrowellengerät und wählen Sie Home Dessert (Hauptdessert) [6]. - Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
7	Becherkuchen	1 Portion	Zutaten 30 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 50 g Sahne, 30 g Mehl, 6 g Vanille, 3 g Mandelpulver, 1,5 g Backpulver
			- Butter, Ei und Milch in einem Becher (mikrowellengeeignet, 500 ml) gut vermischen. - Mehl, Zucker, Backpulver hinzufügen unditerrühren. - Fügen Sie das Mandelpulver, Vanille hinzu und rühren Sie, bis es gerade gut vermischt ist. - Stellen Sie den Becher (mikrowellengeeignet, 500 ml) in das Mikrowellengerät und wählen Sie Home Dessert (Hauptdessert) [7]. - Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen.
8	Café Latte	1 Portion	Zutaten Instant-Kaffeepulver 2 g, Wasser 50 g, Milch 125 g
			- Das Kaffeepulver und das Wasser in der Tasse mischen. - Milch in einen anderen Becher geben. - Die Kaffeemischung in das Mikrowellengerät stellen und Home Dessert (Hauptdessert) [8] wählen. - Wenn der Piepton zu hören ist, den Becher herausnehmen. - Die Milch in das Mikrowellengerät stellen und die Taste Start/+30s drücken. - Nach dem Garen alles gut vermischen und servieren.
9	Grüner Tee mit Milch	1 Portion	Zutaten Grünteepulver 6 g, Zucker 15 g, Milch 250 g
			- Alle Zutaten in einer Tasse mischen. - Stellen Sie den Becher in das Mikrowellengerät und wählen Sie Home Dessert (Hauptdessert) [9]. - Nach dem Garen alles gut vermischen und servieren.

Code	Gericht	Portionsgröße	Anleitung
10	Milchtee	1 Portion	Zutaten Beutel mit schwarzem Tee 2 St., Wasser 60 g, Milch 125 g
			- Den Beutel mit schwarzem Tee und das Wasser in der Tasse mischen. - Milch in einen anderen Becher geben. - Die Teemischung in das Mikrowellengerät stellen und Home Dessert (Hauptdessert) [10] wählen. - Wenn der Piepton zu hören ist, den Becher herausnehmen. - Die Milch in das Mikrowellengerät stellen und die Taste Start/+30s drücken. - Nach dem Garen alles gut vermischen und servieren.

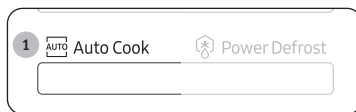
Automatische Garprogramme

Für die Funktion **Auto Cook (Automatisches Garen)** gibt es 18 vorprogrammierte Garzeiten. Sie müssen weder die Garzeiten noch die Leistungsstufe einstellen. Sie können die Art der Portion einstellen, indem Sie den **Einstellknopf** drehen.

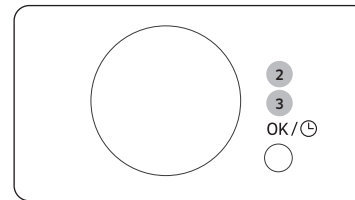
HINWEIS

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

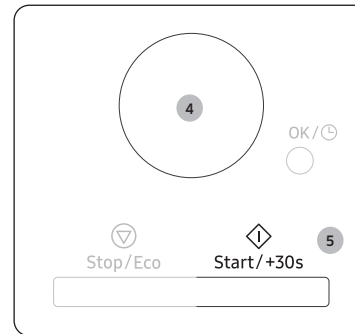
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.



- Drücken Sie die Taste **Auto Cook (Automatisches Garen)**.



- Wählen Sie den **Einstellknopf**, um die gewünschte Kategorie auszuwählen. Drücken Sie anschließend die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**.
- Wählen Sie die Art der von Ihnen zubereiteten Speise aus, indem Sie den **Einstellknopf** drehen. Drücken Sie anschließend die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**.



- Wählen Sie die Portionsgröße aus, indem Sie den Einstellknopf drehen.
 - Abhängig vom ausgewählten Menü steht möglicherweise nur eine Gewichtsoption zur Auswahl.
- Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
Ergebnis: Die Lebensmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
 - Es erklingt 4 Mal ein Signalton.
 - Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute).
 - Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Funktionen des Mikrowellengeräts

Healthy Cooking (Gesundes Garen)

In der folgenden Tabelle werden die 18 Automatikprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen aufgelistet. Diese Programme werden ausschließlich im Mikrowellenmodus ausgeführt.

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1 Fertiggericht (Gekühlt)	350	Auf einen Keramiksteller geben und mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
	450	
2 Vegetarische Gerichte (Gekühlt)	350	Das Gericht auf eine Keramikplatte legen und mit einer Mikrowellenfolie abdecken. Dieses Programm eignet sich für Mahlzeiten, die aus 2 Komponenten bestehen (z.B. Spaghetti mit Sauce oder Reis mit Gemüse). Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
	450	
3 Brokkoliröschen	250	Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Legen Sie diese gleichmäßig in einen Dampfgarer mit Deckel. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
	500	
4 Geschnittene Karotten	250	Die Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Legen Sie diese gleichmäßig in einen Dampfgarer mit Deckel. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
5 Grüne Bohnen	250	Grüne Bohnen abspülen und reinigen. Legen Sie diese gleichmäßig in einen Dampfgarer mit Deckel. Für jeweils 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
6 Spinat	150	Spinat abspülen und reinigen. Legen Sie es in einen Dampfgarer mit Deckel. Kein Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
7 Maiskolben	500	Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit Mikrowellen-Frischhaltefolie und Lochfolie abdecken. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
8 Geschälte Kartoffeln	250	Kartoffeln waschen, schälen und in eine ähnliche Größe schneiden. Legen Sie diese in einen Dampfgarer mit Deckel. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Plattentellers. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
	500	
9 Brauner Reis	250	Verwenden Sie einen Dampfgarer mit Deckel. Fügen Sie die doppelte Menge kaltes Wasser (250 ml) hinzu. Abgedeckt garen. Vor dem Stehen rühren und Salz und Kräuter hinzufügen. Vor dem Verzehr 5-10 Minuten lang ruhen lassen.
10 Vollkornmakkaroni	250	Verwenden Sie den Dampfgarer mit einem Deckel. 500 ml kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Vor dem Stehen rühren und danach gründlich abtropfen lassen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
11 Andenhirse	250	Verwenden Sie den Dampfgarer mit einem Deckel. Fügen Sie die doppelte Menge kaltes Wasser (250 ml) hinzu. Abgedeckt garen. Vor dem Stehen rühren und Salz und Kräuter hinzufügen. Vor dem Verzehr 1-3 Minuten lang ruhen lassen.
12 Bulgur	250	Verwenden Sie den Dampfgarer mit einem Deckel. Fügen Sie die doppelte Menge kaltes Wasser (250 ml) hinzu. Abgedeckt garen. Vor dem Stehen rühren und Salz und Kräuter hinzufügen. Vor dem Verzehr 2-5 Minuten lang ruhen lassen.

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
13 Hühnerbrust	300	Stücke abspülen und auf eine Keramikplatte legen. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
14 Putenbrüste	300	Stücke abspülen und auf eine Keramikplatte legen. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
15 Frisches Fischfilet	300	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
16 Frisches Lachsfilet	300	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
17 Frische Garnelen	250	Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
18 Frische Forelle	400	Einen Fisch im Ganzen in eine ofenfeste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Perforieren. Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

Hinweise zum Dampfgaren

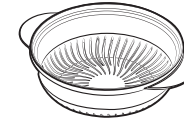
Der Dampfgarer nutzt das Garen mit Dampf für ein schnelles und gesundes Garen in Ihrem Samsung Mikrowellengerät.

Dieses Zubehör eignet sich ideal zum schnellen und schonenden Garen von Reis, Nudeln, Gemüse usw. in Rekordzeit.

Das Dampfgarset besteht aus 3 Teilen:



Dämpfschüssel



Dämpfeinsatz



Deckel

Alle Teile sind für Temperaturen zwischen -10 °C und 130 °C geeignet.

Für die Aufbewahrung im Gefrierschrank geeignet. Einzeln oder zusammen verwendbar.

Verwendungshinweise

- **Unterlassen Sie Folgendes:**
zum Garen von Speisen mit hohem Zucker- oder Fettgehalt, mit der Grill- oder Drehfunktion oder auf einem Kochfeld.
- Alle Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich in Seifenlauge abwaschen.
- Weitere Informationen zu den Garzeiten finden Sie in der Anleitungstabelle auf der nächsten Seite.

Wartung

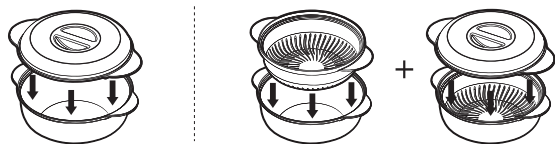
- Ihr Dampfgarer ist spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie für die Handwäsche heißes Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme.
- Einige Lebensmittel (wie z. B. Tomaten) können den Kunststoff verfärben. Das ist normal und kein Herstellungsfehler.

Funktionen des Mikrowellengeräts

Auftauen

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

Handhabung des Dampfgarers



Dampfschüssel + Deckel Dampfschüssel mit Dämpfeinsatz und Deckel

Vorsichtsmaßnahmen

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

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie die Betriebsarten **Grillen** oder **Kombi** nicht zusammen mit dem **Dampfgarer**.

Betriebsart	Mikrowelle	Grillen / Kombi
Dampfgarer	0	X

Garen

Gericht	Portionsgröße	Leistungsstufen (W)	Garzeit (min.)	Handhabung
Artischocken	300 g (1-2 Stk.)	750	5-6	Dampfschüssel mit Dämpfeinsatz und Deckel
				Anleitung Die Artischocken waschen und putzen. Den Dämpfeinsatz in die Dampfschüssel einsetzen. Die Artischocken auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
Frisches Gemüse	300 g	750	4-5	Dampfschüssel mit Dämpfeinsatz und Deckel
				Anleitung Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Dämpfeinsatz in die Dampfschüssel einsetzen. Das Gemüse auf dem Dämpfeinsatz verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.
Tiefgefrorenes Gemüse	300 g	600	7-8	Dampfschüssel mit Dämpfeinsatz und Deckel
				Anleitung Das tiefgefrorene Gemüse in die Dampfschüssel geben. Den Dämpfeinsatz in die Dampfschüssel einsetzen. 1 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garen gut umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
Reis	250 g	750	15-18	Dampfschüssel + Deckel
				Anleitung Den Reis in die Dampfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten und braunen Reis 10 Minuten lang ruhen lassen.

Gericht	Portionsgröße	Leistungsstufen (W)	Garzeit (min.)	Handhabung
Ofenkartoffeln	500 g	750	7-8	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Die Kartoffeln wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Eintopf (Gekühlt)	400 g	600	5-6	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.			
Suppe (Gekühlt)	400 g	750	3-4	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung In die Dämpfschüssel gießen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1-2 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Suppe	400 g	750	8-10	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Die tiefgefrorene Suppe in die Dämpfschüssel füllen. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150 g	600	1-2	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in die Dämpfschüssel legen. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			

Gericht	Portionsgröße	Leistungsstufen (W)	Garzeit (min.)	Handhabung
Obstkompott	250 g	600	3-4	Dämpfschüssel + Deckel
	Anleitung Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1-2 EL Wasser und 1-2 EL Zucker hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			

Funktionen des Mikrowellengeräts

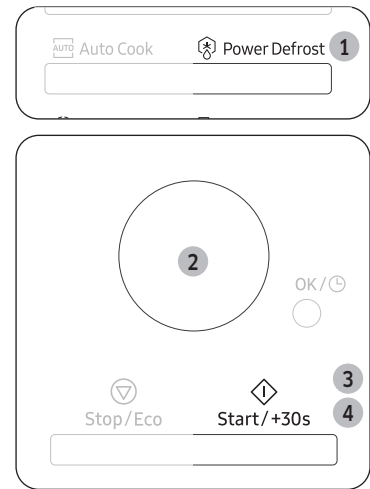
Power-Auftauprogramme

Mit der Funktion **Power Defrost (Power-Auftauen)** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Tür. Legen Sie die Tiefkühlkost auf eine Keramik in der Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Tür des Mikrowellengeräts.



1. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Power Defrost (Power-Auftauen)** die Art der von Ihnen zubereiteten Speise aus.
2. Wählen Sie die Portionsgröße aus, indem Sie den **Einstellknopf** drehen. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)
3. Drücken Sie die **Start/+30s**-Taste.
 - Der Auftauvorgang wird gestartet.
 - Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
4. Drücken Sie erneut die Taste **Start/+30s**, um den Auftauvorgang fortzusetzen. Nach dem Ende der Garzeit gibt das Gerät einen Piepton ab und „End“ (Ende) blinkt viermal. Das Gerät gibt daraufhin einen Piepton pro Minute ab.

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen **Power Defrost (Power-Auftauen)**-Programme, die Mengen und die entsprechenden Empfehlungen aufgeführt. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot/Kuchen auf einen flachen Glas- oder Keramikteller.

Code/Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
1 Fleisch	200-1500	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 20-60 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200-1500	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 20-60 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200-1500	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 20-50 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125-1000	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Legen Sie den Kuchen auf eine Keramikplatte und drehen Sie ihn nach Möglichkeit bei Erklängen des Signaltons um. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Brot, in Scheiben oder ganz, sowie für Brötchen und Baguettes. Brötchen im Kreis anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Keksen, Käsekuchen und Blätterteig. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 5-20 Minuten lang ruhen lassen.

Verwendung von Keep Warm (Warm halten)

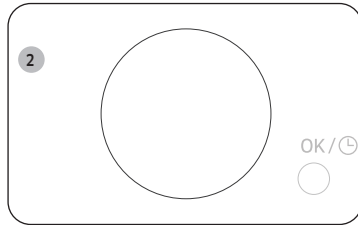
Die Keep Warm (Warm halten) hält Speisen bis zum Servieren heiß. Verwenden Sie diese Funktion, um Lebensmittel bis zum Servieren warm zu halten.

HINWEIS

Die maximale Zeit für die Keep Warm (Warm halten) beträgt 99 Minuten.



1. Drücken Sie die **Keep Warm (Warm halten)**-Taste.



2. Drehen Sie den **Einstellknopf**, um die gewünschte Aufwärmzeit einzustellen.



3. Drücken Sie die **Start/+30s**-Taste.
 - Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die Taste **Stop/Eco (Stopp/Öko)**, um das Erwärmen der Speisen zu beenden.

VORSICHT

- Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen kalter Speisen. Diese Programme dienen dazu, gerade gekochtes Essen warm zu halten.
- Nach dem Start der Warmhaltefunktion können Sie die Dauer der Warmhaltefunktion nicht mehr ändern.
- Nicht mit Deckeln oder Plastikfolie abdecken.
- Verwenden Sie beim Herausnehmen von Speisen Ofenhandschuhe.

Geruchsbeseitigung

Nutzen Sie diese Funktion, nachdem Sie stark riechendes Essen zubereitet haben oder wenn sich viel Rauch im Inneren des Mikrowellengeräts gebildet hat.

Reinigen Sie zunächst das Innere der Mikrowelle.



Drücken Sie nach dem Reinigen die Taste **Deodorization (Geruchsbeseitigung)**. Nachdem Sie die Taste **Deodorization (Geruchsbeseitigung)** gedrückt haben, wird der Vorgang automatisch gestartet. Anschließend erklingt viermal ein Signalton.

HINWEIS

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

Verwendung der Sperrfunktionen

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



1. Halten Sie die Taste **Lock (3 sec) (Sperre (3 s))** 3 Sekunden lang gedrückt.
 - Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
 - Im Display wird „L“ angezeigt.
2. Um das Gerät wieder zu entsperren, halten Sie die Taste **Lock (3 sec) (Sperre (3 s))** erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

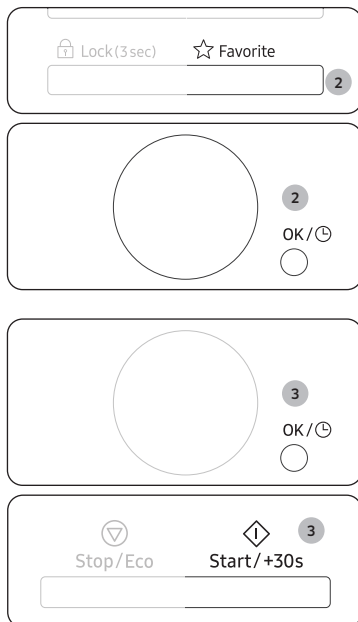


Funktionen des Mikrowellengeräts

Favoriten

Wenn Sie häufig die gleichen Gerichte zubereiten oder aufwärmen, können Sie die Zubereitungszeiten und Leistungsstufen speichern, damit Sie sie nicht jedes Mal neu einstellen müssen.

Sie können zwei verschiedene Einstellungen speichern.



1. Stellen Sie wie üblich das Garprogramm ein (Garzeit und Leistungsstufe). Schlagen Sie bei Bedarf im Abschnitt „Erhitzen/Aufwärmen“ des Handbuchs nach.
2. Drücken Sie auf die Taste **Favorite (Favorit)** und wählen Sie dann durch Drehen des **Einstellknopfs** das Programm aus, das Sie speichern möchten.
P1: Erste Einstellung
P2: Zweiten Einstellung
3. Drücken Sie die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**, um die Einstellung abzuschließen. Oder drücken Sie auf die Taste **Start/+30s**, um das Programm sofort zu starten.
Ergebnis: Die Einstellungen sind nun im Speicher des Mikrowellengeräts erfasst.

HINWEIS

Beispiel : Sie möchten den Mikrowellenmodus, die Leistung von 600 W und die Dauer von 3 Minuten auf P1 speichern.

1. Drücken Sie die **Microwave (Mikrowelle)**- Taste.
2. Legen Sie die Leistung auf 600 W fest, indem Sie den **Einstellknopf** drehen. Drücken Sie anschließend die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)**.
3. Legen Sie die Garzeit auf 3 Minuten fest, indem Sie den **Einstellknopf** drehen.
4. Drücken Sie auf die Taste **Favorite (Favorit)** und wählen Sie dann P1.
5. Drücken Sie die Taste **OK/Clock (OK/Uhrzeit)** oder **Start/+30s**, um die Einstellung abzuschließen.

Verwenden von programmierten Favoriten

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



1. Drücken Sie auf die Taste **Favorite (Favorit)** und wählen Sie dann durch Drehen des **Einstellknopfs** das Programm aus.
P1: Erste Einstellung
P2: Zweiten Einstellung
2. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden wunschgemäß zubereitet.

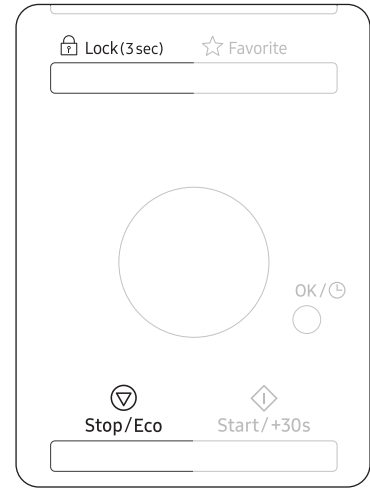
Informationen zum Geschirr

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

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

Piepser ausschalten

Sie können den Piepser jederzeit ausschalten.



- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten für **Lock (3 sec) (Sperre (3 s))** und **Stop/Eco (Stopp/Öko)**. Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
- Um die Signaltöne wieder einzuschalten, halten Sie erneut gleichzeitig die Tasten für **Lock (3 sec) (Sperre (3 s))** und **Stop/Eco (Stopp/Öko)** gedrückt. Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

Informationen zum Geschirr

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

✓ : Empfohlen

✓✗ : Mit Vorsicht

✗ : Nicht sicher

Problembehebung und Informationscodes

Problembehebung

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
Das Mikrowellengerät startet nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb des Mikrowellengeräts wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Nach dem Wenden der Speisen drücken Sie die Taste Start/+30s erneut, um den Betrieb zu starten.

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum des Mikrowellengeräts haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Mikrowellengerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Die Speisen werden nicht ordnungsgemäß erhitzt oder aufgewärmt.	Das Mikrowellengerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Die verwendete Menge ist zu groß.	Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste Stop/Eco (Stopp/Öko) .
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts und überprüfen Sie es erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Garprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen auffordert wird.	Nach dem Wenden der Speisen drücken Sie die Taste Start/+30s erneut, um den Betrieb neu zu starten.

Problembehebung und Informationscodes

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Mikrowellengerät steht nicht waagrecht.	Das Mikrowellengerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Im Mikrowellengerät wurden Metallbehälter verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Mikrowellengerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Mikrowellengerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
- Es tritt Wasser aus. - Durch einen Riss in der Tür tritt Dampf aus. - Im Mikrowellengerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts.	Lassen Sie das Mikrowellengerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum des Mikrowellengeräts schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Um das Mikrowellengerät abzukühlen, läuft der Lüfter auch nach Abschluss des Garvorgangs etwa 3 Minuten lang weiter.	Dies ist keine Fehlfunktion des Mikrowellengeräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller schleppt beim Drehen.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Mikrowellengeräts haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Mikrowellengeräts.

Informationscodes

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

HINWEIS

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

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	MS32DG4504G***
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowelle	1500 W
Ausgangsleistung	100 W / 1000 W - 7 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	520 x 300 x 410 mm 357 x 255 x 357 mm
Fassungsvermögen	32 Liter
Gewicht Netto	ca. 14,6 kg

* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

Notizen

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
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Forno a microonde

Manuale dell'utente

MS32DG4504G***



SAMSUNG

Sommario

Istruzioni di sicurezza	3
Istruzioni di sicurezza importanti	3
Misure di sicurezza	5
Precauzioni per l'uso delle microonde	6
Garanzia limitata	7
Definizione di gruppo di prodotti	7
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	7
Installazione	8
Accessori	8
Posizione di installazione	8
Piatto girevole	8
Manutenzione	9
Pulizia	9
Sostituzione (riparazione)	9
Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo	9
Funzioni del forno a microonde	10
Forno a microonde	10
Pannello di controllo	10
Uso del forno a microonde	11
Funzionamento del forno a microonde	11
Impostazione dell'ora	12
Cottura/Riscaldamento	12
Livelli di potenza e variazioni del tempo	13
Regolazione del tempo di cottura	13
Interruzione della cottura	14

Impostazione della modalità di risparmio energetico	14
Uso di Home Dessert (Dessert casalingo)	14
Uso della funzione Cottura automatica	17
Guida alla cottura solo a vapore	19
Uso della funzione Power Defrost (Scongellamento rapido)	21
Uso di Keep Warm (Mantieni caldo)	22
Uso della funzione di deodorizzazione	23
Uso delle funzioni di blocco	23
Uso della funzione Favorite (Preferiti)	23
Per utilizzare l'impostazione preferita	24
Disattivazione dei segnali acustici	24
Guida alle stoviglie	25
Risoluzione dei problemi e codici informativi	26
Risoluzione dei problemi	26
Codice informativo	28
Specifiche tecniche	29

Istruzioni di sicurezza

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

AVVERTENZA: Se lo sportello o le sue guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino ad avvenuta riparazione da parte di personale qualificato.

