

MS109F
ME109F

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

du four micro-ondes

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur www.samsung.com/register



Planet First **100% Recycled Paper**

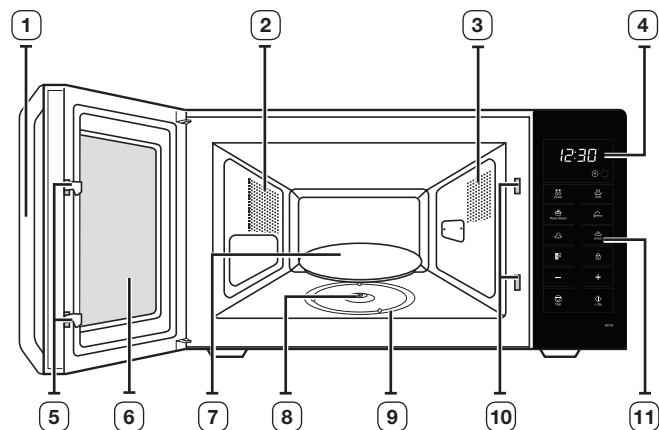
Ce manuel est composé de papier 100% recyclé.



SOMMAIRE

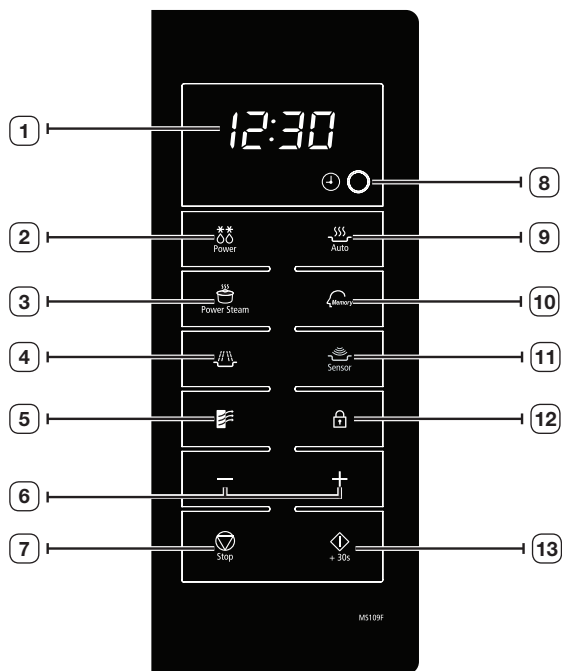
Four.....	2
Tableau de commande.....	3
Accessoires.....	3
Utilisation du manuel d'utilisation.....	4
Informations importantes relatives à la sécurité.....	4
Légendes des symboles et des icônes.....	4
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes.....	4
Consignes de sécurité importantes.....	5
Élimination correcte du produit (Déchets d'appareils électriques et électroniques).....	7
Installation du four micro-ondes.....	8
Réglage de l'horloge.....	8
Que faire en cas de doute ou de problème ?.....	9
Cuisson/Réchauffage.....	9
Puissances.....	10
Arrêt de la cuisson.....	10
Réglage du temps de cuisson.....	10
Utilisation de la fonction réchauffage automatique.....	10
Réglages de la fonction réchauffage automatique.....	11
Utilisation de la fonction décongélation automatique.....	11
Réglages de la fonction de décongélation automatique.....	12
Utilisation de la fonction cuisson par capteur.....	12
Réglages de la cuisson par capteur.....	13
Utilisation de la fonction cuisson vapeur.....	14
Réglages de la cuisson vapeur.....	15
Utilisation de la fonction de désodorisation.....	15
Utilisation de la fonction de mémorisation.....	16
Arrêt du signal sonore.....	16
Utilisation de la fonction sécurité enfants.....	16
Guide des récipients.....	17
Nettoyage du four micro-ondes.....	18
Rangement et entretien du four micro-ondes.....	18
Caractéristiques techniques.....	19

FOUR



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

TABLEAU DE COMMANDE



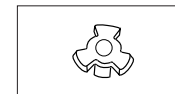
- | | |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. ÉCRAN | 7. BOUTON ARRÊT/ANNULATION |
| 2. FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE | 8. RÉGLAGE DE L'HORLOGE |
| 3. BOUTON POWER STEAM (CUISSON VAPEUR) | 9. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE |
| 4. RÉGLAGE DE LA PUISSANCE | 10. BOUTON MÉMORISATION |
| 5. BOUTON DÉSODORISATION | 11. SÉLECTION DU MODE CUISSON PAR CAPTEUR |
| 6. BOUTON PLUS (+)/MOINS (-) (temps de cuisson, poids et quantité) | 12. SÉCURITÉ ENFANTS |
| | 13. BOUTON DÉPART |

ACCESSOIRES

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

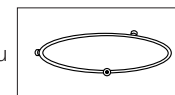
1. Coupleur : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.

Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.



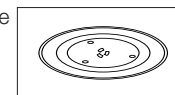
2. Anneau de guidage : à placer au centre du four.

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



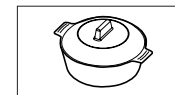
3. Plateau tournant : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

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



4. Cuiseur-vapeur : reportez-vous en pages 14-15.

Fonction : En mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.