AVVERTENZA: Ogni operazione o riparazione che implichi la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

AVVERTENZA: Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

AVVERTENZA: I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo se adeguatamente istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi ad un uso improprio dell'apparecchio.

Questo apparecchio è progettato unicamente per un uso domestico e non per applicazioni quali:

- aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambiti lavorativi;
- aziende agricole;

- uso da parte dei clienti in hotel, motel ed altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

Qualora si cuociano cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio.

Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi dalla cottura. L'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili può portare a lesioni o a un principio d'incendio. Utilizzare questo apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto nel manuale. Non mettere sostanze chimiche corrosive o vapori all'interno o sopra questo apparecchio. Questo tipo di forno è specificamente progettato per riscaldare, cuocere o essiccare alimenti. Non è progettato per uso industriale o di laboratorio.

Qualora si noti l'emissione di fumo, spegnere o scollegare il prodotto e tenere chiuso lo sportello in modo da estinguere eventuali fiamme.

Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura eruttiva ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore.

Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.

Istruzioni di sicurezza

Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.

Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.

Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo.

Il forno a microonde è progettato solo per l'uso su un piano di lavoro a installazione libera, non a incasso.

I recipienti metallici per cibi o bevande non sono idonei all'uso in forni a microonde.

Prestare attenzione a non spostare il piatto girevole nell'estrarre i contenitori dall'apparecchio.

Non pulire l'apparecchio usando un pulitore a vapore.

Non pulire l'apparecchio usando getti d'acqua.

L'apparecchio non è progettato per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

L'apparecchio non è progettato per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di un'adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati.

Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli. Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per circa 10 minuti collocando all'interno un recipiente d'acqua.

Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzata.

Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa elettrica sia accessibile.

Misure di sicurezza

Eventuali modifiche o riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato. Non riscaldare cibi o liquidi chiusi ermeticamente in recipienti mediante la funzione microonde. Per pulire il forno non utilizzare benzene, diluenti, alcool o pulitori a vapore o ad alta pressione. Non installare il forno: vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; luoghi esposti ad umidità, grasso, polvere o alla luce solare diretta o all'acqua; o laddove siano possibili fughe di gas o sopra superfici irregolari.

Il forno deve prevedere una messa a terra conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.

Usare regolarmente un panno morbido per rimuovere eventuali residui o sporcizia dai terminali della spina elettrica e dai contatti.

Non tirare, piegare eccessivamente o posizionare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione.

In caso di una fuga di gas (propano, LP, ecc) ventilare il locale immediatamente. Non toccare il cavo di alimentazione.

Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

Durante il funzionamento del forno, non spegnerlo tirandolo per il cavo.

Non inserire dita o sostanze estranee. Qualora nel forno penetrino sostanze estranee, scollegare il cavo di alimentazione e contattare un Centro di assistenza autorizzato Samsung.

Non applicare eccessiva forza o urtare il forno.

Non posizionare il forno sopra oggetti fragili.

Accertarsi che la tensione, la frequenza e la tipologia di corrente corrisponda alle specifiche del prodotto.

Inserire saldamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. Non utilizzare multiprese, prolunghie o trasformatori elettrici.

Non agganciare il cavo di alimentazione ad oggetti metallici. Accertarsi che il cavo sia posizionato tra oggetti o dietro il forno.

Non usare un cavo o una spina di alimentazione danneggiati o una presa allentata. Per le prese elettriche o cavi danneggiati, contattare un Centro di assistenza autorizzata Samsung.

Non versare o spruzzare direttamente acqua sul forno.

Non posizionare oggetti sopra il forno, all'interno o sullo sportello.

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticidi sulla superficie del forno.

Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno. Poiché i vapori di alcool possono entrare a contatto con parti bollenti del forno, prestare la massima attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti alcool.

I bambini possono urtare il forno o inserire le dita nelle cerniere dello sportello. Tenere a distanza i bambini durante l'apertura/chiusura dello sportello del forno.

Istruzioni di sicurezza

Avvertenza microonde

Il riscaldamento mediante microonde delle bevande può comportare una ebollizione ritardata; prestare attenzione durante la gestione dei recipienti. Lasciare sempre riposare le bevande per almeno 20 secondi prima di maneggiarle. Se necessario, mescolare durante il riscaldamento. Dopo il riscaldamento mescolare sempre.

In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di Primo soccorso:

1. Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
2. Coprire con un panno pulito e asciutto.
3. Non applicare creme, olio o lozioni.

Al fine di evitare di danneggiare il vassoio o la griglia, non mettere il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo la cottura.

Non utilizzare il forno per friggere in quanto la temperatura dell'olio non è controllabile. Ciò può portare ad una improvvisa fuoriuscita di olio bollente.

Precauzioni durante l'uso del forno a microonde

Usare solo utensili idonei alla cottura a microonde. Non usare contenitori metallici, spiedi o posate argentate o placcate in oro, ecc.

Sciogliere eventuali nodi al cavo di alimentazione. Può innescarsi un arco elettrico.

Non utilizzare il forno per asciugare carta o indumenti.

Usare tempi di utilizzo brevi per piccole quantità di cibo al fine di prevenire eventuali surriscaldamenti o bruciature.

Mantenere il cavo e la spina di alimentazione lontano da acqua e fonti di calore.

Al fine di evitare rischi di esplosione, non riscaldare uova intere con il guscio sia crude che cotte.

Non riscaldare contenitori a pressione o sottovuoto, nocciole, pomodori, ecc.

Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Pericolo di incendio. Il forno può surriscaldarsi e spegnersi automaticamente, rimanendo così fino ad avvenuto sufficiente raffreddamento.

Nell'estrarre i piatti usare sempre guanti da forno.

Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.

Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.

Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Si consiglia di lasciare un recipiente con acqua all'interno del forno per assorbire l'energia proveniente dalle microonde qualora venga azionato accidentalmente.

Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)

Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

Precauzioni per l'uso delle microonde

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

- Non azionare il forno con lo sportello aperto. Non manomettere i blocchi di sicurezza (cerniere dello sportello). Non inserire alcun oggetto nei fori dei blocchi di sicurezza.
 - Non posizionare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno ed evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Mantenere lo sportello e la cornice del vano puliti spolverandoli con un panno umido, ed asciugandoli con un panno asciutto dopo ogni uso.
 - Non azionare il forno qualora sia danneggiato. Azionare solo una volta riparato da parte di un tecnico qualificato.
- Importante:** lo sportello del forno deve chiudersi regolarmente. Lo sportello non deve essere piegato; le cerniere devono essere integre e non allentate; le guarnizioni dello sportello e le superfici interne devono essere integre.
- Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

Garanzia limitata

Samsung addebiterà eventuali spese di riparazione per la sostituzione di accessori o per difetti estetici qualora i danni all'apparecchio o all'accessorio siano stati provocati dall'utente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

- Sportello, manici, pannelli esterni o pannello di controllo con intaccature, graffi o rotture.
- Rottura o mancanza della teglia, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

Utilizzare il forno solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare il forno con buon senso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di dubbi o domande rivolgersi al centro assistenza Samsung di zona o visitare il sito www.samsung.com per reperire le informazioni necessarie.

Usare questo forno solo per riscaldare i cibi. E' stato progettato solo per un uso domestico.

Non riscaldare tessuti o cuscini riempiti con chicchi. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio del forno.

Al fine di evitare un deterioramento della superficie del forno e conseguenti situazioni pericolose, mantenere sempre il forno pulito e ben conservato.

Definizione di gruppo di prodotti

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettro erosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali cariche batterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali. Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

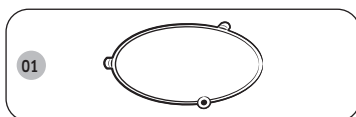
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per informazioni sugli impegni ambientali di Samsung e sugli obblighi normativi specifici dei prodotti, ad esempio REACH, visitare la nostra pagina sulla sostenibilità disponibile sul sito www.samsung.com

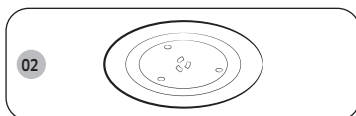
Installazione

Accessori

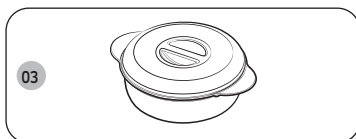
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



- 01 Anello girevole**, da posizionare al centro del forno a microonde.
L'anello girevole sostiene il piatto girevole.



- 02 Piatto girevole**, da posizionare sull'anello girevole con l'elemento di montaggio centrale sull'accoppiatore.
Il piatto girevole è la superficie di cottura principale; può essere facilmente smontata per la pulizia.

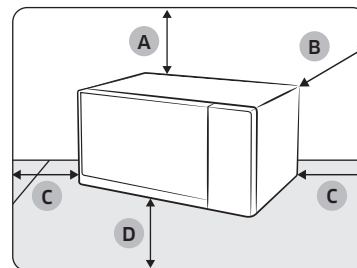


- 03 Vaporiera** vedere le pagine da 19 a 21.
Fornello a vapore di plastica usato durante l'uso della funzione di cottura a vapore.

⚠ ATTENZIONE

- **NON** utilizzare il forno a microonde senza l'anello ed il piatto girevole.

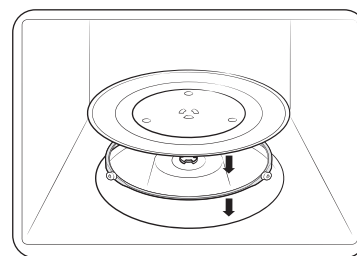
Posizione di installazione



- A. 20 cm sopra
- B. 10 cm dietro
- C. 10 cm di lato
- D. 85 cm dal pavimento

- Scegliere una superficie piana e livellata, a circa 85 cm di altezza dal pavimento. La superficie d'appoggio deve essere in grado di supportare il peso del forno a microonde.
- Per garantire una adeguata ventilazione, lasciare 20 cm sopra e 10 cm sugli altri lati del forno a microonde.
- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino ad altri forni a microonde o caloriferi.
- Usare secondo quanto previsto dalle specifiche elettriche del paese di utilizzo del forno a microonde. In caso di necessità usare solo cavi di prolunga certificati adatti allo scopo.
- Pulire l'interno e la guarnizione dello sportello con un panno umido prima di usare il forno a microonde per la prima volta.

Piatto girevole



Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno a microonde. Installare l'anello e il piatto girevole. Controllare che il piatto girevole ruoti liberamente.

Manutenzione

Pulizia

Pulire il forno a microonde regolarmente in modo da prevenire l'accumulo di sporcizia sopra o all'interno del forno a microonde. Prestare particolare attenzione alla pulizia dello sportello e delle sue guarnizioni, così come del piatto e dell'anello girevole (solo per specifici modelli). Se lo sportello non si apre e chiude in modo agevole, controllare per prima cosa l'eventuale accumulo di residui sulle guarnizioni dello sportello. Usare un panno morbido e acqua saponata per pulire l'interno e l'esterno del forno a microonde. Sciacquare e asciugare.

Per rimuovere eventuale sporcizia ed i conseguenti cattivi odori dall'interno del forno a microonde

1. A forno a microonde vuoto, posizionare una tazza di succo di limone diluito al centro del piatto girevole.
2. Riscaldare il forno a microonde alla massima potenza per 10 minuti.
3. Al termine della procedura, attendere che il forno a microonde si raffreddi. Quindi, aprire lo sportello e pulire il vano cottura.

ATTENZIONE

- Mantenere lo sportello e le guarnizioni pulite e verificare che lo sportello si apra e chiuda regolarmente. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe portare a una riduzione della vita utile dell'apparecchio.
- Prestare attenzione a non versare acqua nelle aperture di ventilazione del forno a microonde.
- Per la pulizia, non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.
- Al termine di ogni uso del forno a microonde, usare un detersivo leggero per pulire il vano di cottura una volta che il forno a microonde si sia raffreddato.

Sostituzione (riparazione)

AVVERTENZA

Questo forno a microonde non contiene al suo interno parti removibili dall'utente. Non tentare di sostituire o riparare il forno a microonde autonomamente.

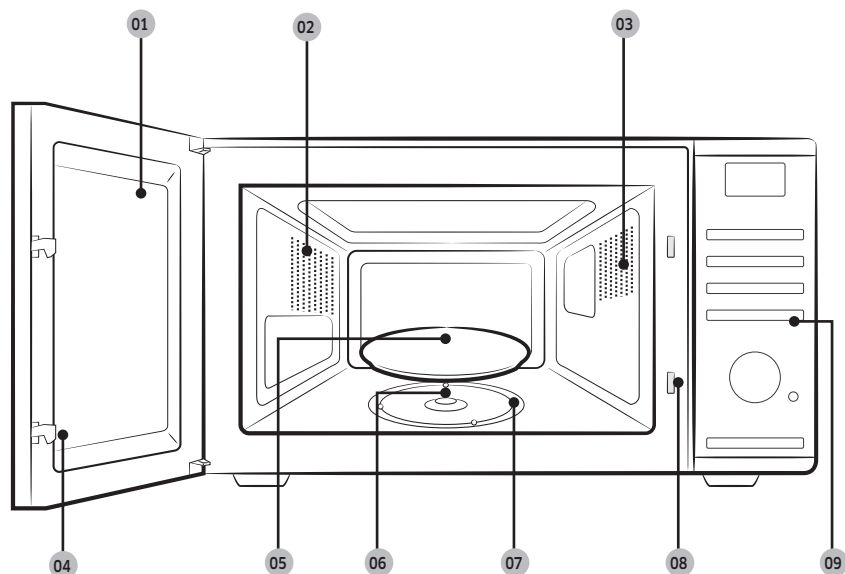
- In caso di problemi con le cerniere, le guarnizioni e/o lo sportello, contattare un tecnico qualificato o rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona per richiedere assistenza tecnica.
- Per sostituire la lampadina, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. Non tentare di sostituirla autonomamente.
- In caso di problemi con la carrozzeria esterna del forno a microonde, prima di tutto scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, quindi rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato Samsung di zona.

Manutenzione dopo un lungo periodo di inutilizzo

Qualora il forno a microonde non sia stato utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica e portare il forno in una zona senza polvere ed asciutta. La polvere e l'umidità accumulatisi all'interno del forno a microonde possono influenzarne le prestazioni.

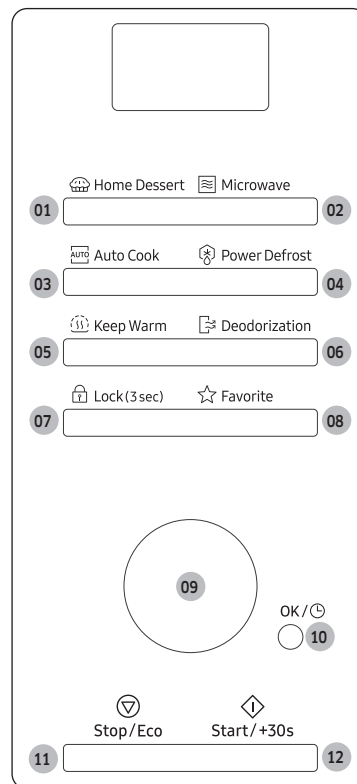
Funzioni del forno a microonde

Forno a microonde



- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 01 Sportello | 02 Fori di ventilazione | 03 Luce |
| 04 Chiusure dello sportello | 05 Piatto girevole | 06 Accoppiatore |
| 07 Anello girevole | 08 Fori dei circuiti di sicurezza | 09 Pannello di controllo |

Pannello di controllo



- | | |
|----|--|
| 01 | Home Dessert (Dessert casalingo) |
| 02 | Microwave (Microonde) |
| 03 | Auto Cook (Cottura automatica) |
| 04 | Power Defrost (Scongellamento rapido) |
| 05 | Keep Warm (Mantieni caldo) |
| 06 | Deodorization (Deodorizzazione) |
| 07 | Lock (3 sec) (Blocco [3 sec.]) |
| 08 | Favorite (Preferiti) |
| 09 | Manopola di selezione (Peso/Portate/Tempo) |
| 10 | OK/Clock (OK/Orologio) |
| 11 | Stop/Eco |
| 12 | Start/+30s (Avvio/+30s) |

Uso del forno a microonde

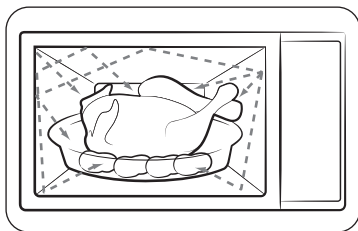
Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelamento
- Riscaldamento
- Cottura

Principio di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, mentre gli alimenti ruotano sul piatto girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
 - Quantità e densità
 - Contenuto di acqua
 - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

NOTA

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno a microonde. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale.
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento.

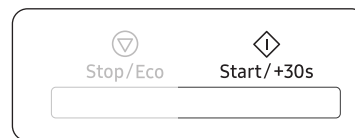
Controllo del regolare funzionamento del forno

La seguente procedura di esempio permette di verificare il regolare funzionamento del forno in ogni momento. In caso di dubbi, fare riferimento alla sezione intitolata "Risoluzione dei problemi" a pagina 26-28.

NOTA

Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Il piatto girevole deve essere inserito nel forno. Qualora venga impostato un livello di potenza inferiore al massimo (100 % - 1000 W), l'acqua impiegherà un maggiore tempo per bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia sul lato superiore dello sportello. Posizionare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.



Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** e impostare il tempo su 4-5 minuti, premendo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per il numero di volte adeguato.

Risultato: Il forno riscalda l'acqua per 4-5 minuti. L'acqua dovrebbe quindi bollire.

Uso del forno a microonde

Impostazione dell'ora

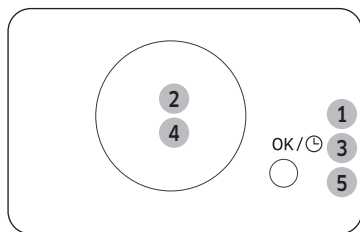
Quando si collega l'alimentazione, sul display appaiono automaticamente le cifre "88:88" quindi "12:00".

Impostare l'ora corrente. L'orario può essere visualizzato nel formato 24 ore o 12 ore. È necessario impostare l'orologio:

- Quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- Dopo una interruzione della corrente elettrica

NOTA

Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.



1. Per visualizzare l'ora in...
Formato 24 ore.
Formato 12 ore.
Premere una o due volte il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.
2. Ruotare la **Manopola di selezione** per impostare l'ora.
3. Premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.
4. Ruotare la **Manopola di selezione** per impostare i minuti.
5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)** per avviare l'orologio. Quando il forno a microonde non è in uso viene visualizzata l'ora.

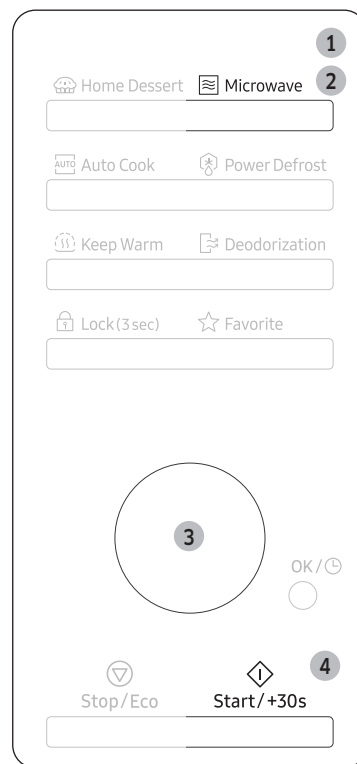
Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

ATTENZIONE

Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello. Non accendere il forno a microonde quando è vuoto.



1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**. Vengono visualizzate le indicazioni 900 W (potenza di cottura massima):
 (modalità Microwave (Microonde))
2. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Microwave (Microonde)** finché non viene visualizzato la corrispondente potenza. Fare riferimento alla tabella del livello di potenza.
3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **Manopola di selezione**. Viene visualizzato il tempo di cottura.
4. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**. La luce del forno si accende e il piatto girevole inizia a ruotare. La cottura si avvia e, quando termina.
 - Il forno emette un segnale acustico e lampeggia "End" (Fine) 4 volte. Il forno emette quindi un segnale acustico al minuto.

Livelli di potenza e variazioni del tempo

La funzione livelli di potenza permette di adattare la quantità di energia erogata e quindi il tempo necessario per la cottura o il riscaldamento del cibo, in base alla tipologia ed alla quantità. È possibile scegliere uno dei sei livelli di potenza indicati sotto.

Livello di potenza	Percentuale (%)	Audio (W)
PIENA	100	1000
ALTO	85	850
MEDIO ALTO	60	600
MEDIO	45	450
MEDIO BASSO	30	300
SCONGELAMENTO	18	180
BASSO	10	100

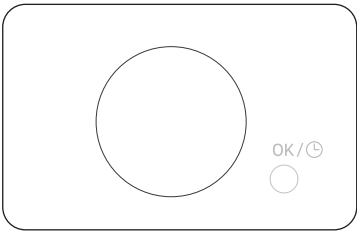
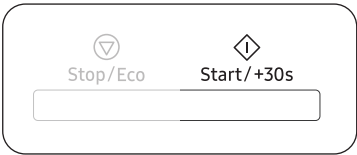
I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona un...	Il tempo di cottura deve essere...
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato

Regolazione del tempo di cottura

È possibile aumentare il tempo di cottura premendo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per ogni 30 secondi da aggiungere.

- Controllare in ogni momento come procede la cottura semplicemente aprendo lo sportello
- Aumentare il tempo di cottura rimanente



Per aumentare il tempo di cottura dei cibi durante la cottura stessa, premere una volta il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

- Esempio: Per aggiungere tre minuti, premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** sei volte.

Ruotando la **Manopola di selezione** per regolare il tempo di cottura.

- Per aumentare il tempo di cottura ruotare a destra, per diminuirlo ruotare a sinistra.

Uso del forno a microonde

Interruzione della cottura

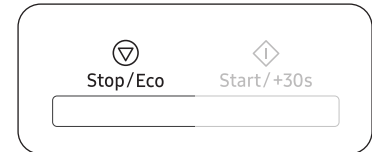
È possibile interrompere in qualsiasi momento la cottura per:

- Controllare la cottura del cibo
- Girare o mescolare il cibo
- Lasciarlo riposare

Per arrestare la cottura...	Operazione da eseguire...
Temporaneamente	Aprire lo sportello o premere una volta il tasto Stop/Eco . La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) .
Completamente	Premere una volta il tasto Stop/Eco . La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere di nuovo il tasto Stop/Eco .

Impostazione della modalità di risparmio energetico

Il forno a microonde è dotato di una modalità di risparmio energetico.



- Premere il tasto **Stop/Eco**.
Display spento.
- Per uscire dalla modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto **Stop/Eco** in modo che sul display venga visualizzata l'ora attuale. Il forno è pronto per l'uso.



NOTA

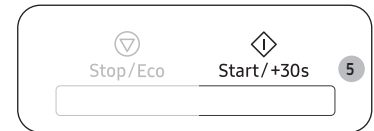
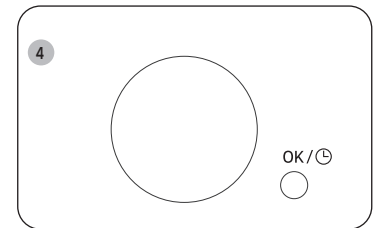
Funzione automatica di risparmio energetico
Se non si seleziona alcuna funzione durante l'impostazione dell'apparecchio o se funziona con una condizione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio viene visualizzato dopo 25 minuti.
La luce del forno si spegne dopo 5 minuti con lo sportello aperto.

Uso di Home Dessert (Dessert casalingo)

Home Dessert (Dessert casalingo) ha 10 programmi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.



1. Tirare la maniglia per aprire lo sportello del forno a microonde.
2. Posizionare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.
3. Premere **Home Dessert (Dessert casalingo)**.
4. Selezionare il tipo di cibo che si intende cucinare ruotando la **Manopola di selezione**, quindi premere **OK/Clock (OK/Orologio)**.
 - Per maggiori informazioni, vedere "Descrizione del programma Home Dessert (Dessert casalingo)" alle pagine da 15 a 17.
5. Premere **Start/+30s (Avvio/+30s)** per avviare Home Dessert (Dessert casalingo).
 - Il forno a microonde cuoce il cibo in base alle impostazioni del programma selezionato.
 - Una volta terminata la cottura, il forno a microonde emette quattro suoni ed il display del pannello di controllo mostra l'orario corrente. Quindi il segnalatore acustico di fine cottura suona ogni minuto per 3 volte.

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 10 opzioni di cottura pre-programmate.

⚠ ATTENZIONE

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Descrizione del programma Home Dessert (Dessert casalingo)

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
1	Torta Walnut Pound	1 porzione	Ingredienti Farina 120 g, Burro 150 g, Zucchero nero 100 g, 2 uova, Noce (tritata) 50 g, Lievito in polvere 4 g
			- Mescolare burro e zucchero nero in una ciotola. - Aggiungere le uova e amalgamare bene. - Aggiungere farina, lievito e continuare a mescolare - Aggiungere la noce e mescolare bene. - Versare il composto in un piatto in Pirex unto (tipo rettangolare L22 x P12 x A 7 cm). - Inserire la ciotola nel forno a microonde e selezionare la funzione Home Dessert (Dessert casalingo) [1]. - Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
2	Pane di banane	1 porzione (6 pezzi)	Ingredienti Banana 3, Preparato per pancake 120 g, Latte 120 g, Uova 1, Sciroppo al malto 2 cucchiaini.
			- Tagliare le banane in pezzi. - Mescolare l'impasto per pancake, il latte, l'uovo e lo sciroppo di malto in una ciotola. - Aggiungere le banane e amalgamare bene. - Versare l'impasto in 6 coppette di carta. - Inserire le coppette nel forno a microonde e selezionare la funzione Home Dessert (Dessert casalingo) [2]. - Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
3	Pan di spagna	1 porzione	Ingredienti Farina 170 g, Burro 50 g, Zucchero 150 g, 3 uova, Lievito in polvere 10 g
			- Mescolare burro e zucchero in una ciotola. - Aggiungere le uova e amalgamare bene. - Aggiungere farina, lievito e continuare a mescolare - Versare l'impasto in un piatto in vetro unto (tipo circolare). - Inserire la ciotola nel forno a microonde e selezionare la funzione Home Dessert (Dessert casalingo) [3]. - Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
4	Brownie	1 porzione	Ingredienti Farina 90 g, Burro (fuso) mezza tazza, Zucchero 230 g, 2 uova, Cacao in polvere 40 g
			- Mescolare burro, uova sbattute e zucchero in una ciotola. - Aggiungere farina, cacao in polvere e continuare a mescolare - Versare il composto in un piatto in Pirex unto (tipo rettangolare L22 x P12 x A 7 cm). - Inserire la ciotola nel forno a microonde e selezionare la funzione Home Dessert (Dessert casalingo) [4]. - Al termine della cottura, lasciare riposare 20-30 minuti.

Uso del forno a microonde

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
5	Budino all'uovo	1 porzione (3 pezzi)	Ingredienti Latte 250 g, Zucchero 40 g, 2 uova.
			1. Rompere le due uova in una ciotola. Sbattere leggermente le uova con una frusta. Non sollevare la frusta dal fondo per evitare di creare eccessiva schiuma. 2. Mescolare latte, zucchero in un'altra ciotola. 3. Aggiungere il latte alle uova sbattute mentre le mescolate con la frusta. 4. Setacciare il composto di uova con un colino a maglie fini. Raschiare il fondo del colino con una spatola. Rimuovere eventuale schiuma dalla superficie con un cucchiaino. 5. Versare l'impasto nelle coppette per crema pasticcera 6. Inserire le coppette nel forno a microonde e selezionare la funzione Home Dessert (Dessert casalingo) [5]. 7. Al termine della cottura, lasciare raffreddare e servire.
6	Mug cake al cioccolato	1 porzione	Ingredienti Burro 30 g, Zucchero 60 g, 1 uovo, Panna 40 g, Farina 25 g, Cacao in polvere 15 g, Vaniglia 1,5 g, Scaglie di cioccolato semi-dolce 50 g
			1. Mescolare il burro, l'uovo e la panna in una tazza fino ad avere un impasto omogeneo. 2. Aggiungere farina, zucchero e continuare a mescolare 3. Aggiungere il cacao in polvere, la vaniglia e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. 4. Versare le scaglie di cioccolato nell'impasto. 5. Inserire la tazza (Pyrex 500 ml) nel forno a microonde e selezionare la funzione Home Dessert (Dessert casalingo) [6]. 6. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
7	Mug Cake	1 porzione	Ingredienti Burro 30 g, Zucchero 60 g, 1 Uovo, Farina 50 g, Latte 30 g, Vaniglia 6 g, Mandorle in polvere 3 g, Lievito in polvere 1,5 g
			1. Mescolare il burro, l'uovo e il latte in una tazza (Pyrex 500 ml) fino ad avere un impasto omogeneo. 2. Aggiungere farina, zucchero, lievito e continuare a mescolare. 3. Aggiungere le mandorle in polvere, la vaniglia e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. 4. Inserire la tazza (Pyrex 500 ml) nel forno a microonde e selezionare la funzione Home Dessert (Dessert casalingo) [7]. 5. Al termine della cottura, lasciare riposare 2-3 minuti.
8	Café Latte	1 porzione	Ingredienti Caffè istantaneo in polvere 2 g, Acqua 50 g, Latte 125 g
			1. Mescolare il caffè in polvere e l'acqua in una tazza. 2. Versare il latte in un'altra tazza. 3. Inserire l'impasto con il caffè nel forno a microonde e selezionare la funzione Home Dessert (Dessert casalingo) [8]. 4. Al segnale acustico estrarre la tazza. 5. Inserire il latte nel forno a microonde e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s). 6. Al termine della cottura mescolare bene e servire.
9	Te verde con latte	1 porzione	Ingredienti Te verde in polvere 6 g, Zucchero 15 g, Latte 250 g
			1. Mescolare tutti gli ingredienti in una tazza. 2. Inserire la tazza nel forno a microonde e selezionare la funzione Home Dessert (Dessert casalingo) [9]. 3. Al termine della cottura mescolare bene e servire.

Codice	Alimento	Dimensione della porzione	Istruzioni
10	Te con latte	1 porzione	Ingredienti 2 Bustine di tè verde, Acqua 60 g, Latte 125 g 1. Mescolare la bustina di tè nero acqua in una tazza. 2. Versare il latte in un'altra tazza. 3. Inserire l'impasto con il tè nel forno a microonde e selezionare la funzione Home Dessert (Dessert casalingo) [10]. 4. Al segnale acustico estrarre la tazza. 5. Inserire il latte nel forno a microonde e premere il tasto Start/+30s (Avvio/+30s) . 6. Al termine della cottura mescolare bene e servire.

Uso della funzione Cottura automatica

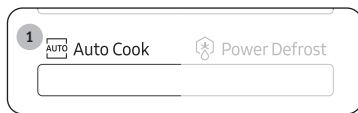
La funzione **Auto Cook (Cottura automatica)** ha 18 programmi di cottura preimpostati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

Scegliere la porzione ruotando la **Manopola di selezione**.

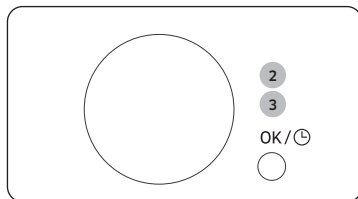
NOTA

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

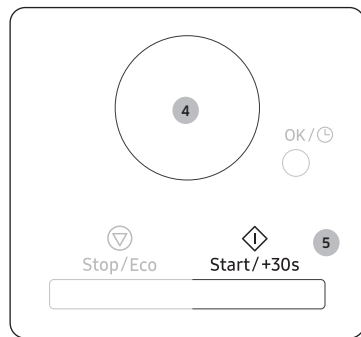
In primo luogo, collocare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto **Auto Cook (Cottura automatica)**.



2. Ruotare il tasto **Manopola di selezione** per selezionare la categoria desiderata. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.



- Selezionare il tipo di cibo che si intende cucinare ruotando la **manopola di selezione**. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.
- Selezionare la dimensione della porzione ruotando la manopola di selezione.
 - In base al menu selezionato, è possibile che si disponga di una sola opzione del peso da selezionare.
- Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
Risultato: Il cibo viene cotto in base alle impostazioni del programma selezionato.
 - Il forno emette 4 segnali acustici;
 - Il segnalatore acustico di fine cottura suona per 3 volte (ogni minuto);
 - Viene visualizzata di nuovo l'ora attuale.

Uso del forno a microonde

Healthy Cooking (Cottura salutare)

La tabella seguente indica quantità e istruzioni da seguire per le 18 opzioni di cottura pre-programmate. Questi programmi vengono eseguiti solo con energia a microonde.

Codice/Cibo	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1 Cibi pronti (Surgelati)	350	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola trasparente per microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa e contorno, come verdure, patate, riso o pasta). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
	450	
2 Pasti vegetariani (Surgelati)	350	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 2 alimenti (ad esempio spaghetti con salsa o riso con verdure). Lasciare riposare per 2-3 minuti.
	450	
3 Fiori di broccoli	250	Sciacquare e pulire i broccoli freschi, quindi preparare le cimette. Disporre uniformemente in una vaporiera con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
	500	
4 Carote a fette	250	Sciacquare e pulire le carote e tagliarle a rondelle della stessa dimensione. Disporre uniformemente in una vaporiera con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.

Codice/Cibo	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
5 Fagiolini	250	Sciacquare e pulire i fagiolini. Disporre uniformemente in una vaporiera con coperchio. Aggiungere 30 ml di acqua (2 cucchiaini) per 250 g. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
6 Spinaci	150	Lavare e pulire gli spinaci. Disporli in una vaporiera con coperchio. Non aggiungere acqua. Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
7 Pannocchie di granoturco	500	Sciacquare e pulire le pannocchie e disporle su un piatto ovale di vetro. Coprire con pellicola per microonde e forarla. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
8 Patate pelate	250	Lavare e pulire le patate e tagliarle a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in una vaporiera con coperchio. Aggiungere 45-60 ml d'acqua (3-4 cucchiaini). Collocare il recipiente al centro del piatto girevole. Cuocere coperto. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
	500	
9 Riso integrale	250	Utilizzare una vaporiera con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere coperto. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
10 Maccheroni integrali	250	Utilizzare la vaporiera con coperchio. Aggiungere 500 ml di acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare prima del tempo di riposo e poi scolare bene. Lasciare riposare per 1 minuti.
11 Quinoa	250	Utilizzare la vaporiera con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere coperto. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 1-3 minuti.

Codice/Cibo	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
12 Bulgur	250	Utilizzare la vaporiera con coperchio. Aggiungere il doppio del peso di acqua fredda (250 ml). Cuocere coperto. Mescolare aggiungendo sale e aromi quindi lasciare a riposo. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
13 Petti di pollo	300	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
14 Petti di tacchino	300	Pulire gli alimenti da cucinare e collocarli su un piatto di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.
15 Filetti di pesce fresco	300	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
16 Filetti di salmone fresco	300	Lavare il pesce, collocarlo su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
17 Gamberi freschi	250	Lavare i gamberi, collocarli su un piatto di ceramica e aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
18 Trota fresca	400	Disporre 1 pesce intero su un piatto per microonde. Aggiungere un pizzico di sale, 1 cucchiaino di succo di limone e aromi. Coprire con pellicola per microonde. Forare la pellicola. Collocare il piatto sul piatto girevole. Lasciare riposare per 2 minuti.

Guida alla cottura solo a vapore

La Vaporiera si basa sul principio della cottura a vapore ed è studiata per cotture rapide e salutari nel forno a microonde Samsung.

Questo accessorio è l'ideale per la cottura di riso, pasta, verdure ecc. in un tempo eccezionale, preservando al contempo i loro valori nutritivi.

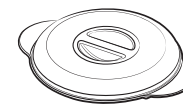
Il set Microwave Pure steamer è composto da 3 elementi:



Ciotola



Cestello



Coperchio

Tutte le parti sono in grado di sostenere una temperatura tra i -10 °C ai 130 °C.

Sono idonee alla conservazione in freezer. Possono anche essere utilizzate separatamente o insieme.

Condizioni di uso:

- **Non usare:**
per cuocere cibi ad alto contenuto di zucchero o grassi, insieme al grill o alla funzione di riscaldamento rotativo o su spiedo.
- Lavare con cura tutti i componenti in acqua e sapone prima dell'uso.
- Per comprendere i tempi di cottura, vedere le istruzioni riportate nella tabella alla pagina successiva.

Manutenzione

- La vaporiera può essere lavata in lavastoviglie.
- Durante il lavaggio a mano, usare acqua calda e detersivo liquido. Non utilizzare spugne abrasive.
- Alcuni cibi (come il pomodoro) possono scolorire le parti in plastica. Ciò è normale e non può essere considerato come un difetto di fabbricazione.

Uso del forno a microonde

Scongelamento

Disporre il cibo surgelato nella ciotola per la cottura a vapore senza coperchio. Il liquido rimarrà sul fondo della ciotola senza danneggiare il cibo.

Gestione della vaporiera



Precauzioni

- Prestare particolare attenzione durante l'apertura del coperchio della vaporiera, poiché il vapore che ne fuoriesce può essere estremamente bollente.
- Utilizzare guanti da forno per maneggiare il cibo dopo la cottura.

⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare la modalità **Grill** e **Combinata** con la **Vaporiera**.

Modalità operativa	Microonde	Grill / Combinata
Vaporiera	0	X

Cottura

Alimento	Dimensione della porzione	Livelli di potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Gestione
Carciofi	300 g (1-2 pezzi)	750	5-6	Ciotola con cestello + Coperchio
	Istruzioni Sciacquare e pulire i carciofi. Inserire il cestello nella ciotola. Inserire i carciofi nel cestello. Aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone. Coprire con il coperchio. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Verdure fresche	300 g	750	4-5	Ciotola con cestello + Coperchio
	Istruzioni Pesare le verdure (es. broccoli, cavoli, carote, peperoni) dopo averle lavate, pulite e tagliate in parti eguali. Inserire il cestello nella ciotola. Distribuire uniformemente le verdure nel cestello. Aggiungere 2 cucchiaini di acqua. Coprire con il coperchio. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Verdure congelate	300 g	600	7-8	Ciotola con cestello + Coperchio
	Istruzioni Versare le verdure congelate nella ciotola per la cottura a vapore. Inserire il cestello nella ciotola. Aggiungere 1 cucchiaino di acqua. Coprire con il coperchio. Mescolare bene dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Riso	250 g	750	15-18	Ciotola + Coperchio
	Istruzioni Versare il riso nella ciotola per la cottura a vapore. Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Coprire con il coperchio. Al termine della cottura lasciare riposare il riso bianco per 5 minuti, il riso scuro per 10 minuti.			
Patate al cartoccio	500 g	750	7-8	Ciotola + Coperchio
	Istruzioni Pesare e sciacquare le patate e inserirle nella ciotola per la cottura a vapore. Aggiungere 3 cucchiaini di acqua. Coprire con il coperchio. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			

Alimento	Dimensione della porzione	Livelli di potenza (W)	Tempo di cottura (min.)	Gestione
Stufato (Congelato)	400 g	600	5-6	Ciotola + Coperchio
	Istruzioni Versare lo stufato nella ciotola per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare bene prima di lasciar riposare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Minestra (Congelata)	400 g	750	3-4	Ciotola + Coperchio
	Istruzioni Versare nella ciotola per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare bene prima di lasciar riposare. Lasciare riposare per 1-2 minuti.			
Zuppa surgelata	400 g	750	8-10	Ciotola + Coperchio
	Istruzioni Versare la zuppa surgelata nella ciotola per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Mescolare bene prima di lasciar riposare. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Fagottini con ripieno di marmellata surgelati	150 g	600	1-2	Ciotola + Coperchio
	Istruzioni Bagnare la parte superiore dei fagottini ripieni con acqua calda. Posizionare 1-2 gnocchi surgelati affiancati nella ciotola per la cottura a vapore. Coprire con il coperchio. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			
Composta di frutta	250 g	600	3-4	Ciotola + Coperchio
	Istruzioni Pesare la frutta fresca (es. mele, pere, prugne, albicocche, mango o ananas) pelarla, lavarla e tagliarla in pezzi di dimensioni uniformi o a cubetti. Versare nella ciotola per la cottura a vapore. Aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua ed 1-2 cucchiaini di zucchero. Coprire con il coperchio. Lasciare riposare per 2-3 minuti.			

Uso della funzione Power Defrost (Scongellamento rapido)

Le funzioni **Power Defrost (Scongellamento rapido)** consentono di scongelare carni, pollame, pesce, pane e torte. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

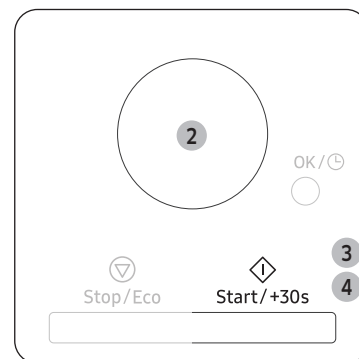
⚠ ATTENZIONE

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura in forni a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo congelato al centro del piatto girevole. Chiudere lo sportello.



1. Selezionare il tipo di cibo che si intende cucinare premendo il tasto **Power Defrost (Scongellamento rapido)** una o più volte.



2. Selezionare la dimensione della porzione ruotando la **Manopola di selezione** (Fare riferimento alla tabella a lato)
3. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
 - Inizia lo scongelamento.
 - Il forno emette un segnale acustico durante lo scongelamento per ricordare di girare il cibo.
4. Premere di nuovo il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per iniziare lo scongelamento. Al termine della cottura, il forno emette un segnale acustico e lampeggia "End" (Fine) 4 volte. Il forno emette quindi un segnale acustico al minuto.

Uso del forno a microonde

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Power Defrost (Scongelamento rapido)**, con quantità e consigli vari.
Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame, il pesce e il pane/i dolci su un piatto piano in vetro o ceramica.

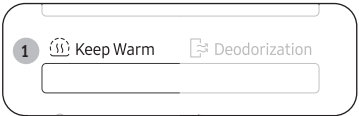
Codice/Cibo	Dimensione della porzione (g)	Istruzioni
1 Carne	200-1500	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questa programma è idoneo per manzo, agnello, maiale, bistecche di manzo, costine, carne macinata. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
2 Pollame	200-1500	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere l'intero pollo così come per cuocere le porzioni di pollo. Lasciare riposare per 20-60 minuti.
3 Pesce	200-1500	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è idoneo per cuocere un pesce intero così come per cuocere filetti di pesce. Lasciare riposare per 20-50 minuti.
4 Pane/Dolci	125-1000	Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Disporre il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto a tutti i tipi di pane, sia in fette che intero, così come panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto a tutti i tipi di torte lievitate, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema, né per dolci ricoperti di cioccolato. Lasciare riposare per 5-20 minuti.

Uso di Keep Warm (Mantieni caldo)

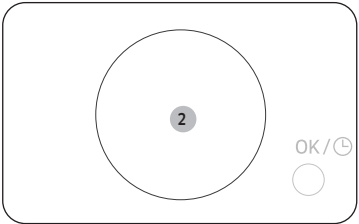
La funzione Keep Warm (Mantieni caldo) mantiene i cibi caldi fino al momento di servirli. Usare questa funzione per mantenere i cibi caldi fino al momento di portarli in tavola.

NOTA

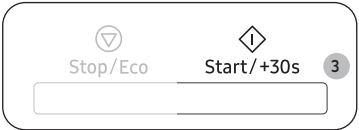
Il tempo di Keep Warm (Mantieni caldo) massimo è 99 minuti.



1. Premere il tasto **Keep Warm (Mantieni caldo)**.



2. Ruotare **Manopola di selezione** per impostare il tempo di riscaldamento desiderato.



3. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
• Per interrompere il riscaldamento del cibo, aprire lo sportello o premere il tasto **Stop/Eco**.

ATTENZIONE

- Non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Usare questa funzione solo per tenere i cibi appena cotti al caldo.
- Una volta avviata la funzione Keep Warm (Mantieni caldo), non è possibile modificare il tempo di Keep Warm (Mantieni caldo).
- Non coprire con coperchio né con pellicola.
- Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Uso della funzione di deodorizzazione

Utilizzare questa funzione dopo aver cucinato cibi odorosi o quando vi è molto fumo all'interno del forno.

In primo luogo, pulire l'interno del forno.



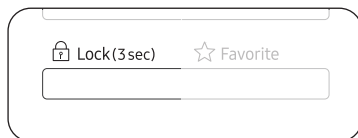
Premere il tasto **Deodorization (Deodorizzazione)** al termine della pulizia. Non appena si preme il tasto **Deodorization (Deodorizzazione)**, il funzionamento si avvia automaticamente. Al termine, il forno emette quattro segnali acustici.

NOTA

- Il tempo di Deodorizzazione è stato impostato su 5 minuti. Aumenta di 30 secondi ogni volta che si preme il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
- Il tempo di deodorizzazione massimo è 15 minuti.

Uso delle funzioni di blocco

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma di sicurezza rivolto ai bambini che permette di "bloccare" il forno a microonde per evitarne l'accensione accidentale da parte dei bambini o di una persona poco esperta delle sue funzioni.



1. Premere il tasto **Lock (3 sec) (Blocco [3 sec.])** per 3 secondi.

- Il forno viene bloccato (non è possibile selezionare alcuna funzione).
- Sul display viene visualizzato "L".

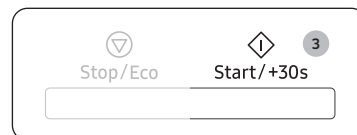
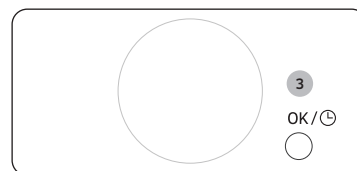
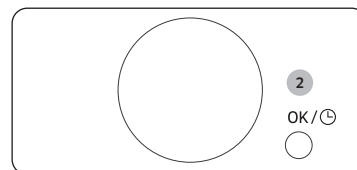
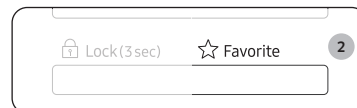


2. Per sbloccare il forno, premere nuovamente il tasto **Lock (3 sec) (Blocco [3 sec.])** per 3 secondi.
Il forno può essere usato normalmente.

Uso della funzione Favorite (Preferiti)

Se si cucina o si riscalda spesso gli stessi tipi di pietanze, è possibile memorizzare i tempi di cottura e i livelli di potenza nella memoria del forno, in modo da non doverli reimpostare ad ogni ordine.

È possibile memorizzare due diverse impostazioni.



1. Impostare il programma di cottura come di consueto (tempo di cottura e livello di potenza). Vedere nuovamente la pagina Cottura/Riscaldamento, se necessario.
2. Premere il tasto **Favorite (Preferiti)**, quindi selezionare il programma che si desidera salvare ruotando la **Manopola di selezione**.
P1 : Prima impostazione
P2 : Seconda impostazione

3. Premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)** per terminare l'impostazione. Oppure premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)** per avviare immediatamente il programma.

Risultato: L'impostazione viene quindi memorizzata nella memoria del forno.

Uso del forno a microonde

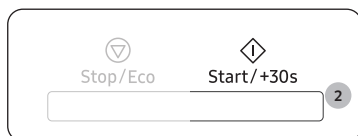
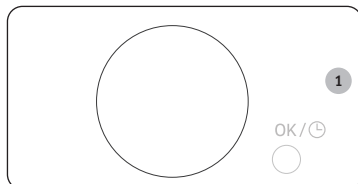
NOTA

Esempio : Per memorizzare la modalità Microonde, immettere una potenza di 600 W e 3 minuti su P1.

1. Premere il tasto **Microwave (Microonde)**.
2. Impostare la potenza di 600 W ruotando la **Manopola di selezione**. Quindi, premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)**.
3. Impostare il tempo di cottura su 3 minuti ruotando la **Manopola di selezione**.
4. Premere il tasto **Favorite (Preferiti)**, quindi selezionare P1.
5. Premere il tasto **OK/Clock (OK/Orologio)** o **Start/+30s (Avvio/+30s)** per terminare l'impostazione.

Per utilizzare l'impostazione preferita

In primo luogo, collocare il cibo al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.

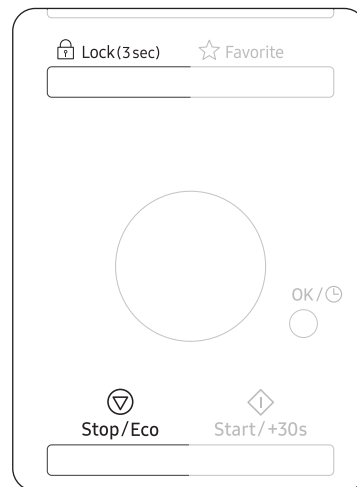


1. Premere il tasto **Favorite (Preferiti)**, quindi selezionare il programma ruotando la **Manopola di selezione**.
P1 : Prima impostazione
P2 : Seconda impostazione

2. Premere il tasto **Start/+30s (Avvio/+30s)**.
Risultato: Il cibo si cuoce come richiesto.

Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



- Premere contemporaneamente i tasti **Lock (3 sec) (Blocco [3 sec.])** e **Stop/Eco**. Il forno non emette segnali acustici per indicare la fine di una funzione.
- Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **Lock (3 sec) (Blocco [3 sec.])** e **Stop/Eco**. Il forno funziona normalmente.

Guida alle stoviglie

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.

Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.

La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio di alluminio è troppo vicino alla parete del forno a microonde o se la quantità usata è troppo elevata può innescare un arco elettrico.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana pregiata e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta smaltata e porcellana pregiata sono materiali adatti, purché non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone-poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni per fast-food		
• Bicchieri in polistirolo	✓	possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Possono innescare un arco elettrico.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
• Bicchieri di vetro pregiato	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	È necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Laccetti per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Possono innescare un arco elettrico.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melaminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta oleata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Uso consigliato

✓✗ : Usare con attenzione

✗ : Non sicura

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Risoluzione dei problemi

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Problema	Causa	Azione
Generale		
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	Tra i tasti potrebbero essere presenti residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
	Per modelli touch: Umidità esterna.	Asciugare l'umidità esterna.
	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la Sicurezza bambini.
L'orario non viene visualizzato.	Impostata funzione Eco (risparmio energia).	Disattivare la funzione Eco.
Il forno a microonde non funziona.	L'alimentazione non è erogata.	Verificare che l'alimentazione sia erogata.
	Lo sportello è aperto.	Chiudere lo sportello e riprovare.
	Il meccanismo che regola l'apertura dello sportello in sicurezza è coperto da residui.	Rimuovere i residui e riprovare.
Il forno a microonde si spegne durante il funzionamento.	L'utente ha aperto lo sportello per girare l'alimento in forno.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente Start/+30s (Avvio/+30s) per riattivare il forno.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	Il forno a microonde ha continuato a funzionare in modalità cottura per un lungo periodo di tempo.	Dopo una cottura prolungata, lasciare che il forno a microonde si raffreddi.
	La ventola di raffreddamento non funziona.	Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	Tentare di azionare il forno a microonde a vuoto.	Inserire del cibo nel forno a microonde.
	Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Sulla stessa presa elettrica sono collegate più spine.	Destinare una sola presa elettrica per il collegamento del forno a microonde.
Durante il funzionamento si avverte uno scoppietto ed il forno a microonde non funziona.	La cottura di alimenti sigillati o l'uso di contenitori con coperchio può causare la presenza di rumori.	Non utilizzare contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere a causa dell'espansione del contenuto.

Problema	Causa	Azione
L'esterno del forno a microonde è troppo caldo durante il funzionamento.	Non c'è sufficiente spazio di ventilazione per il forno a microonde.	Sul pannello anteriore e posteriore del forno a microonde sono presenti aperture di ventilazione sull'ingresso e sullo scarico. Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	Vi sono oggetti sopra il forno a microonde.	Rimuovere tutti gli oggetti da sopra il forno a microonde.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	Sono presenti residui di cibo tra lo sportello e l'interno del forno a microonde.	Pulire il forno a microonde quindi aprire lo sportello.
Il riscaldamento compresa la funzione Mantieni caldo non funziona correttamente.	Il forno a microonde potrebbe non funzionare, la quantità di cibo da cuocere potrebbe essere eccessiva oppure le stoviglie o i recipienti utilizzati non sono idonei.	Collocare una tazza d'acqua in un recipiente idoneo all'uso nel microonde quindi attivare il microonde per 1-2 minuti per verificare se l'acqua si scalda. Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione. Utilizzare un recipiente per la cottura a fondo piatto.
La funzione di scongelamento non funziona.	È stata inserita una quantità eccessiva di cibo.	Ridurre la quantità di cibo e riavviare la funzione.
La luce interna è debole o non si accende.	Lo sportello è rimasto aperto per un lungo periodo di tempo.	La luce del forno potrebbe spegnersi automaticamente quando è attiva la funzione Eco. Chiudere e riaprire lo sportello oppure premere il tasto Stop/Eco .
	La luce interna è coperta da residui.	Pulire l'interno del forno a microonde e riprovare.

Problema	Causa	Azione
Durante la cottura si avverte un segnale acustico.	Se si sta utilizzando la funzione di Cottura automatica, questo suono avvisa l'utente di girare l'alimento in forno per ultimare lo scongelamento.	Dopo aver girato l'alimento, premere nuovamente Start/+30s (Avvio/+30s) per riattivare il forno.
Il forno a microonde non è livellato.	Il forno a microonde è installato su una superficie irregolare.	Verificare che il forno a microonde sia installato su una superficie piana e stabile.
Durante la cottura si verificano scintille.	Sono stati utilizzati contenitori metallici per cuocere/scongellare nel forno a microonde.	Non utilizzare contenitori metallici.
Quando l'alimentazione è collegata, il forno a microonde inizia subito a funzionare.	Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere lo sportello e ricontrollare.
Si avverte dell'elettricità provenire dal forno a microonde.	La messa a terra della spina o della presa non è adeguata.	Verificare che la messa a terra della spina e della presa sia adeguata.
- Gocciolamenti. - Fuoriesce del vapore da una fessura dello sportello. - All'interno del forno a microonde rimane dell'acqua residua.	In base alla tipologia di cibo inserito in alcuni casi all'interno del forno può rimanere dell'acqua o del vapore residui. Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.	Lasciar raffreddare il forno a microonde quindi asciugarlo con un panno asciutto.

Risoluzione dei problemi e codici informativi

Problema	Causa	Azione
La luminosità all'interno del forno a microonde varia.	La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza della funzione impostata.	Variazioni di potenza durante la cottura non sono indice di malfunzionamento. Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	Per ventilare il forno a microonde, la ventola rimane in funzione per circa 3 minuti dopo il termine della cottura.	Ciò non indica un malfunzionamento del forno a microonde.
Piatto girevole		
Durante la rotazione, il piatto esce dalla sua sede e si ferma.	L'anello girevole è mancante o non è posizionato correttamente.	Posizionare l'anello girevole e riprovare.
Il piatto girevole viene trascinato durante la rotazione.	L'anello girevole non è posizionato correttamente, il peso degli alimenti sul piatto è eccessivo o il contenitore è troppo grande e tocca le superfici interne del forno.	Regolare la quantità di cibo e non utilizzare contenitori troppo grandi.
Il piatto girevole sfrega durante la rotazione ed è rumoroso.	Sono presenti residui di alimenti sul fondo del forno a microonde.	Rimuovere eventuali residui di cibo sul fondo del forno a microonde.

Codice informativo

Codice informativo	Causa	Azione
c-d0	I tasti di controllo sono stati premuti per 10 secondi.	Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante. Se ciò dovesse verificarsi nuovamente, spegnere il forno a microonde entro 30 secondi quindi provare a reimpostarlo. Qualora si verifichi nuovamente, contattare un Centro di assistenza autorizzato SAMSUNG.

NOTA

Se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro assistenza clienti SAMSUNG di zona.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	MS32DG4504G***
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo energetico Microonde	1500 W
Potenza emessa	100 W / 1000 W - 7 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x A x P) Esterno Cavità del forno	520 x 300 x 410 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	32 litri
Peso Netto	14,6 kg circa

* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

Promemoria

Promemoria

Promemoria

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Horno microondas

Manual del usuario

MS32DG4504G***



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad	3
Instrucciones importantes de seguridad	3
Seguridad general	5
Precauciones para el funcionamiento del microondas	6
Garantía limitada	7
Definición del grupo del producto	7
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	7
Instalación	8
Accesorios	8
Lugar de instalación	8
Plato giratorio	8
Mantenimiento	9
Limpieza	9
Sustitución (reparación)	9
Cuidados para períodos largos de no utilización	9
Funciones del horno microondas	10
Horno microondas	10
Panel de control	10
Uso del horno microondas	11
Cómo funciona un horno microondas	11
Configuración de la hora	12
Cocción/recalentamiento	12
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	13
Ajuste del tiempo de cocción	13
Cómo detener la cocción	14
Configuración del modo de ahorro de energía	14
Uso de Home Dessert (Postre casero)	14
Uso de las funciones de cocción automática	17
Guía de cocción en la vaporera	19

Uso de las funciones de descongelación rápida	21
Uso de Keep Warm (Mantener caliente)	22
Uso de las funciones de desodorización	23
Uso de las funciones de bloqueo	23
Uso de las funciones favoritas	23
Para usar el ajuste favorito	24
Desconexión de la alarma	24
Guía de utensilios de cocina	25
Resolución de problemas y códigos de información	26
Solución de problemas	26
Código de información	28
Especificaciones técnicas	28

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

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

ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión a menos que hayan recibido las instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el horno de manera segura y comprendan el peligro que entraña un uso incorrecto. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico y no debe utilizarse en entornos como:

- zonas de descanso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- granjas

- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales

- casas de huéspedes y similares

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

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

Utilice este aparato con el único propósito de cocinar. No seque ropa ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que existe riesgo de lesión o de incendio. Utilice este aparato solo para los usos propios que se describen en este manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en el interior ni sobre este aparato. Este tipo de horno se ha diseñado específicamente para calentar, cocinar o desecar alimentos. No se ha diseñado para un uso industrial ni en laboratorios.

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

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

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

Instrucciones de seguridad

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

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

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

El horno microondas solo debe utilizarse sobre una encimera (libre instalación) y no se puede instalar en el interior de un armario.

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

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

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

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

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

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

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

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

Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada. El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.

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

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

El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

Seguridad general

Todas las modificaciones o reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente el personal cualificado.

No caliente alimentos ni líquidos en recipientes cerrados para la función microondas.

No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiadores con vaporizador o a alta presión para limpiar el horno.

No instale el horno: cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en lugares con humedad, aceite o polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.

Este horno debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.

Use regularmente un paño seco para eliminar cualquier sustancia extraña de los terminales y contactos del enchufe.

No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.

Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventile inmediatamente. No toque el cable de alimentación.

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

Mientras el horno está funcionando, no lo apague desenchufando el cable de alimentación.

No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si entra alguna sustancia extraña en el horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

No aplique una fuerza excesiva sobre el horno ni permita que reciba impactos.

No coloque el horno encima de objetos frágiles.

Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente coinciden con las especificaciones del producto.

Enchufe firmemente el cable de alimentación en la toma de pared. No utilice adaptadores de enchufes múltiples, cables alargadores ni transformadores eléctricos.

No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable está entre objetos o detrás del horno.

No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja.

Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.

No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta.

No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre el horno.

No almacene materiales inflamables en el horno. Los vapores del alcohol pueden entrar en contacto con las partes calientes del horno; tenga cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol.

Los niños pueden tropezar o pillarse los dedos con la puerta. Cuando abra y cierre la puerta, mantenga a los niños alejados.

Instrucciones de seguridad

Advertencia para el microondas

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

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

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

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

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

Precauciones para el horno microondas

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

Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.

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

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

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

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

Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.

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

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

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

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

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

Precauciones para el funcionamiento del microondas

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

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

Garantía limitada

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

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

Utilice este horno solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.

Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con un centro de servicio Samsung local o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.

Utilice este horno únicamente para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este horno.

Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

Definición del grupo del producto

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.

Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

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



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

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y reciclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales. Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

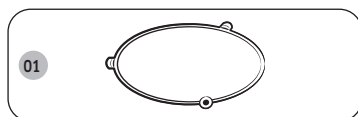
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información acerca de los compromisos medioambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias de los productos, por ejemplo, REACH, visite nuestra página de sostenibilidad, que encontrará en: www.samsung.com

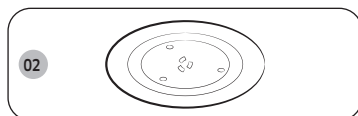
Instalación

Accesorios

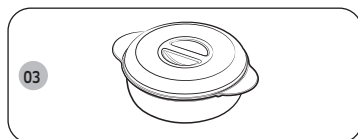
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



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



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

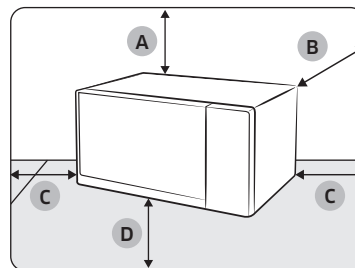


- 03 Vaporera**, consulte las páginas 19 a 21.
Olla a vapor de plástico para la función de cocción al vapor sana.

PRECAUCIÓN

- **NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

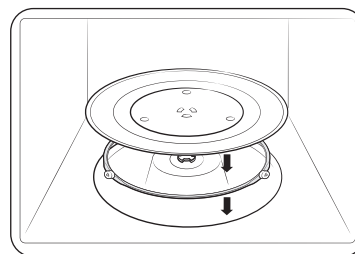
Lugar de instalación



- A. 20 cm arriba
- B. 10 cm detrás
- C. 10 cm por los lados
- D. 85 cm por encima del suelo

- Seleccione una superficie plana y nivelada a una altura aproximada de 85 cm del suelo. La superficie debe soportar el peso del horno microondas.
- Para que haya ventilación, asegúrese de dejar un espacio de 20 cm por encima y de 10 cm a la izquierda/derecha/parte posterior del horno microondas.
- No instale el horno microondas en entornos húmedos o con temperatura elevada, como las inmediaciones de otro horno microondas o de radiadores.
- Cumpla las especificaciones de suministro eléctrico de este horno microondas. Utilice solo cables de extensión aprobados en caso de necesitarlos.
- Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

Plato giratorio



Retire todo el material de embalaje del interior del horno microondas. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno microondas regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno microondas. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables).

Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres han acumulado impurezas.

Limpie el interior y el exterior del horno microondas con agua y jabón usando un paño suave.

Aclare y seque bien.

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

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

PRECAUCIÓN

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

Sustitución (reparación)

ADVERTENCIA

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

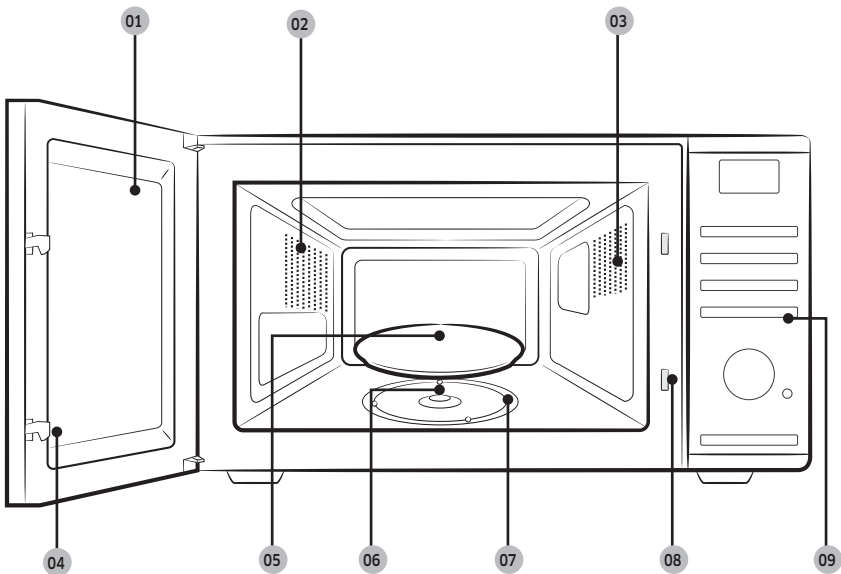
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted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

Cuidados para períodos largos de no utilización

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

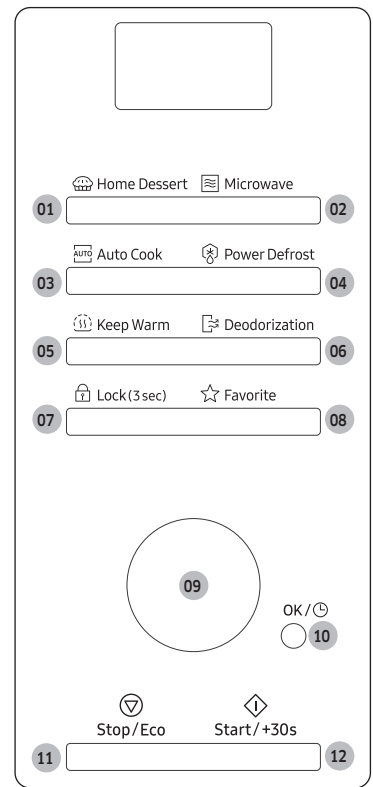
Funciones del horno microondas

Horno microondas



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

Panel de control



- | | |
|----|---------------------------------------|
| 01 | Home Dessert (Postre casero) |
| 02 | Microwave (Microondas) |
| 03 | Auto Cook (Cocción automática) |
| 04 | Power Defrost (Descongelación Rápida) |
| 05 | Keep Warm (Mantener caliente) |
| 06 | Deodorization (Desodorización) |
| 07 | Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s]) |
| 08 | Favorite (Favoritos) |
| 09 | Perilla del dial (peso/ración/tiempo) |
| 10 | OK/Clock (Aceptar/Reloj) |
| 11 | Stop/Eco (Parada/Eco) |
| 12 | Start/+30s (Inicio/+30 s) |

Uso del horno microondas

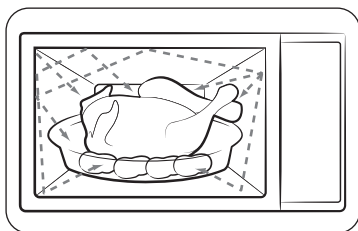
Cómo funciona un horno microondas

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

Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción



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

NOTA

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

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

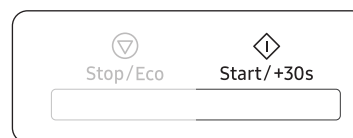
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado “Solución de problemas” en las páginas 26 a 28.

NOTA

El horno debe conectarse a una toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar en posición en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 1000 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno tirando del tirador situado en la parte superior de la puerta. Ponga un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos pulsando el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** el número adecuado de veces.

Resultado: El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empieza a hervir.

Uso del horno microondas

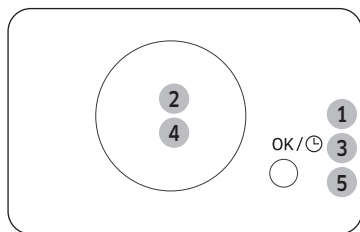
Configuración de la hora

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

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

NOTA

No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



1. Para que aparezca la hora en...
Formato de 24 horas.
Formato de 12 horas.
Pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)** una o dos veces.
2. Gire el **Perilla del dial** para ajustar la hora.
3. Pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.
4. Gire el **Perilla del dial** para ajustar los minutos.
5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)** para activar el reloj.
La hora aparece siempre que no utiliza el horno microondas.

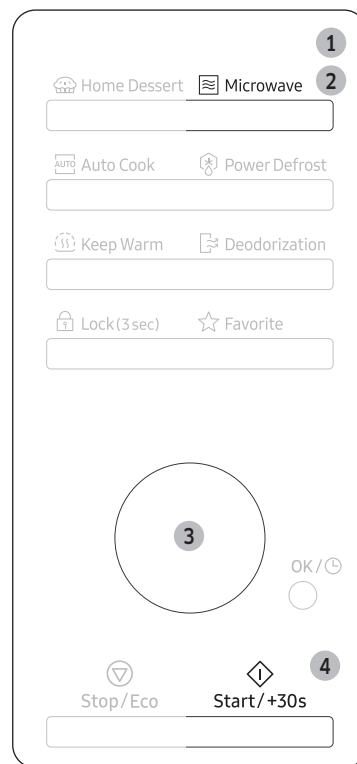
Cocción/recalentamiento

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca active el horno microondas cuando esté vacío.



1. Pulse el botón **Microwave (Microondas)**.
Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción):
⌚ (modo microondas)
2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Microwave (Microondas)** hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.
3. Ajuste el tiempo de cocción girando la **Perilla del dial**.
Se visualiza el tiempo de cocción.
4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.
La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio. La cocción se inicia y cuando ha finalizado:
 - El horno emite un pitido y parpadea "End" (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

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

Nivel de potencia	Porcentaje (%)	Salida (W)
TOTAL	100	1000
ALTO	85	850
MEDIO ALTO	60	600
MEDIO	45	450
MEDIO BAJO	30	300
DESCONGELAR	18	180
BAJO	10	100

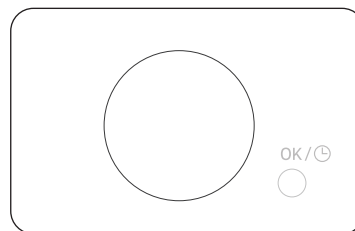
Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

- Compruebe en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente abriendo la puerta
- Aumente el tiempo restante de cocción



Para aumentar el tiempo de cocción de la comida durante la cocción, pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

- Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** seis veces.

Basta con girar la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción.

- Para aumentar el tiempo de cocción, gire hacia la derecha; para disminuirlo, gire hacia la izquierda.

Uso del horno microondas

Cómo detener la cocción

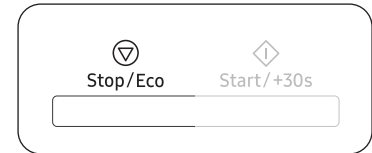
Puede detener la cocción en cualquier momento para:

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

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Abra la puerta o pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) una vez. La cocción se detiene. Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) .
Completamente	Pulse una vez el botón Stop/Eco (Parada/Eco) . La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón Stop/Eco (Parada/Eco) .

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.



- Pulse el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)**. Pantalla apagada.
- Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)** y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.

NOTA

Función de ahorro automático de energía

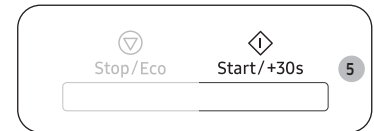
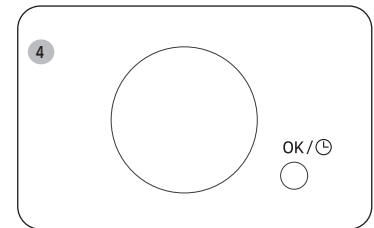
Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj. Si la puerta está abierta, la lámpara del horno se apaga después de 5 minutos.

Uso de Home Dessert (Postre casero)

Home Dessert (Postre casero) tiene 10 ajustes de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.



1. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse **Home Dessert (Postre casero)**.
4. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar girando la **Perilla del dial** y, a continuación, pulse **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.
 - Para obtener más información, consulte la "Descripción del programa Home Dessert (Postre casero)" en las páginas 15 a 17.
5. Pulse **Start/+30s (Inicio/+30 s)** para iniciar Home Dessert (Postre casero).
 - El horno microondas cocina los alimentos según el ajuste preprogramado seleccionado.
 - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 10 opciones de cocción preprogramadas.

PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Descripción del programa Home Dessert (Postre casero)

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1	Tarta de nueces tipo pound	1 ración	Ingredientes 120 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar moreno, 2 huevos, 50 g de nueces (troceadas), 4 g de levadura en polvo
			1. Mezcle la mantequilla y el azúcar moreno en un bol. 2. Añada un huevo y mezcle bien. 3. Añada la harina, la levadura en polvo y siga removiendo. 4. Añada las nueces y mezcle bien. 5. Vierta la mezcla en un bol de cristal de pyrex untado con grasa (tipo rectangular, ancho 22 x prof. 12 x alto 7 cm). 6. Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Home Dessert (Postre casero) [1]. 7. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
2	Pan de plátano	1 ración (6 piezas)	Ingredientes 3 plátanos, 120 g de mezcla para crepes, 120 g de leche, 1 huevo, 2 cucharadas de jarabe de malta
			1. Corte el plátano. 2. Mezcle la mezcla para crepes, la leche, el huevo y el jarabe de malta en un bol. 3. Añada el plátano y mezcle bien. 4. Vierta la mezcla en 6 moldes de papel. 5. Ponga los moldes de papel en el horno microondas y seleccione Home Dessert (Postre casero) [2]. 6. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
3	Bizcocho	1 ración	Ingredientes 170 g de harina, 50 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 huevos, 10 g de levadura en polvo
			1. Mezcle la mantequilla y el azúcar en un bol. 2. Añada un huevo y mezcle bien. 3. Añada la harina, la levadura en polvo y siga removiendo. 4. Vierta la mezcla en un bol de cristal untado con grasa (tipo circular). 5. Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Home Dessert (Postre casero) [3]. 6. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
4	Brownie	1 ración	Ingredientes 90 g de harina, ½ taza de mantequilla (derretida), 230 g de azúcar, 2 huevos, 40 g de cacao en polvo
			1. Mezcle la mantequilla, los huevos batidos y el azúcar en un bol. 2. Añada la harina, el cacao en polvo y siga removiendo. 3. Vierta la mezcla en un bol de cristal de pyrex untado con grasa (tipo rectangular, ancho 22 x prof. 12 x alto 7 cm). 4. Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Home Dessert (Postre casero) [4]. 5. Después de la cocción, deje reposar durante 20-30 minutos.

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
5	Pudin de huevo	1 ración (3 piezas)	Ingredientes 250 g de leche, 40 g de azúcar, 2 huevos
			1. Rompa los dos huevos en un bol. Bata suavemente el huevo con unas varillas. No permita que la punta de las varillas deje el fondo del bol para evitar crear demasiada espuma. 2. Mezcle la leche y el azúcar en otro bol. 3. Añada la leche al huevo batido mientras bate la mezcla. 4. Cuele la mezcla de huevo con un colador de malla fina. Raspe el fondo del colador con una espátula. Retire la espuma de la superficie con una cuchara. 5. Vierta la mezcla en tazas de postre. 6. Ponga las tazas en el horno microondas y seleccione Home Dessert (Postre casero) [5]. 7. Cuando finalice la cocción, deje enfriar y sírvalo.
6	Mug cake de chocolate	1 ración	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 40 g de nata para montar, 25 g de harina, 15 g de cacao en polvo, 1,5 g de vainilla, 50 g de virutas de chocolate semidulce
			1. Mezcle la mantequilla, el huevo y la nata en una taza hasta que estén bien mezclados. 2. Añada la harina, el azúcar y siga removiendo. 3. Añada el cacao, la vainilla y remueva hasta que se mezclen bien. 4. Añada las virutas de chocolate. 5. Ponga la taza (pyrex de 500 ml) en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [6]. 6. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
7	Mug cake	1 ración	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 50 g de harina, 30 g de leche, 6 g de vainilla, 3 g de almendra triturada, 1,5 g de levadura en polvo
			1. Mezcle la mantequilla, el huevo y la leche en una taza (pyrex de 500 ml) hasta que estén bien mezclados. 2. Añada la harina, el azúcar, la levadura en polvo y siga removiendo. 3. Añada la almendra triturada, la vainilla y remueva hasta que se mezclen bien. 4. Ponga la taza (pyrex de 500 ml) en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [7]. 5. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
8	Café Latte	1 ración	Ingredientes 2 g de café instantáneo, 50 g de agua, 125 g de leche
			1. Mezcle el café y el agua en una taza. 2. Vierta la leche en otra taza. 3. Ponga la leche en el horno microondas y seleccione Home Dessert (Postre casero) [8]. 4. Cuando emita un pitido, saque la taza. 5. Ponga la mezcla de café en el horno microondas y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s). 6. Una vez cocinado, mezcle todo bien y sírvalo.
9	Latte de té verde	1 ración	Ingredientes 6 g de té verde, 15 g de azúcar, 250 g de leche
			1. Mezcle todos los ingredientes en una taza. 2. Ponga la taza en el horno microondas y seleccione Home Dessert (Postre casero) [9]. 3. Una vez cocinado, mezcle bien y sírvalo.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
10	Té con leche	1 ración	Ingredientes 2 bolsitas de té negro, 60 g de agua, 125 g de leche - Mezcle la bolsita de té negro y el agua en una taza. - Vierta la leche en otra taza. - Ponga la mezcla de té en el horno microondas y seleccione Home Dessert (Postre casero) [10]. - Cuando emita un pitido, saque la taza. - Ponga la mezcla de café en el horno microondas y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30 s). - Una vez cocinado, mezcle todo bien y sírvalo.

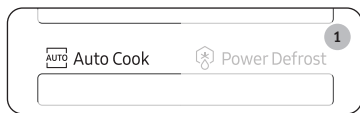
Uso de las funciones de cocción automática

Las funciones de **Cocción automática** tienen 18 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tipo de la ración girando la **Perilla del dial**.

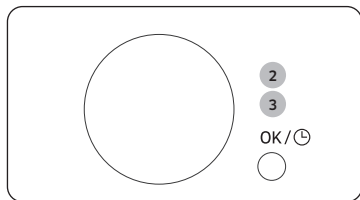
NOTA

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

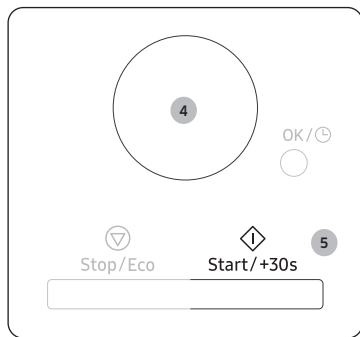
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Auto Cook (Cocción automática)**.



2. Gire el botón **Perilla del dial** para seleccionar la categoría deseada. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.



3. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar girando la **perilla del dial**. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.
4. Seleccione el tamaño de la ración girando la Perilla del dial.
 - Según el menú seleccionado, es posible que solo tenga una opción de peso disponible para seleccionar.
5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.
Resultado: La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
 - 1) El horno emite 4 pitidos.
 - 2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
 - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

Uso del horno microondas

Healthy Cooking (Cocina sana)

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 18 opciones de cocción preprogramadas. Estos programas se ejecutan solo con energía microondas.

Código/Alimento	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1 Plato combinado (Refrigerado)	350	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar durante 2-3 minutos.
	450	
2 Vegetariana (Refrigerado)	350	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espaguetis con salsa o arroz con verduras). Deje reposar durante 2-3 minutos.
	450	
3 Brócoli en cogollos	250	Enjuague y limpie el brócoli fresco y córtelo en cabezuelas. Colóquelas uniformemente en una vaporera con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
	500	
4 Zanahorias en rodajas	250	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Colóquelas uniformemente en una vaporera con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.

Código/Alimento	Tamaño ración (g)	Instrucciones
5 Judías verdes	250	Enjuague y limpie las judías verdes. Colóquelas uniformemente en una vaporera con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.
6 Espinacas	150	Enjuague y limpie las espinacas. Colóquelas en una vaporera con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.
7 Mazorca de maíz	500	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perfora el envoltorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
8 Patatas peladas	250	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Colóquelas en una vaporera con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Deje reposar 2-3 minutos.
	500	
9 Arroz integral	250	Use la vaporera con tapa. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 5-10 minutos.
10 Macarrones de harina integral	250	Use la vaporera con tapa. Añada 500 ml de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva antes de dejar en reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minutos.
11 Quinoa	250	Use la vaporera con tapa. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 1-3 minutos.

Código/Alimento	Tamaño ración (g)	Instrucciones
12 Bulgur	250	Use la vaporera con tapa. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 2-5 minutos.
13 Pechugas de pollo	300	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
14 Pechugas de pavo	300	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
15 Filetes de pescado fresco	300	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
16 Filetes de salmón fresco	300	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
17 Langostinos frescos	250	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
18 Trucha fresca	400	Ponga los 1 pescados enteros en un plato resistente al horno. Añada una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.

Guía de cocción en la vaporera

La vaporera se basa en el principio de la cocción al vapor y se ha diseñado para cocinar de forma rápida y sana en su horno microondas Samsung.

Este accesorio es ideal para cocinar arroz, pasta, verduras, etc. en un tiempo récord y conservando sus valores nutricionales.

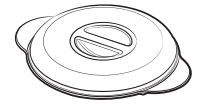
El conjunto de vaporera se compone de 3 elementos:



Olla



Rejilla interior



Tapa

Todas las piezas soportan temperaturas de -10 °C a 130 °C.

Adecuado para el almacenamiento en congelador. También pueden utilizarse por separado o juntos.

Condiciones de uso

- **No la utilice:**
para cocinar alimentos con alto contenido de azúcar o grasa, con la función de gratinador o calor giratorio ni en una placa de cocina.
- Lave bien todas las piezas con agua jabonosa antes de utilizarlas por primera vez.
- Para conocer los tiempos de cocción, consulte las instrucciones de la tabla de la página siguiente.

Mantenimiento

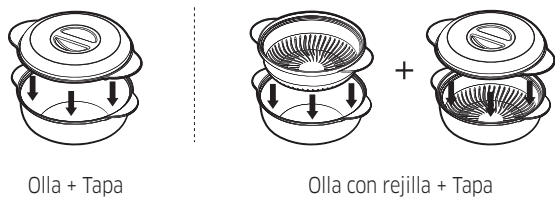
- Su vaporera se puede lavar en el lavavajillas.
- Cuando la lave a mano, utilice agua caliente y líquido lavavajillas. No utilice estropajos abrasivos.
- Algunos alimentos (como los tomates) pueden decolorar el plástico. Se trata de algo normal y no un defecto de fabricación.

Uso del horno microondas

Descongelación

Coloque los alimentos congelados en el recipiente de vapor sin la tapa. El líquido permanecerá en el fondo de la olla y no estropeará los alimentos.

Manejo de la vaporera



Precauciones

- Tenga especial cuidado al abrir la tapa de su vaporera, ya que el vapor que sale puede estar muy caliente.
- Utilice guantes de horno para manipularla después de la cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

No haga funcionar los modos **Grill** ni **Combinado** junto con la **Vaporera**.

Modo funcionamiento	Microondas	Grill / Combinado
Vaporera	0	X

Cocción

Alimentos	Tamaño ración	Niveles de potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Manejo
Alcachofas	300 g (1-2 piezas)	750	5-6	Olla con rejilla + Tapa
	Instrucciones Lave y limpie las alcachofas. Ponga la bandeja de inserción en la olla. Coloque las alcachofas en la bandeja. Añadir 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con la tapa. Deje reposar durante 1-2 minutos.			
Verduras frescas	300 g	750	4-5	Olla con rejilla + Tapa
	Instrucciones Pese las verduras (por ejemplo, brócoli o coliflor, zanahorias, pimiento) después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en trozos de tamaño similar. Ponga la bandeja en el bol. Distribuya las verduras en la bandeja de inserción. Añada 2 cucharada de agua. Cubra con la tapa. Deje reposar durante 1-2 minutos.			
Verduras congeladas	300 g	600	7-8	Olla con rejilla + Tapa
	Instrucciones Ponga las verduras congeladas en cuenco de vapor. Ponga la bandeja de inserción en la olla. Añada 1 cucharada de agua. Cubra con la tapa. Remueva bien después de la cocción y del tiempo de reposo. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Arroz	250 g	750	15-18	Olla + Tapa
	Instrucciones Ponga el arroz en el cuenco de vapor. Añada 500 ml de agua fría. Cubra con la tapa. Después de la cocción, deje reposar 5 minutos el arroz blanco y 10 minutos el arroz integral.			
Patatas asadas con piel	500 g	750	7-8	Olla + Tapa
	Instrucciones Pese y lave las patatas y póngalas en la olla a vapor. Añada 3 cucharada de agua. Cubra con la tapa. Deje reposar durante 2-3 minutos.			

Alimentos	Tamaño ración	Niveles de potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Manejo
Guisos (Refrigerados)	400 g	600	5-6	Olla + Tapa
Instrucciones Ponga el guiso en el cuenco de vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien y deje reposar. Deje reposar durante 1-2 minutos.				
Sopa (Fría)	400 g	750	3-4	Olla + Tapa
Instrucciones Vierta la olla a vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien y deje reposar. Deje reposar durante 1-2 minutos.				
Sopa congelada	400 g	750	8-10	Olla + Tapa
Instrucciones Ponga la sopa congelada en el cuenco de vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien y deje reposar. Deje reposar durante 2-3 minutos.				
Panecillos congelados relleno de mermelada	150 g	600	1-2	Olla + Tapa
Instrucciones Humedezca con agua fría la parte superior de los panecillos rellenos. Ponga 1-2 dumplings uno al lado de otro en el cuenco de vapor. Cubra con la tapa. Deje reposar durante 2-3 minutos.				
Compota de frutas	250 g	600 W	3-4	Olla + Tapa
Instrucciones Pese la fruta fresca (por ejemplo, manzanas, peras, ciruelas, albaricoques, mangos o piña) después de pelarla, lavarla y cortarla en dados de tamaño similar. Ponga en el cuenco de vapor. Añada 1-2 cucharadas de agua y 1-2 cucharadas de azúcar. Cubra con la tapa. Deje reposar durante 2-3 minutos.				

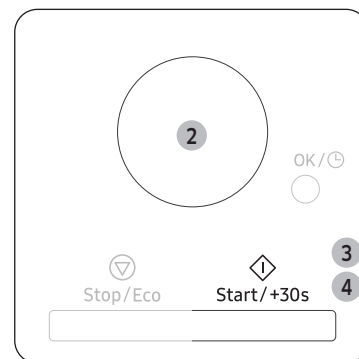
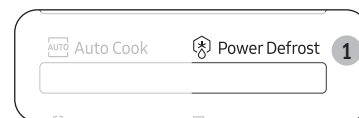
Uso de las funciones de descongelación rápida

Las funciones de **Power Defrost (Descongelación Rápida)** permiten descongelar carne, aves, pescados, panes y pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Power Defrost (Descongelación Rápida)**.
2. Seleccione el tamaño de la ración girando la **Perilla del dial**. (Consulte la tabla contigua.)
3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.
 - Se inicia la descongelación.
 - El horno emite un pitido durante la descongelación para recordarle que dé la vuelta a la comida.
4. Pulse de nuevo el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** para finalizar la descongelación. Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y parpadeará "End" (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

Uso del horno microondas

La siguiente tabla presenta los diversos programas de **Power Defrost (Descongelación Rápida)**, las cantidades y las instrucciones adecuadas.
 Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, aves, pescado y pan/pasteles en un plato de cristal o de cerámica.

Código/Alimento	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1 Carne	200-1500	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar durante 20-60 minutos.
2 Aves	200-1500	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones. Deje reposar durante 20-60 minutos.
3 Pescado	200-1500	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado. Deje reposar durante 20-50 minutos.
4 Pan/Pasteles	125-1000	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar 5-20 minutos.

Uso de Keep Warm (Mantener caliente)

La función Keep Warm (Mantener caliente) mantiene la comida caliente hasta que se sirve. Use esta función para mantener la comida caliente hasta que esté lista para servir.

NOTA

El tiempo máximo de Keep Warm (Mantener caliente) es de 99 minutos.

- Pulse el botón **Keep Warm (Mantener caliente)**.
- Gire la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de calentamiento deseado.
- Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.
 - Para dejar de calentar la comida, abra la puerta o pulse el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)**.

PRECAUCIÓN

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

Uso de las funciones de desodorización

Utilice esta función después de cocinar comida con mucho olor o cuando haya mucho humo en el interior del horno.

Limpie primero el interior del horno.



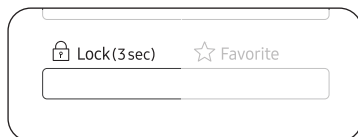
Pulse el botón **Deodorization (Desodorización)** una vez haya terminado la limpieza. Cuando pulsa el botón **Deodorization (Desodorización)**, la función se pone en marcha automáticamente. Cuando termina, el horno emite cuatro pitidos.

NOTA

- El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos. Aumenta en 30 segundos cada vez que se pulsa el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.
- El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

Uso de las funciones de bloqueo

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



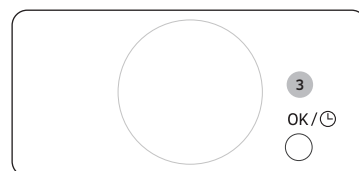
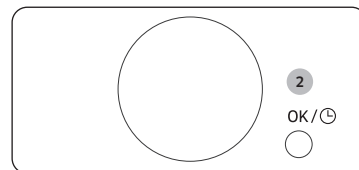
- Pulse el botón **Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])** y manténgalo pulsado durante 3 segundos.
 - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
 - La pantalla muestra "L".



- Para desbloquear el horno, pulse de nuevo el botón **Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])** durante 3 segundos. A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

Uso de las funciones favoritas

Si suele cocinar o recalentar el mismo tipo de platos, puede guardar los tiempos de cocción y los niveles de potencia en la memoria del horno, de manera que no tenga que establecerlos cada vez. Puede guardar dos ajustes diferentes.



- Ajuste el programa de cocción del modo habitual (el tiempo de cocción y el nivel de potencia); consulte la página de Cocción/recalentamiento si es necesario.
- Pulse el botón **Favorite (Favoritos)** y seleccione el programa que desea guardar girando la **Perilla del dial**.
P1 : Primer ajuste
P2 : Segundo ajuste
- Pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)** para finalizar la configuración. O pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** para iniciar el programa inmediatamente.
Resultado: El ajuste se ha guardado en la memoria del horno.

Uso del horno microondas

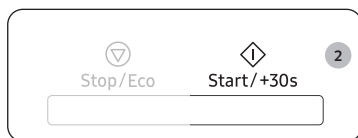
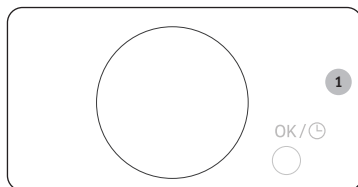
NOTA

Ejemplo: Si desea guardar el modo Microondas, potencia 600 W y 3 minutos en P1.

1. Pulse el botón del **Microwave (Microondas)**.
2. Seleccione la potencia de 600 W girando la **Perilla del dial**. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.
3. Ajuste el tiempo de cocción a 3 minutos girando la **Perilla del dial**.
4. Pulse el botón **Favorite (Favoritos)** y seleccione el P1.
5. Pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)** o **Start/+30s (Inicio/+30 s)** para finalizar la configuración.

Para usar el ajuste favorito

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



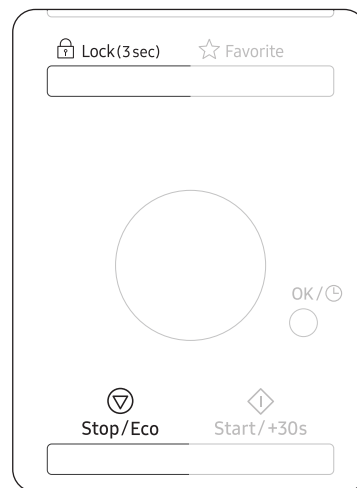
1. Pulse el botón **Favorite (Favoritos)** y seleccione el programa girando la **Perilla del dial**.
P1 : Primer ajuste
P2 : Segundo ajuste

2. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.

Resultado: El plato se cocinará según los requisitos establecidos.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



- Pulse los botones **Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])** y **Stop/Eco (Parada/Eco)** al mismo tiempo. El horno no emite ningún pitido para indicar el final de una función.
- Para volver a activar la alarma, pulse de nuevo los botones **Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])** y **Stop/Eco (Parada/Eco)** al mismo tiempo. El horno funciona normalmente.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.

En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

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

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

✓ : Recomendaciones

✓X : Usar con precaución

X : Inseguro

Resolución de problemas y códigos de información

Solución de problemas

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

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se ve el tiempo.	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Apague la función Eco.
El horno microondas no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El horno microondas se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de darle la vuelta, vuelva a pulsar el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) para reanudar el funcionamiento.

Problema	Causa	Acción
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	El horno microondas ha estado funcionando durante un tiempo prolongado.	Después de cocinar durante mucho tiempo, deje enfriar el horno microondas.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intente hacer funcionar el horno microondas sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno microondas.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno microondas.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno microondas. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne un enchufe exclusivo para el horno microondas.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno microondas no funciona.	Al cocinar alimentos en envases cerrados o recipientes con tapa se pueden producir chasquidos.	No utilice recipientes cerrados ya que durante la cocción podrían explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del horno microondas está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno microondas.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno microondas. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno microondas.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno microondas.

Problema	Causa	Acción
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno microondas.	Limpie el horno microondas y abra la puerta.
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno microondas no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que esté utilizando utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de descongelación no funciona.	Está cocinando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierre la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) .
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno microondas y vuelva a intentarlo.
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de dar la vuelta al alimento, vuelva a pulsar el botón Start/+30s (Inicio/+30 s) para reanudar el funcionamiento.
El horno microondas no está nivelado.	El horno microondas está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno microondas sobre una superficie plana y estable.

Problema	Causa	Acción
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes metálicos durante las funciones de horno microondas/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno microondas, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno microondas.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
1. Gotea agua. 2. Sale vapor por una rendija de la puerta. 3. Queda agua en el horno microondas.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.	Deje enfriar el horno microondas y limpie con un paño seco.
La iluminación en el interior del horno microondas no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Para ventilar el horno microondas, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos después de finalizar la cocción.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.

Resolución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio hace ruido cuando gira.	Hay restos de comida en la parte inferior del horno microondas.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno microondas.

Código de información

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

NOTA

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

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	MS32DG4504G***
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía Microwave (Microondas)	1500 W
Potencia de salida	100 W / 1000 W - 7 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Cavidad del horno	520 x 300 x 410 mm 357 x 255 x 357 mm
Volumen	32 litros
Peso Neto	14,6 kg aproximadamente

* Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética < G >.

Notas

Notas

Notas

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

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Forno micro-ondas

Manual do utilizador

MS32DG4504G***



SAMSUNG

Índice

Instruções de segurança 3

Instruções de segurança importantes	3
Segurança geral	5
Precauções com o funcionamento do micro-ondas	6
Garantia limitada	7
Definição do grupo do produto	7
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)	7

Instalação 8

Acessórios	8
Local de instalação	8
Prato giratório	8

Manutenção 9

Limpeza	9
Substituição (reparação)	9
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização	9

Funções do forno micro-ondas 10

Forno micro-ondas	10
Painel de controlo	10

Utilização do forno micro-ondas 11

Como funciona um forno micro-ondas	11
Acertar a hora	12
Cozinhar/Reaquecer	12
Níveis de potência e variações de tempo	13
Regulação do tempo de cozedura	13
Interromper a cozedura	14
Programação do modo de poupança de energia	14
Utilizar Home Dessert (Sobremesa caseira)	14
Utilizar as funcionalidades de cozedura automática	17
Guia de cozedura a vapor Pure	19

Utilização das funcionalidades de Potência Máxima De Descongelação	21
Utilizar Keep Warm (Manter quente)	22
Utilizar as funcionalidades de eliminação de cheiros	23
Utilização das funcionalidades de bloqueio	23
Utilização das funcionalidades de favorito	23
Para utilizar a programação favorito	24
Desligar o sinal sonoro	24

Guia de utensílios de cozinha 25

Resolução de problemas e código de informação 26

Resolução de problemas	26
Código de informação	28

Características técnicas 28

Instruções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

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

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

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

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

- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- quintas;

- clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- hotelaria de alojamento e pequeno-almoço.

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

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

Não utilizar este aparelho para outros fins que não a cozinha. A secagem de roupa e o aquecimento de almofadas elétricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio. Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual.

Não coloque produtos químicos corrosivos ou vapores dentro ou sobre este aparelho. Este tipo de forno é projetado especificamente para aquecer, cozinhar ou secar alimentos. Não foi concebido para utilização industrial ou laboratorial. Se detetar algum fumo (se o aparelho emitir fumo), desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

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

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

Instruções de segurança

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

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

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afetar o eletrodoméstico, resultando em situações de perigo. O forno microondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada (não encastrado); o forno microondas não deve ser colocado num armário.

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

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

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

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

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

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

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

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

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos. Este forno deve ser colocado numa direção e a uma altura adequadas, de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.

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

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

O forno micro-ondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

Segurança geral

Todas as modificações e reparações devem ser realizadas por técnicos qualificados.

Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados na função de micro-ondas.

Não utilize benzeno, diluente, álcool ou sistemas de limpeza a vapor ou a alta pressão para limpar o forno.

Não instale este forno próximo de um aquecedor, de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar direta ou onde possa haver fugas de gás; ou numa superfície desnivelada.

Este forno deve ser corretamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.

De forma regular, utilize um pano seco para remover substâncias estranhas dos terminais e contactos da ficha de alimentação.

Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objetos pesados sobre o cabo de alimentação. Caso ocorra uma fuga de gás (gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local. Não toque no cabo de alimentação.

Não toque no cabo de alimentação com as mãos húmidas.

Durante o funcionamento do forno, não o desligue retirando o cabo de alimentação.

Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Se alguma substância estranha entrar no forno, desligue o cabo de alimentação e contacte um centro de assistência Samsung local.

Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o forno.

Não coloque o forno sobre objetos frágeis.

Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente correspondem às indicadas nas características técnicas do produto.

Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize blocos de tomadas, cabos de extensão ou transformadores elétricos.

Não pendure o cabo de alimentação em objetos metálicos. Assegure-se de que o cabo está colocado entre objetos ou por trás do forno.

Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Caso a ficha ou cabo de alimentação se encontre danificado, contacte um centro de assistência Samsung local.

Não verta, nem vaporize água diretamente sobre o forno.

Não coloque objetos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.

Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre o forno.

Não guarde materiais inflamáveis no forno. Uma vez que os vapores de álcool podem entrar em contacto com as partes quentes do forno, tenha cuidado quando aquecer comida ou bebidas que contenham álcool.

As crianças podem embater ou entalar os dedos na porta. Ao abrir/fechar a porta, mantenha as crianças afastadas.

Instruções de segurança

Aviso do micro-ondas

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

Se se queimar, siga estas instruções de Primeiros Socorros:

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

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

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

Precauções com o forno micro-ondas

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

Retire os atilhos de arame. Podem provocar faíscas.

Não utilize o forno para secar papel ou vestuário.

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

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

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

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

Utilize sempre luvas para retirar um prato.

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

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

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

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

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

Precauções com o funcionamento do micro-ondas

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

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

Importante: a porta do forno deve fechar corretamente. A porta não deve ser amolgada; as dobradiças da porta não devem estar partidas ou soltas; os vedantes da porta e as superfícies isolantes não devem estar danificados.

- Todos os ajustes ou reparações devem ser feitos por um técnico qualificado.

Garantia limitada

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

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

Utilize este forno apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções importantes de segurança neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do forno.

Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte um centro de assistência Samsung local ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.

Utilize este forno apenas para aquecer comida. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas com enchimento granulado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorreta do forno.

Para evitar a deterioração da superfície do forno e situações de perigo, mantenha sempre o forno limpo e em bom estado.

Definição do grupo do produto

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação eletromagnética para o tratamento de material, eletroerosão e equipamento de soldadura.

O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos diretamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

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



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

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

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

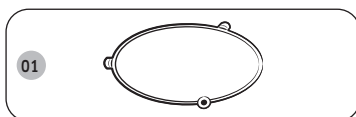
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Para obter informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e obrigações regulamentares relativas ao produto, por ex., REACH, visite a nossa página sobre sustentabilidade disponível em www.samsung.com

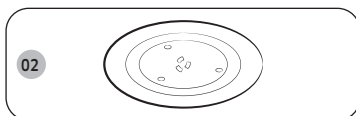
Instalação

Acessórios

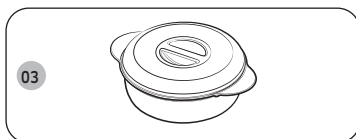
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



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



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

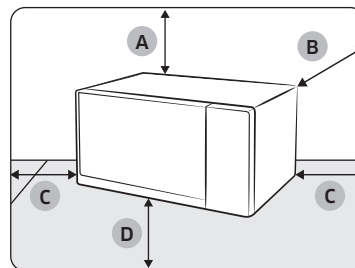


- 03** Sobre o **Cozedor a vapor Pure** consulte as páginas **19 a 21**.
O recipiente de plástico de cozedura a vapor destina-se à função de cozedura a vapor saudável.

⚠ ATENÇÃO

- NÃO** utilize o forno microondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

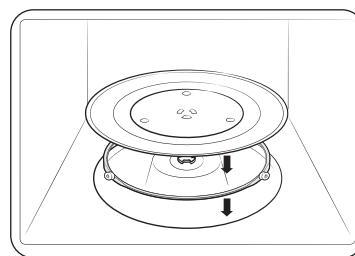
Local de instalação



- A.** 20 cm acima
- B.** 10 cm atrás
- C.** 10 cm de lado
- D.** 85 cm do chão

- Escolha uma superfície plana e nivelada, a uma distância de cerca de 85 cm do chão. A superfície tem de suportar o peso do forno micro-ondas.
- Para permitir a ventilação, deixe 20 cm acima e 10 cm dos lados esquerdo/direito/traseiro do forno micro-ondas.
- Não instale o forno micro-ondas num local quente ou húmido, como na proximidade de outros fornos micro-ondas ou radiadores.
- Cumpra as especificações de fornecimento de energia deste forno micro-ondas. Utilize apenas extensões aprovadas, caso seja necessário utilizá-las.
- Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

Prato giratório



Retire todos os materiais de embalagem do interior do forno micro-ondas. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Certifique-se de que o prato giratório roda livremente.

Manutenção

Limpeza

Limpe o forno micro-ondas regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior do forno. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

Se a porta não abrir e fechar suavemente, verifique primeiro se os vedantes acumularam impurezas. Utilize um pano macio com água e detergente para limpar o interior e o exterior do forno micro-ondas. Enxagúe e seque bem.

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

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

ATENÇÃO

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

Substituição (reparação)

AVISO

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

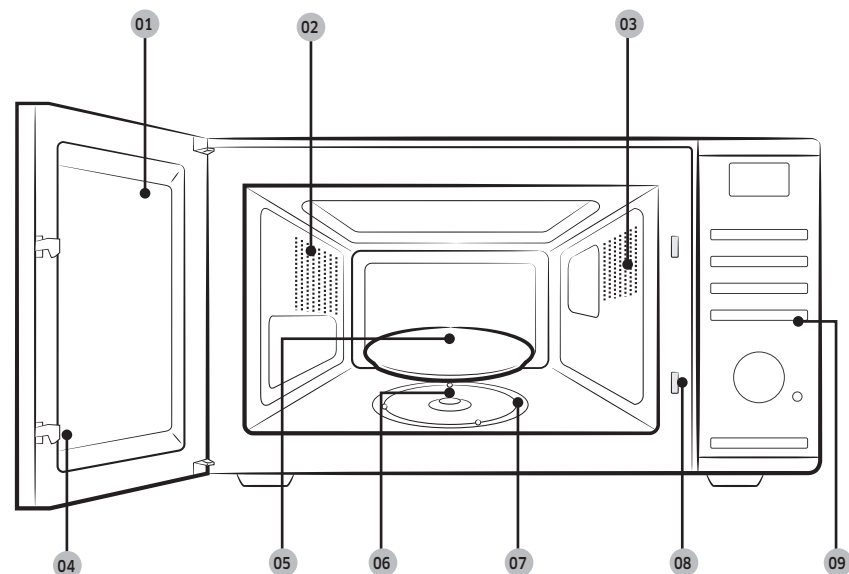
- Se detetar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detetar problemas com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

Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização

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

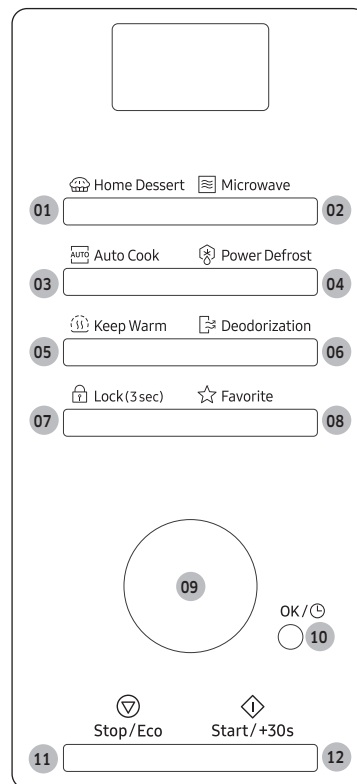
Funções do forno micro-ondas

Forno micro-ondas



- | | | |
|---------------------|------------------------------------|-----------------------|
| 01 Porta | 02 Orifícios de ventilação | 03 Luz |
| 04 Trincos da porta | 05 Prato giratório | 06 Acoplador |
| 07 Anel de roletes | 08 Orifícios do fecho de segurança | 09 Pannel de controlo |

Painel de controlo



- | | |
|----|--|
| 01 | Home Dessert (Sobremesa caseira) |
| 02 | Microwave (Micro-ondas) |
| 03 | Auto Cook (Cozedura automática) |
| 04 | Power Defrost (Potência Máxima De Descongelação) |
| 05 | Keep Warm (Manter quente) |
| 06 | Deodorization (Eliminação de cheiros) |
| 07 | Lock (3 sec) (Bloqueio [3 seg]) |
| 08 | Favorite (Favorito) |
| 09 | Botão rotativo (Peso/Dose/Tempo) |
| 10 | OK/Clock (OK/Relógio) |
| 11 | Stop/Eco (Parar/Eco) |
| 12 | Start/+30s (Iniciar/+30s) |

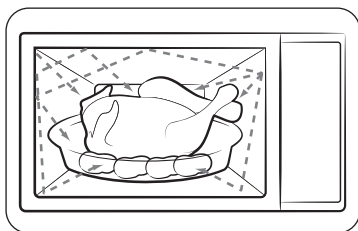
Utilização do forno micro-ondas

Como funciona um forno micro-ondas

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

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha



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

NOTA

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

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

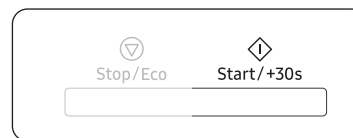
Verificação do funcionamento correto do forno

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar corretamente em todos os momentos. Caso tenha dúvidas, consulte a secção “Resolução de problemas” na página 26 a 28.

NOTA

O forno tem de ser ligado a uma tomada apropriada. O prato giratório deve estar na sua devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100 % - 1000 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno puxando pela pega situada na parte superior da porta. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.



Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** e programe o tempo para 4 ou 5 minutos carregando no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** o número de vezes adequado.

Resultado: O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.

Utilização do forno micro-ondas

Acertar a hora

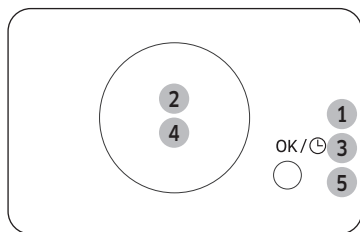
Ao ligar o aparelho, a indicação “88:88” e, em seguida, “12:00” é apresentada automaticamente no visor.

Programa a hora atual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 12 horas ou de 24 horas. Tem de acertar o relógio:

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

NOTA

Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.



1. Para apresentar a hora no... sistema de 24 horas. sistema de 12 horas. Carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)** uma vez ou duas vezes.
2. Rode **Botão rotativo** para acertar a hora.
3. Carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)**.
4. Rode **Botão rotativo** para acertar os minutos.
5. Quando visualizar a hora certa, carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)** para iniciar o relógio.
A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno micro-ondas.

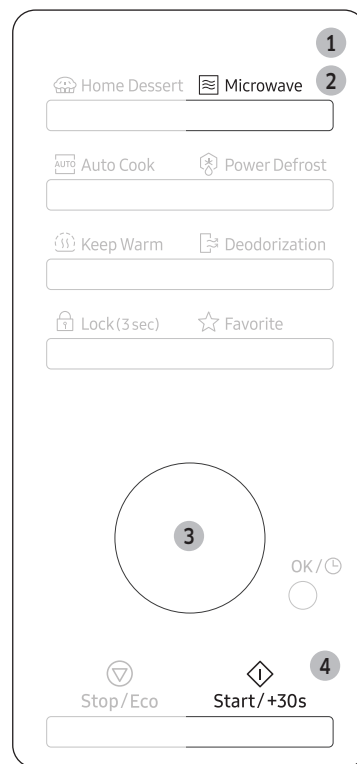
Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

⚠ ATENÇÃO

Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno micro-ondas quando estiver vazio.



1. Carregue no botão **Microwave (Micro-ondas)**. Aparece a indicação 900 W (Potência máxima de cozedura):
 (modo micro-ondas)
2. Seleccione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão **Microwave (Micro-ondas)** até o nível de watts correspondente ser apresentado. Consulte a tabela de níveis de potência.
3. Configure o tempo de cozedura rodando o **Botão rotativo**.
O tempo de cozedura é apresentado.
4. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**. a luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura é iniciada e quando terminar.
 - O forno emite um sinal sonoro e a indicação “End” (Fim) é apresentada a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Níveis de potência e variações de tempo

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

Nível de potência	Percentagem (%)	Potência (W)
MÁXIMA	100	1000
ALTA	85	850
MÉDIA ALTA	60	600
MÉDIA	45	450
MÉDIA BAIXA	30	300
DESCONGELAR	18	180
BAIXA	10	100

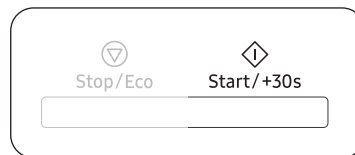
Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se seleccionar um...	O tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência mais elevado	Diminuído
Nível de potência mais baixo	Aumentado

Regulação do tempo de cozedura

Pode aumentar o tempo de cozedura carregando uma vez no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** para cada 30 segundos que pretender acrescentar.

- Verifique, em qualquer altura, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, abrindo a porta
- Aumente o tempo de cozedura restante

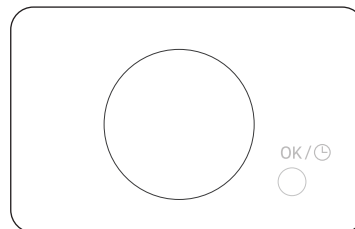


Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos durante a cozedura, carregue uma vez no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** para cada 30 segundos que pretende adicionar.

- Exemplo: para adicionar três minutos, carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** seis vezes.

Basta rodar **Botão rotativo** para ajustar o tempo de cozedura.

- Rode para a direita para aumentar o tempo de cozedura; e, rode para a esquerda para diminuir o tempo de cozedura.



Utilização do forno micro-ondas

Interromper a cozedura

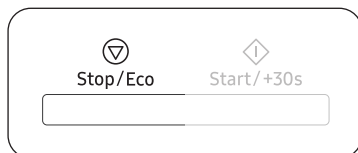
Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

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

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	abra a porta ou carregue uma vez no botão Stop/Eco (Parar/Eco) . a cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) .
Completamente	Carregue no botão Stop/Eco (Parar/Eco) uma vez. a cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão Stop/Eco (Parar/Eco) .

Programação do modo de poupança de energia

O forno tem um modo de poupança de energia.



- Carregue no botão **Stop/Eco (Parar/Eco)**. o visor apaga-se.
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta ou carregue no botão **Stop/Eco (Parar/Eco)** e a hora actual aparece no visor. O forno está pronto para ser utilizado.

NOTA

Função de poupança automática de energia

Se não seleccionar qualquer função quando o aparelho estiver a executar uma programação ou uma operação com uma paragem temporária activada, a função é cancelada e o relógio aparece após 25 minutos.

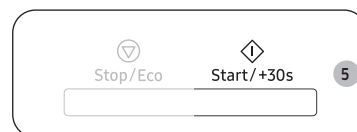
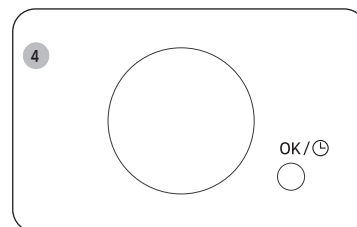
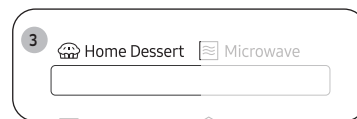
A luz do forno apaga-se se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.

Utilizar Home Dessert (Sobremesa caseira)

Home Dessert (Sobremesa caseira) tem 10 programações de cozedura predefinidas. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.



1. Puxe a pega para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no centro do prato giratório e, em seguida, feche a porta.
3. Carregue em **Home Dessert (Sobremesa caseira)**.
4. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar rodando o **Botão rotativo** e, em seguida, carregue em **OK/Clock (OK/Relógio)**.
 - Para obter mais informações, consulte a secção "Home Dessert (Sobremesa caseira) descrição do programa" nas páginas 15 a 17.
5. Carregue em **Start/+30s (Iniciar/+30s)** para iniciar Home Dessert (Sobremesa caseira).
 - O forno micro-ondas irá confeccionar os alimentos de acordo com a programação predefinida selecionada.
 - Quando a cozedura estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 4 vezes e o visor do painel de controlo apresenta a hora atual. Em seguida, é emitido o sinal sonoro de lembrete do final da cozedura uma vez a cada 3 minutos.

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 10 opções de cozedura pré-programadas.

⚠ ATENÇÃO

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

Home Dessert (Sobremesa caseira) descrição do programa

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1	Bolo de nozes	1 dose	Ingredientes 120 g de farinha, 150 g de manteiga, 100 g de açúcar mascavado, 2 ovos, 50 g de nozes (picadas), 4 g de fermento
			1. Misture a manteiga e o açúcar mascavado numa tigela. 2. Adicione um ovo e misture bem. 3. Adicione a farinha e o fermento, mexendo sempre. 4. Adicione as nozes e misture bem. 5. Coloque a mistura num pirex de vidro untado (Tipo retangular L22 x P12 x A7 cm). 6. Coloque o recipiente no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Home Dessert (Sobremesa caseira) [1]. 7. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2	Pão de banana	1 dose (6 peças)	Ingredientes 3 bananas, 120 g de preparado para panquecas, 120 g de leite, 1 ovo, 2 colheres de sopa de xarope de açúcar
			1. Corte as bananas. 2. Misture o preparado para panquecas, o leite, o ovo e o xarope de açúcar numa tigela. 3. Adicione as bananas cortadas e misture bem. 4. Coloque a mistura em 6 formas individuais. 5. Coloque as formas no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Home Dessert (Sobremesa caseira) [2]. 6. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3	Pão-de-ló	1 dose	Ingredientes 170 g de farinha, 50 g de manteiga, 150 g de açúcar, 3 ovos, 10 g de fermento
			1. Misture a manteiga e o açúcar numa tigela. 2. Adicione um ovo e misture bem. 3. Adicione a farinha e o fermento, mexendo sempre. 4. Coloque a mistura num recipiente de vidro untado (Tipo circular). 5. Coloque o recipiente no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Home Dessert (Sobremesa caseira) [3]. 6. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
4	Brownie	1 dose	Ingredientes 90 g de farinha, ½ chávena de manteiga (derretida), 230 g de açúcar, 2 ovos, 40 g de cacau em pó
			1. Misture a manteiga, os ovos batidos e o açúcar numa tigela. 2. Adicione a farinha e o cacau em pó, mexendo sempre. 3. Coloque a mistura num pirex de vidro untado (Tipo retangular L22 x P12 x A7 cm). 4. Coloque o recipiente no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Home Dessert (Sobremesa caseira) [4]. 5. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 20 a 30 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
5	Pudim de ovos	1 dose (3 peças)	Ingredientes 250 g de leite, 40 g de açúcar, 2 ovos
			1. Abra os dois ovos para uma tigela. Bata ligeiramente os ovos com um batedor de varas. Mantenha a ponta do batedor junto ao fundo da tigela, para evitar criar demasiada espuma. 2. Numa outra tigela, misture o leite e o açúcar. 3. Junte o leite aos ovos batidos, mexendo sempre. 4. Passe a mistura de ovos por um coador de malha fina. Raspe o fundo do coador com uma espátula. Remova qualquer espuma da superfície com uma colher. 5. Coloque a mistura em formas individuais. 6. Coloque as formas no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Home Dessert (Sobremesa caseira) [5]. 7. Depois de cozinhar, refrigere e sirva.
6	Bolo de chocolate na caneca	1 dose	Ingredientes 30 g de manteiga, 60 g de açúcar, 1 ovo, 40 g de natas para bater, 25 g de farinha, 15 g de cacau em pó, 1,5 g de extrato de baunilha, 50 g de pepitas de chocolate semi-amargo
			1. Misture a manteiga, o ovo e as natas numa caneca, até obter uma mistura homogénea. 2. Junte a farinha e o açúcar, mexendo sempre. 3. Junte o cacau e a baunilha e misture até obter uma mistura homogénea. 4. Envolve as pepitas de chocolate. 5. Coloque a caneca (Pirex, 500 ml) no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Home Dessert (Sobremesa caseira) [6]. 6. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
7	Bolo de caneca	1 dose	Ingredientes 30 g de manteiga, 60 g de açúcar, 1 ovo, 50 g de farinha, 30 g de leite, 6 g de baunilha, 3 g de farinha de amêndoa, 1,5 g de fermento
			1. Misture a manteiga, o ovo e o leite numa caneca (Pirex, 500 ml), até obter uma mistura homogénea. 2. Adicione a farinha, o açúcar e o fermento, mexendo sempre. 3. Junte a farinha de amêndoa e a baunilha e misture até obter uma mistura homogénea. 4. Coloque a caneca (Pirex, 500 ml) no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Home Dessert (Sobremesa caseira) [7]. 5. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
8	Café com leite	1 dose	Ingredientes 2 g de café solúvel instantâneo, 50 g de água, 125 g de leite
			1. Misture o café solúvel e a água numa caneca. 2. Coloque o leite noutra caneca. 3. Coloque o leite no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Home Dessert (Sobremesa caseira) [8]. 4. Após o sinal sonoro, retire a caneca com o leite. 5. Coloque o leite no forno micro-ondas e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s). 6. Depois de cozinhar, misture bem e sirva.
9	Chá verde com leite	1 dose	Ingredientes 6 g de chá verde solúvel, 15 g de água, 250 g de leite
			1. Misture bem todos os ingredientes numa caneca. 2. Coloque a caneca no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Home Dessert (Sobremesa caseira) [9]. 3. Depois de cozinhar, misture bem e sirva.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
10	Chá com leite	1 dose	Ingredientes 2 saquetas de chá preto, 60 g de água, 125 g de leite
			- Misture o chá preto e a água numa caneca. - Coloque o leite noutra caneca. - Coloque a mistura de chá no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Home Dessert (Sobremesa caseira) [10]. - Após o sinal sonoro, retire a caneca com o leite. - Coloque o leite no forno micro-ondas e carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s). - Depois de cozinhar, misture bem e sirva.

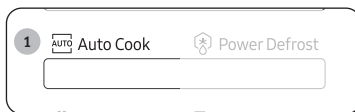
Utilizar as funcionalidades de cozedura automática

As funcionalidades de **Auto Cook (Cozedura automática)** têm 18 tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o tipo da dose rodando o **Botão rotativo**.

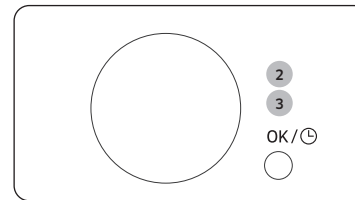
NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

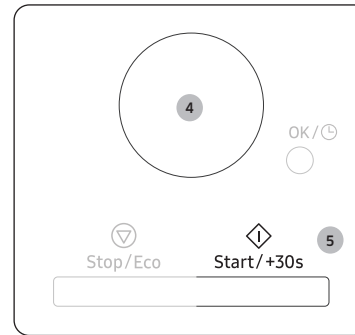
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



- Carregue no botão **Auto Cook (Cozedura automática)**.



- Rode o botão **Botão rotativo** para selecionar a categoria pretendida. E, depois, carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)**.
- Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar rodando o **Botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)**.



- Selecione o tamanho da dose rodando o Botão rotativo.
 - Dependendo do menu selecionado, poderá ter apenas uma opção de peso disponível para selecionar.
- Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada selecionada.
 - O forno emite 4 sinais sonoros.
 - O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
 - A hora actual aparece novamente.

Utilização do forno micro-ondas

Healthy Cooking (Cozinha saudável)

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 18 opções de cozedura pré-programadas. Esses programas só funcionam com energia de microondas.

Código/ Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1 Refeição pré- cozinhada (Fria)	350	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições de 3 componentes (ex. carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
	450	
2 Refeição vegetariana (Fria)	350	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para refeições de dois componentes (p. ex., esparguete com molho ou arroz de legumes). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
	450	
3 Brócolos	250	Lave e prepare os brócolos. Coloque uniformemente num cozedor a vapor Pure com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando estiver a cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
	500	
4 Cenouras	250	Lave as cenouras e corte-as em rodela uniformes. Coloque uniformemente num cozedor a vapor Pure com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando estiver a cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
5 Feijão- verde	250	Lave o feijão-verde. Coloque uniformemente num cozedor a vapor Pure com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando estiver a cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

Código/ Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
6 Espinafres	150	Lave os espinafres. Coloque-o num cozedor a vapor Pure com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
7 Maçaroca de milho	500	Lave a maçaroca de milho e coloque-a num recipiente de vidro oval. Cubra com película aderente para micro-ondas e pique a película. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
8 Batatas descascadas	250	Lave e descasque as batatas e corte-as em porções semelhantes. Coloque-as num cozedor a vapor Pure com tampa. Adicione 45 a 60 ml (3 a 4 colheres de sopa) de água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
	500	
9 Arroz integral	250	Utilize o cozedor a vapor Pure com tampa. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.
10 Macarrão integral	250	Utilize o cozedor a vapor Pure com tampa. Adicione 500 ml de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa antes do tempo de repouso e depois escorra bem o macarrão. Deixe repousar durante 1 minutos.
11 Quinoa	250	Utilize o cozedor a vapor Pure com tampa. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
12 Bulgur	250	Utilize o cozedor a vapor Pure com tampa. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.

Código/ Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
13 Peitos de frango	300	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
14 Peitos de peru	300	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
15 Filetes de peixe fresco	300	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
16 Filetes de salmão fresco	300	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
17 Gambas frescas	250	Lave as gambas, coloque-as num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
18 Truta fresca	400	Coloque 1 peixe inteiro num recipiente próprio para microondas. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de sumo de limão e ervas aromáticas. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.

Guia de cozedura a vapor Pure

O Cozedor a vapor Pure baseia-se no princípio de cozedura a vapor, e foi concebido para cozedura rápida e saudável no seu Forno micro-ondas Samsung.

Este acessório é ideal para cozer arroz, massa, vegetais, etc. em tempo curtíssimo, enquanto mantém os seus valores nutricionais.

O Cozedor a vapor Pure é constituído por 3 itens:



Recipiente



Tabuleiro



Tampa

Todas as peças resistem a temperaturas de -10 °C a 130 °C.

Adequado para armazenamento no congelador. Pode também ser utilizado em separado ou conjunto.

Condições de utilização

- **Não utilizar:**
para cozer alimentos com um conteúdo elevado de açúcar ou gorduras, com a função do grelhador ou calor rotativo ou num fogão.
- Lave todas as peças devidamente com água e sabão antes da primeira utilização.
- Para determinar os tempos de cozedura, consulte as instruções na tabela na página seguinte.

Manutenção

- O cozedor pode ser lavado numa máquina de lavar louça.
- Ao lavar à mão, utilize água quente e detergente da louça líquido. Não utilize esfregões abrasivos.
- Alguns alimentos (como tomate) podem descolorar o plástico. Isto é normal e não constitui uma avaria de funcionamento.

Utilização do forno micro-ondas

Descongelo

Coloque os alimentos congelados no cesto do recipiente de cozedura a vapor sem a tampa. O líquido permanece no fundo da panela e não irá prejudicar os alimentos.

Manuseamento do Cozedor a vapor Pure



Precauções

- Exerça os devidos cuidados ao abrir a tampa do cozedor a vapor, porque o vapor que sair pode estar muito quente.
- Utilize luvas de forno ao manusear após a cozedura.

⚠ ATENÇÃO

Não utilize o modo **Grelhador** e **Combinado** com o **Cozedor a vapor Pure**.

Modo de utilização	Microwave (Micro-ondas)	Grelhador/Combinado
Cozedor a vapor Pure	0	X

Cozedura

Alimento	Tamanho das doses	Níveis de potência (W)	Tempo de cozedura (min)	Manuseamento
Alcachofras	300 g (1-2 uds.)	750 W	5-6	Recipiente com tabuleiro + Tampa
	Instruções Lave as alcachofras. Coloque o tabuleiro no recipiente. Coloque as alcachofras no tabuleiro. Adicione uma colher de sopa de sumo de limão. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Legumes frescos	300 g	750 W	4-5	Recipiente com tabuleiro + Tampa
	Instruções Pese os legumes (por exemplo, brócolos, couve-flor, cenouras, pimentos) depois de os lavar, limpar e cortar em porções semelhantes. Coloque o tabuleiro no recipiente. Distribua os vegetais no tabuleiro. Adicione 2 colheres de sopa de água. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Legumes congelados	300 g	600 W	7-8	Recipiente com tabuleiro + Tampa
	Instruções Coloque o cesto com os legumes congelados no cesto do recipiente de cozedura a vapor. Coloque o tabuleiro no recipiente. Adicione 1 colher de sopa de água. Tape com a tampa. Mexa bem depois da cozedura e do tempo de repouso. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Arroz	250 g	750 W	15-18	Recipiente + Tampa
	Instruções Coloque o cesto com o arroz no cesto do recipiente de cozedura a vapor. Adicione 500 ml de água fria. Tape com a tampa. Após cozer, deixe repousar o arroz branco durante 5 minutos, ou o arroz integral, durante 10 minutos.			
Batatas com casca	500 g	750 W	7-8	Recipiente + Tampa
	Instruções Pese e lave as batatas e coloque-as no cesto do recipiente de cozedura a vapor. Adicione 3 colheres de sopa de água. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Alimento	Tamanho das doses	Níveis de potência (W)	Tempo de cozedura (min)	Manuseamento
Guisado (Frio)	400 g	600 W	5-6	Recipiente + Tampa
	Instruções Coloque o cesto com o guisado no cesto do recipiente de cozedura a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Sopa (Fria)	400 g	750 W	3-4	Recipiente + Tampa
	Instruções Coloque no cesto do recipiente de cozedura a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Sopa congelada	400 g	750 W	8-10	Recipiente + Tampa
	Instruções Coloque o cesto com a sopa no recipiente de cozedura a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Bolinhas levedados com recheio de geleia	150 g	600 W	1-2	Recipiente + Tampa
	Instruções Humedeça a cobertura dos bolinhos recheados com água fria. Coloque 1 ou 2 bolinhos congelados ao lado um do outro no cesto do recipiente de cozedura a vapor. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Compota	250 g	600 W	3-4	Recipiente + Tampa
	Instruções Pese a fruta fresca (por exemplo, maçã, pera, ameixa, alperce, manga ou ananás) depois de descascada, lavada e cortada em pedaços ou cubos do mesmo tamanho. Coloque no cesto do recipiente de cozedura a vapor. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água e 1 a 2 colheres de sopa de açúcar. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

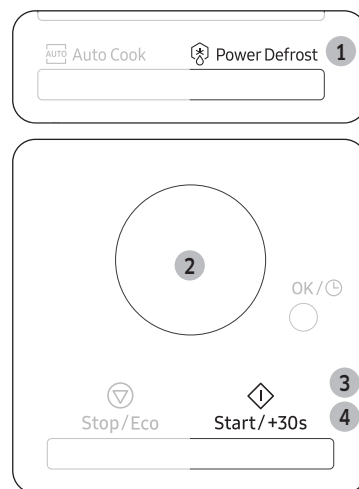
Utilização das funcionalidades de Potência Máxima De Descongelação

As funcionalidades **Power Defrost (Potência Máxima De Descongelação)** permitem descongelar carne, aves, peixe, pão e bolos. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório. Feche a porta.



1. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando **Power Defrost (Potência Máxima De Descongelação)** uma ou mais vezes.
2. Selecione o tamanho da dose rodando o **Botão rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)
3. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
 - Inicia-se a descongelação
 - O forno emite um sinal sonoro durante o descongelamento para não se esquecer de voltar o alimento.
4. Carregue novamente no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** para terminar a descongelação. Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Utilização do forno micro-ondas

A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Power Defrost (Potência Máxima De Descongelamento)**, bem como as respetivas quantidades e instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, aves, peixe e pão/bolos no prato raso de vidro ou cerâmica.

Código/ Alimento	Tamanho das doses (g)	Instruções
1 Carne	200-1500	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
2 Aves	200-1500	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire a carne da ave quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
3 Peixe	200-1500	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe. Deixe repousar durante 20 a 50 minutos.
4 Pão/Bolo	125-1000	Coloque o pão sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e para quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e baguetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme assim como para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.

Utilizar Keep Warm (Manter quente)

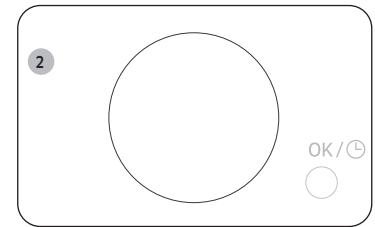
A função Keep Warm (Manter quente) mantém a comida quente até a servir. Utilize esta função para manter os alimentos quentes até os servir.

NOTA

O tempo limite de Keep Warm (Manter quente) é de 99 minutos.



1. Carregue no botão **Keep Warm (Manter quente)**.



2. Rode o **Botão rotativo** para acertar o tempo de aquecimento.



3. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
• Para interromper esta função de aquecimento, abra a porta ou carregue no botão **Stop/Eco (Parar/Eco)**.

ATENÇÃO

- Não utilize esta função para reaquecer alimentos frios. Estes programas destinam-se a manter quentes alimentos que tenham sido cozinhados na hora.
- Depois de iniciar a funcionalidade para manter quente, não é possível alterar o tempo para manter quente.
- Não cubra com tampas ou película aderente.
- Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

Utilizar as funcionalidades de eliminação de cheiros

Utilize esta funcionalidade depois de cozinhar alimentos com cheiro ou quando existir muito fumo no interior do forno.

Em primeiro lugar, limpe o interior do forno.



Carregue no botão **Deodorization (Eliminação de cheiros)** depois de concluir a limpeza. Assim que carregar no botão **Deodorization (Eliminação de cheiros)**, o funcionamento inicia-se automaticamente. Uma vez concluído, o forno apita quatro vezes.

NOTA

- Especificou o tempo de eliminação de cheiros para 5 minutos. Sempre que carregar no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**, o tempo aumenta 30 segundos.
- O tempo limite de eliminação de cheiros é de 15 minutos.

Utilização das funcionalidades de bloqueio

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



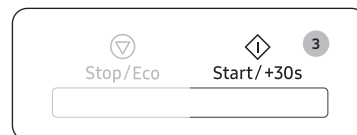
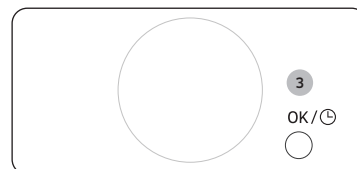
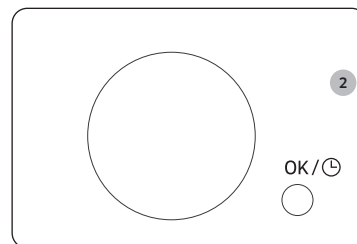
1. Carregue no botão **Lock (3 sec) (Bloqueio [3 seg])** durante três segundos.
 - O forno microondas é bloqueado (não é possível selecionar nenhuma função).
 - Aparece a indicação "L" no visor.
2. Para desbloquear o forno, carregue no botão **Lock (3 sec) (Bloqueio [3 seg])** durante 3 segundos novamente. Pode utilizar o forno normalmente.



Utilização das funcionalidades de favorito

Se cozinha ou reaquece frequentemente o mesmo tipo de pratos, pode guardar os tempos de cozedura e os níveis de potência na memória do forno, para não ter de marcá-los de cada vez que pretender fazê-lo.

Pode guardar duas programações diferentes.



1. Defina o seu programa de cozedura da forma habitual (tempo de cozedura e nível de potência). Se necessário, consulte novamente a página Cozinhar/Reaquecer.
2. Carregue no botão **Favorite (Favorito)** e selecione o programa que quer guardar rodando o **Botão rotativo**.
P1: Primeira programação
P2: Segunda programação

3. Carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)** para concluir a programação. Ou carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** para iniciar imediatamente o programa.

Resultado: As suas programações estão agora guardadas na memória do forno.

Utilização do forno micro-ondas

NOTA

Exemplo: Se quiser guardar o modo Microondas, potência de 600 W e 3 minutos em P1.

1. Carregue no botão **Microwave (Micro-ondas)**.
2. Configure a potência para 600 W rodando o **Botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)**.
3. Configure o tempo de cozedura para 3 minutos rodando o **Botão rotativo**.
4. Carregue no botão **Favorite (Favorito)** e depois seleccione P1.
5. Carregue no botão **OK/Clock (OK/Relógio)** ou **Start/+30s (Iniciar/+30s)** para concluir a programação.

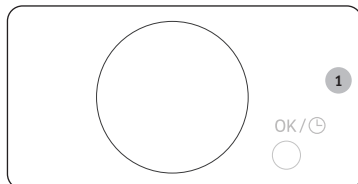
Para utilizar a programação favorito

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Carregue no botão **Favorite (Favorito)** e seleccione o programa rodando o **Botão rotativo**.

P1: Primeira programação
P2: Segunda programação

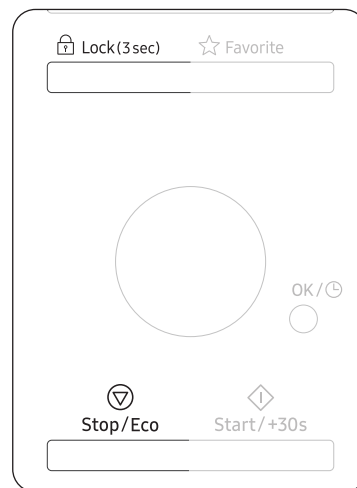


2. Carregue no botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: Os alimentos são cozinhados da forma programada.

Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



- Carregue nos botões **Lock (3 sec) (Bloqueio [3 seg])** e **Stop/Eco (Parar/Eco)** simultaneamente. O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.
- Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **Lock (3 sec) (Bloqueio [3 seg])** e **Stop/Eco (Parar/Eco)** simultaneamente. O forno funciona normalmente.

Guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos sem serem refletidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.

Por isso, tem de ter atenção quando escolhe os utensílios. Se os utensílios de cozinha estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.

A tabela a seguir lista vários tipos de utensílios de cozinha, indica se podem ou não ser utilizados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

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

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

✓ : Recomendado

✓X : Com cuidado

X : Não seguro

Resolução de problemas e código de informação

Resolução de problemas

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

Problema	Motivo	Ação
Geral		
Não é possível carregar corretamente nos botões.	Pode haver matéria estranha presa nos botões.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	Para modelos com painel tátil: Existe humidade no exterior.	Limpe a humidade do exterior.
	O bloqueio para crianças está ativado.	Desative o bloqueio para crianças.
As horas não são apresentadas.	A função Eco (de poupança de energia) está ativa.	Desligue a função Eco.
O forno micro-ondas não funciona.	Não é fornecida energia.	Certifique-se de que há fornecimento de energia.
	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
	Os mecanismos de segurança de abertura da porta estão cobertos por matéria estranha.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
O forno micro-ondas para durante o funcionamento.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, carregue no botão Start/+30s (Iniciar/+30s) para iniciar o funcionamento.

Problema	Motivo	Ação
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	O forno micro-ondas esteve a cozinhar durante um período de tempo prolongado.	Depois de cozinhar durante um período de tempo prolongado, deixe o forno micro-ondas arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não funciona.	Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno micro-ondas está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno micro-ondas.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno micro-ondas.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno micro-ondas para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Estão a ser utilizadas várias fichas na mesma tomada.	Escolha uma tomada que seja utilizada exclusivamente pelo forno micro-ondas.
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno micro-ondas não funciona.	A cozedura de alimentos fechados ou utilizando um recipiente com tampa pode causar sons semelhantes a estalidos.	Não utilize recipientes fechados porque podem rebentar durante a cozedura devido à expansão do conteúdo.

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

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

Resolução de problemas e código de informação

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

Código de informação

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

NOTA

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

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente para melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão, por isso, sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	MS32DG4504G***
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia Microwave (Micro-ondas)	1500 W
Potência de saída	100 W / 1000 W - 7 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	520 x 300 x 410 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	32 litros
Peso Líquido	14,6 kg aprox.

* Este produto contém uma fonte luminosa de classe de eficiência energética <G>.

Notas

Notas

Notas

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

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS?

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Microwave Oven

User manual

MS32DG4504G***



SAMSUNG

Contents

Safety instructions

3

Important safety instructions	3
General safety	5
Microwave operation precautions	6
Limited warranty	6
Product group definition	6
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	7

Installation

7

Accessories	7
Installation site	8
Turntable	8

Maintenance

8

Cleaning	8
Replacement (repair)	9
Care against an extended period of disuse	9

Microwave oven features

9

Microwave oven	9
Control panel	10

Microwave oven use

10

How a microwave oven works	10
Checking that your oven is operating correctly	11
Setting the time	11
Cooking/Reheating	12
Power levels and time variations	12
Adjusting the cooking time	13
Stopping the cooking	13
Setting the energy save mode	13
Using Home Dessert	14
Using the Auto Cook features	16

Pure steam cooking guide	19
Using the Power Defrost features	21
Using Keep Warm features	22
Using the Deodorization features	22
Using the Lock features	22
Using the Favorite features	23
To use the Favorite setting	23
Switching the beeper off	24

Cookware guide

24

Troubleshooting and information code

25

Troubleshooting	25
Information code	28

Technical specifications

28

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

Do not use this appliance for other purposes than cooking. Drying of clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

Safety instructions

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.

Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.

Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Safety instructions

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

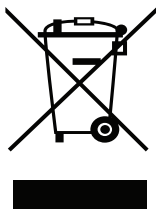
To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

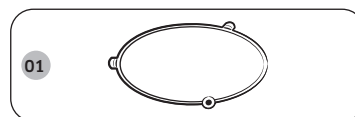
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling. Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product regulatory obligations, e.g. REACH, visit our sustainability page available via www.samsung.com

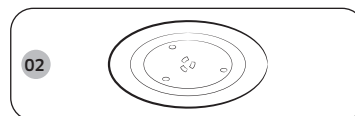
Installation

Accessories

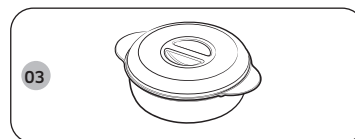
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



- 01 Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
The roller ring supports the turntable.



- 02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



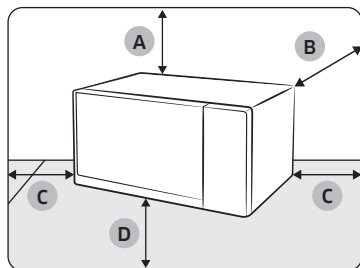
- 03 Pure Steamer** see pages **page 19** to **20**.
The plastic steam cooker when using healthy steam function.

⚠ CAUTION

- DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Installation

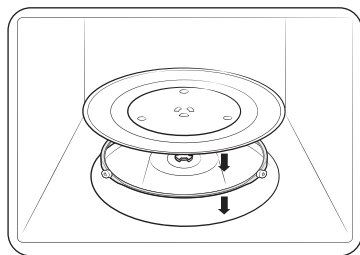
Installation site



- A. 20 cm above
- B. 10 cm behind
- C. 10 cm on the side
- D. 85 cm above the floor

- Select a flat, level surface approximately 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the microwave oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this microwave oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the microwave oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

Cleaning

Clean the microwave oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the microwave oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only). If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the microwave oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the microwave oven

1. With an empty microwave oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the microwave oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the microwave oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the microwave oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the microwave oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the microwave oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the microwave oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave oven yourself.

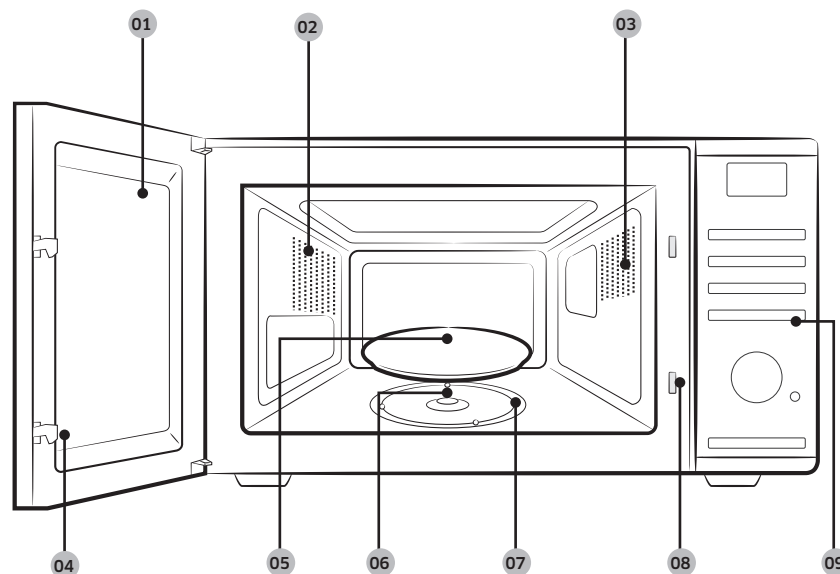
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the microwave oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

If you don't use the microwave oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the microwave oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the microwave oven may affect the performance of the microwave oven.

Microwave oven features

Microwave oven



01 Door

04 Door latches

07 Roller ring

02 Ventilation holes

05 Turntable

08 Safety interlock
holes

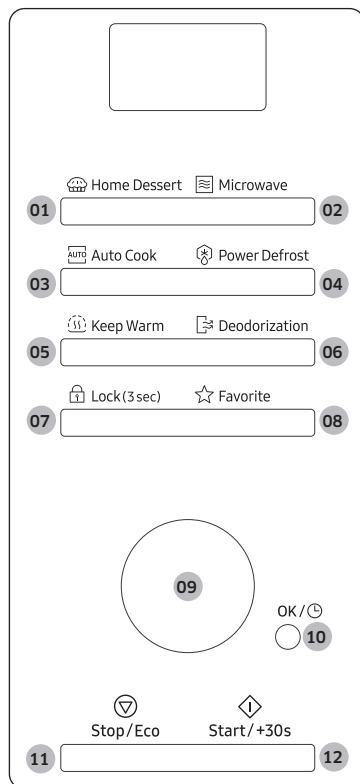
03 Light

06 Coupler

09 Control panel
holes

Microwave oven features

Control panel



- 01 Home Dessert
- 02 Microwave
- 03 Auto Cook
- 04 Power Defrost
- 05 Keep Warm
- 06 Deodorization
- 07 Lock(3 sec)
- 08 Favorite
- 09 Dial Knob (weight/serving/time)
- 10 OK/Clock
- 11 Stop/Eco
- 12 Start/+30s

Microwave oven use

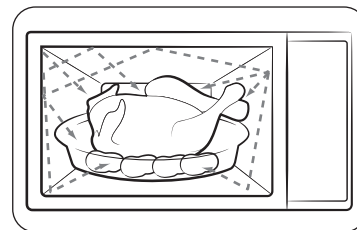
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

NOTE

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the microwave oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on page 25 to 27.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 1000 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side or bottom side of the door.

Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Press the **Start/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

Setting the time

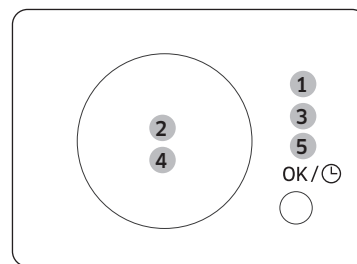
When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. To display the time in the...
24-hour notation.
12-hour notation.
Press the **OK/Clock** button once or twice.
2. Turn the **Dial Knob** to set the hour.
3. Press the **OK/Clock** button.
4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.
5. When the right time is displayed, press the **OK/Clock** button to start the clock.
The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

Microwave oven use

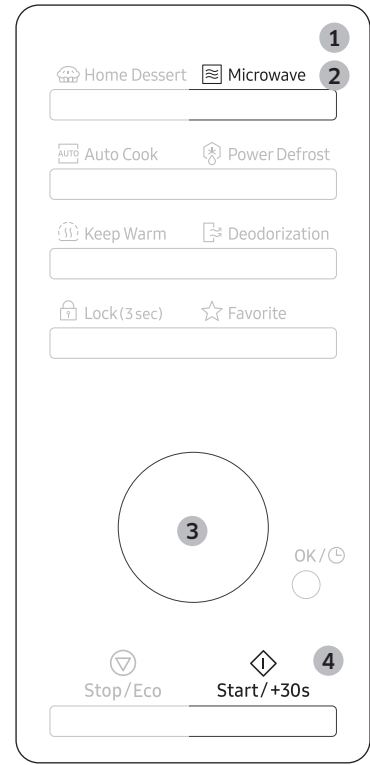
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.
The 1000 W (Maximum cooking power) indications are displayed:
 (microwave mode)
2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.
3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.
The cooking time is displayed.
4. Press the **Start/+30s** button.
The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
 - The oven beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
FULL	100 %	1000 W
HIGH	85 %	850 W
MEDIUM HIGH	60 %	600 W
MEDIUM	45 %	450 W
MEDIUM LOW	30 %	300 W
DEFROST	18 %	180 W
LOW	10 %	100 W

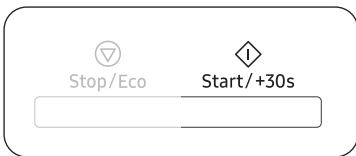
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

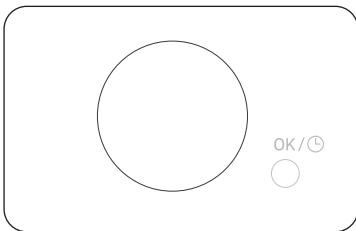


To increase the cooking time of your food during cooking, press the **Start/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start/+30s** button six times.

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.



Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door or press the Stop/Eco button once. Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the Start/+30s button.
Completely	Press the Stop/Eco button once. Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the Stop/Eco button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **Stop/Eco** button. Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Stop/Eco** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

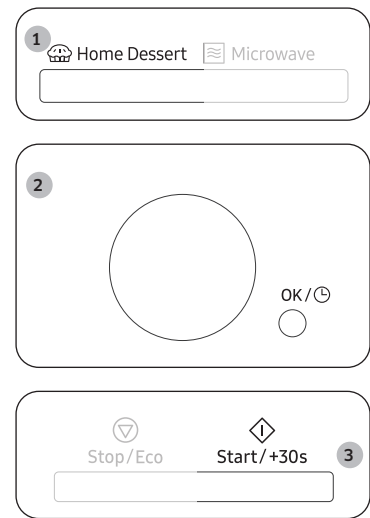
Microwave oven use

Using Home Dessert

Home Dessert has 10 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Press **Home Dessert**.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**, and then press **OK/Clock**.
 - For more information, see the "Home Dessert programme description" on page 14 to 16.
3. Press **Start/+30s** to start Home Dessert.
 - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 10 pre-programmed cooking options.

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Home Dessert programme description

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Walnut Pound Cake	1 serving	Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g 1. Combine a butter and black sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Add a walnut and mix well. 5. Pour a mixture in greased glass pyrex (Rectangle type W22 x D12 x H7 cm). 6. Put the bowl in the microwave oven and select the Home Dessert [1]. 7. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2	Banana Bread	1 serving (6 pcs.)	Ingredients Banana 3 pcs., Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp. 1. Chop the banana. 2. Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl. 3. Add banana and mix well. 4. Pour a mixture in 6 paper cups. 5. Put paper cups in the microwave oven and select the Home Dessert [2]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
3	Sponge Cake	1 serving	Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g
		1. Combine a butter and sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Pour a mixture in greased glass (Circle type). 5. Put the bowl in the microwave oven and select the Home Dessert [3]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.	
4	Brownie	1 serving	Ingredients Flour 90 g, Butter(Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa power 40 g
		1. Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl. 2. Add a flour, cocoa powder and keep stirring. 3. Pour a mixture in greased glass pyrex (Rectangle type W22 x D12 x H7 cm). 4. Put the bowl in the microwave oven and select the Home Dessert [4]. 5. After cooking, stand for 20-30 minutes.	

Code	Food	Serving Size	Instructions
5	Egg Pudding	1 serving (3 pcs.)	Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs.
		1. Crack the two eggs into a bowl. Lightly beat the egg with a balloon whisk. Don't let the tip of the whisk leave the bottom of the bowl to avoid creating too much foam. 2. Combine milk, sugar in other bowl. 3. Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture. 4. Sieve the egg mixture with a fine mesh strainer. Scrape off the bottom of the strainer with a spatula. Remove any foam on the surface with a spoon. 5. Pour the mixture into custard cups. 6. Put the cups in the microwave oven and select the Home Dessert [5]. 7. After cooking, refrigerate and serve.	
6	Chocolate Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Heavy cream 40 g, Flour 25 g, Cocoa powder 15 g, Vanilla 1.5 g, Semi-sweet chocolate chips 50 g
		1. Combine the butter, egg and cream together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar and keep stirring. 3. Add the cocoa, vanilla and stir until just combined. 4. Stir in the chocolate chips. 5. Put the mug (Pyrex 500ml) in the microwave oven and select the Home Dessert[6]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.	

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
7	Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Flour 50 g, Milk 30 g, Vanilla 6 g, Almond powder 3 g, Baking powder 1.5 g
			1. Combine the butter, egg and milk together in a mug (Pyrex 500ml) until well combined. 2. Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. 3. Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. 4. Put the mug (Pyrex 500ml) in the microwave oven and select the Home Dessert [7]. 5. After cooking, stand for 2-3 minutes.
8	Café Latte	1 serving	Ingredients Instant coffee powder 2 g, Water 50 g, Milk 125 g
			1. Mix the coffee powder and water in mug. 2. Pour milk in other mug. 3. Put the coffee mixture in the microwave oven and select the Home Dessert [8]. 4. When the beeps, take mug out. 5. Put the milk in the microwave oven and press the Start/+30s button. 6. After cooking, mix all well and serve.
9	Green Tea Latte	1 serving	Ingredients Green tea powder 6 g, Sugar 15 g, Milk 250 g
			1. Mix all ingredients in mug. 2. Put the mug in the microwave oven and select the Home Dessert [9]. 3. After cooking, mix well and serve.

Code	Food	Serving Size	Instructions
10	Milk Tea	1 serving	Ingredients Black tea bag 2 pcs., Water 60 g, Milk 125 g
			1. Mix the black tea bag and water in mug. 2. Pour milk in other mug. 3. Put the tea mixture in the microwave oven and select the Home Dessert [10]. 4. When the beeps, take mug out. 5. Put the milk in the microwave oven and press the Start/+30s button. 6. After cooking, mix all well and serve.

Using the Auto Cook features

The **Auto Cook** features has 18 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the type of the serving by turning the **Dial Knob**.

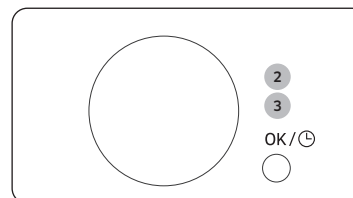
NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

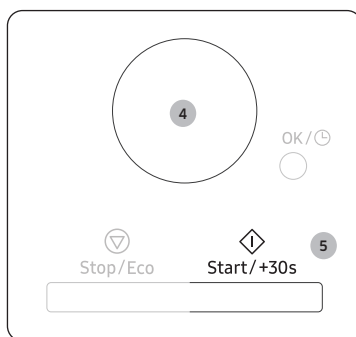


1. Press the **Auto Cook** button.



2. Turning the **Dial Knob** button to select the desired category. And then press **OK/Clock** button.

3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And the press **OK/Clock** button.



4. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**.

- Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.

5. Press the **START/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Auto Cook programme description

Healthy Cooking

The following table presents quantities and appropriate instructions about 18 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with microwave energy only

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
1 Ready Meal (Chilled)	350	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
	450	
2 Vegetarian Meal (Chilled)	350	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.
	450	
3 Broccoli Florets	250	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a pure steamer with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
	500	
4 Sliced Carrots	250	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a pure steamer with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.

Microwave oven use

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
5 Green Beans	250	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a pure steamer with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
6 Spinach	150	Rinse and clean spinach. Put into a pure steamer with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
7 Corn on the Cob	500	Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
8 Peeled Potatoes	250	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a pure steamer with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
	500	
9 Brown Rice	250	Use pure steamer with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
10 Wholemeal Macaroni	250	Use the pure steamer with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
11 Quinoa	250	Use the pure steamer with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
12 Bulgur	250	Use the pure steamer with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
13 Chicken Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
14 Turkey Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
15 Fresh Fish Fillets	300	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
16 Fresh Salmon fillets	300	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
17 Fresh Prawns	250	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
18 Fresh Trout	400	Put 1 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Pure steam cooking guide

The Pure Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven. This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values. The Pure Steamer set is made up of 3 items:



All parts withstand temperatures from -10 °C to 130 °C. Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

Conditions of use

- **Do not use:**
to cook foods with a high sugar or fat content, with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

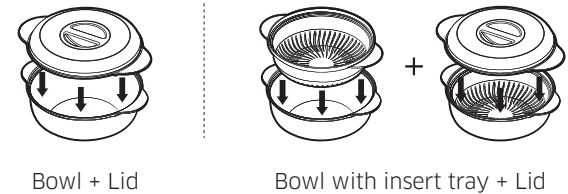
Maintenance

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

Defrosting

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

Handling of Pure Steamer



Precautions

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

⚠ CAUTION

Do not operate the **Grill** and **Combi** mode with **Pure Steamer**.

Operation Mode	Microwave	Grill / Combi
Pure Steamer	0	X

Microwave oven use

Cooking

Food	Serving Size (g)	Power Levels (W)	Cooking time (min.)	Handling
Artichokes	300 (1-2 pcs)	750	5-6	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tbsp lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Fresh Vegetables	300	750	4-5	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Vegetables	300	600	7-8	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.			
Rice	250	750	15-18	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.			
Jacket Potatoes	500	750	7-8	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

Food	Serving Size (g)	Power Levels (W)	Cooking time (min.)	Handling
Stew (Chilled)	400	600	5-6	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	400	750	3-4	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Soup	400	750	8-10	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes.			
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150	600	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Fruit Compote	250	600	3-4	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

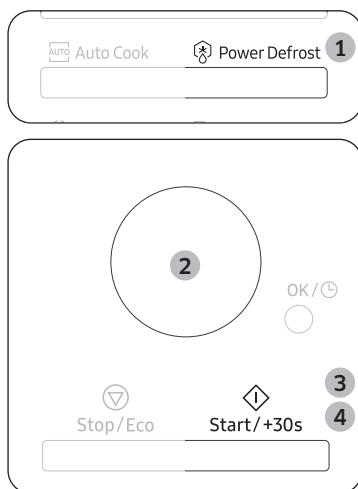
Using the Power Defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button once or more times.
2. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
3. Press the **Start/+30s** button.
 - Defrosting begins.
 - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
4. Press the **Start/+30s** button again to finish defrosting. When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions.

Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving Size (g)	Instructions
1 Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

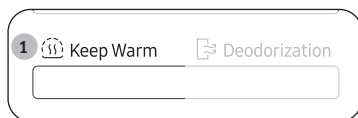
Microwave oven use

Using Keep Warm features

The Keep Warm feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve.

NOTE

The maximum Keep Warm time is 99 minutes.



1. Press the **Keep Warm** button.



2. Select the Hot & Mild by turning the **Dial Knob**.
3. Press the **Start/+30s** button.

Result: The 99 minutes is displayed.

- To stop warming the food, open the door or press **Stop/Eco** button.

CAUTION

- Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- After start keep warm feature, can not change the keep warm time.
- Do not cover with lids or plastic wrap.
- Use oven gloves when taking out food.

Using the Deodorization features

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.



Press the **Deodorization** button after you have finished cleaning. As soon as you press the **Deodorization** button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.

NOTE

- The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **Start/+30s** button is pressed.
- The maximum deodorization time is 15 minutes.

Using the Lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **Lock(3 sec)** button for 3 seconds.
 - The oven is locked (no functions can be selected).
 - The display shows "L".

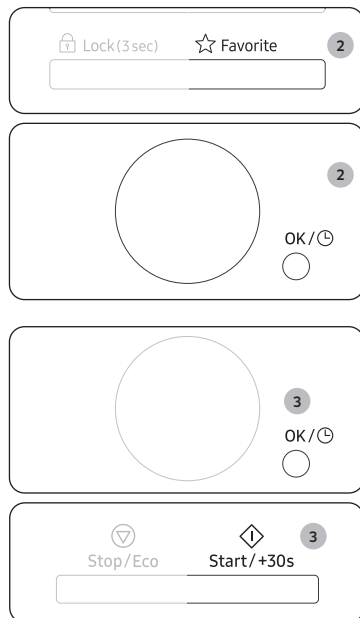


2. To unlock the oven, press the **Lock(3 sec)** button for 3 seconds again. The oven can be used normally.

Using the Favorite features

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each order.

You can store two different setting.



1. Set your cooking programme as usual (cooking time and power level) see Cooking/Reheating page again if necessary.
2. Press **Favorite** button, then select the program that you want to save by turning the **Dial Knob**.
P1 : First setting
P2 : Second setting
3. Press the **OK/Clock** button to finish the setting. Or, press the **Start/+30s** button to start the program immediately.
Result: Your setting are now stored in the oven's memory.



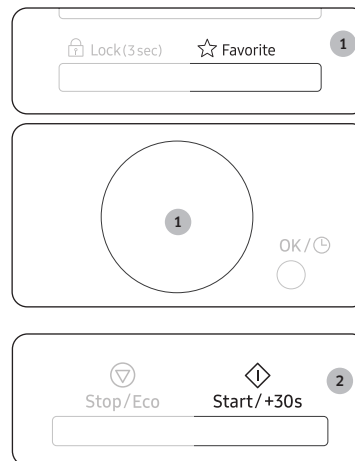
NOTE

Example : If you want to store Microwave mode, Power 600 W and 3 minutes on P1.

1. Press the **Microwave** button.
2. Set the power 600 W by turning the **Dial Knob**. And then press the **OK/Clock** button.
3. Set the cooking time 3 minutes by turning the **Dial Knob**.
4. Press **Favorite** button, then select the P1.
5. Press the **OK/Clock** or **Start/+30s** button to finish the setting.

To use the Favorite setting

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

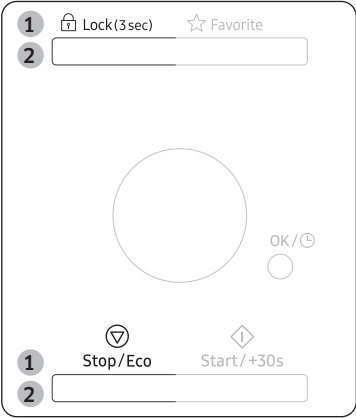


1. Press **Favorite** button, then select the program by turning the **Dial Knob**.
P1 : First setting
P2 : Second setting
2. Press the **Start/+30s** button.
Result: The food is cooked as requested.

Microwave oven use

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Lock(3 sec)** and **Stop/Eco** button at the same time.
 - The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **Lock(3 sec)** and **Stop/Eco** button again at the same time.
 - The oven operates normally.

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the microwave oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging • Polystyrene cups containers • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal trims	✓ ✗ ✗	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.
Glassware • Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.

Troubleshooting and information code

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The microwave oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The microwave oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start/+30s button again to start operation.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓✗ : Use caution

✗ : Unsafe

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The microwave oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the microwave oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the microwave oven without food inside.	Put food in the microwave oven.
	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the microwave oven.
There is a popping sound during operation, and the microwave oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Problem	Cause	Action
The microwave oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the microwave oven.	Remove all objects on the top of the microwave oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and microwave oven interior.	Clean the microwave oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The microwave oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the Stop/Eco button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the microwave oven and check again.

Problem	Cause	Action
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start/+30s button again to restart operation.
The microwave oven is not level.	The microwave oven is installed on an uneven surface.	Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the microwave oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the microwave oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the microwave oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the microwave oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction.	Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
The brightness inside the microwave oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an microwave oven malfunction.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turntable drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turntable rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven.

Troubleshooting and information code

Information code

Information code	Cause	Action
c-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

 NOTE

if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MS32DG4504G***
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Microwave	1500 W
Output power	100 W / 1000 W - 7 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	520 x 300 x 410 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	32 liter
Weight Net	14.6 kg approx.

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Memo

Memo

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be_fr/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