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

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

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

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

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

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

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

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES



AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles.**



ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels.**



Avertissement ; Risque d'incendie



Avertissement ; Surface chaude



Avertissement ; Electricité



Avertissement ; Matière explosive



Interdit.



Suivez scrupuleusement les consignes.



NE PAS démonter.



Débranchez la prise murale.



NE PAS toucher.



Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.



Contactez le service d'assistance technique.



Remarque



Important

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

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

- Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- Si le four est endommagé, NE l'utilisez PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - Porte (déformée)
 - Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
 - Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

 AVERTISSEMENT				
 Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
 Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement.	✓	✓	✓	✓
 Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
 N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
 Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
 Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
 Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
 En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
 Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
 N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓

 N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
 N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
 Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre. (Modèle posable uniquement)	✓	✓		
 N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
 Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
 Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
 N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
 N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
 L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✓	✓		
 Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
 Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
 Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
 Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.	✓	✓	✓	✓
 L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
 N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓

<input type="checkbox"/>	Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement)	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/>	AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTEMATIQUÉMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : <ul style="list-style-type: none"> immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ; 	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation. Si le four génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou si de la fumée est émise, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle intégrable uniquement).	✓	✓	✓	✓

ATTENTION					
	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
	Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓		✓	
	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
	Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓		✓	✓
	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✓	✓		✓
	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
	Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✓	

	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
	N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.	✓			✓
	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT (DÉCHETS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable dans l'Union européenne et d'autres pays d'Europe avec des systèmes de collecte spécialisés)

Ce symbole sur le produit, les accessoires ou la documentation indique que le produit et ses accessoires électroniques (par exemple, chargeur, casque, câble USB) ne doivent pas être jetés avec vos ordures ménagères. Afin d'éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine en raison d'une élimination non contrôlée des déchets, séparez ces éléments des autres déchets et recyclez-les de manière responsable afin de garantir une réutilisation durable des ressources matérielles.

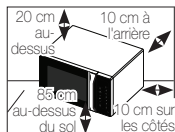
Pour les utilisateurs individuels, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit ou l'agence gouvernementale locale pour obtenir des détails sur le lieu et la manière d'éliminer ces éléments en vue d'un recyclage sans risque pour l'environnement.

Pour les utilisateurs professionnels, contactez votre fournisseur et consultez les conditions générales de votre contrat d'achat. Ce produit et ses composants électroniques ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets commerciaux en vue de leur élimination.

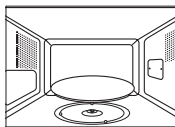
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

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

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



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

- ☞ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé. Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.
- ☞ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
 - après une coupure de courant.
- ☞ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

1. Pour afficher l'heure...

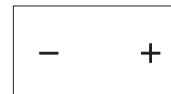
au format 24 heures
au format 12 heures

Ensuite, appuyez sur le bouton ...

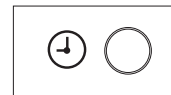
Une fois
Deux fois



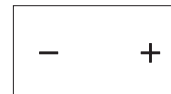
2. Appuyez sur les boutons (−) et (+) pour régler l'heure.



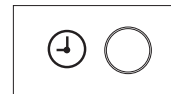
3. Appuyez sur le bouton .



4. Appuyez sur les boutons (−) et (+) pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton .



QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

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


Ceci est tout à fait normal.

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

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

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton .
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.


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

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

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

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

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

 Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.


CUISSON/RÉCHAUFFAGE

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

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

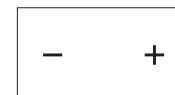
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton .

Résultat : La puissance de cuisson maximale (1000 W) s'affiche :
Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton  jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.



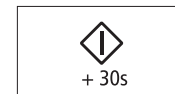
2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (←) et (→) autant de fois que nécessaire.




3. Appuyez sur le bouton .



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

- 1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.



 Ne faites jamais fonctionner le four à vide.



 Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (1000 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

 Vous pouvez changer le niveau de puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton .

PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.


Niveau de puissance	Puissance en watts	
	Micro-ondes	GRIL
MAXIMUM	1000 W	-
ÉLEVÉE	850 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-

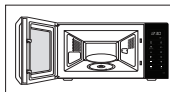
-  Si vous choisissez une puissance plus élevée, le temps de cuisson doit être réduit.
-  Si vous choisissez une puissance plus faible, le temps de cuisson doit être augmenté.

ARRÊT DE LA CUISSON


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

1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.



Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton .



2. Pour arrêter complètement la cuisson; appuyez sur le bouton .

Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Arrêt** .



-  Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en route en appuyant simplement sur **Arrêt** .

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.




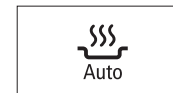
UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

cette fonction propose quatre réglages préprogrammés.

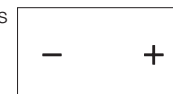
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (−) et (+).

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

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Réchauffage automatique** .



2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (−) et (+). (Reportez-vous au tableau ci-contre.)



3. Appuyez sur le bouton .

Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :





- 1) le signal sonore retentit quatre fois.
- 2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
- 3) L'heure s'affiche à nouveau.



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

RÉGLAGES DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1. Plats préparés (réfrigérés) 	300 à 350 g 400 à 450 g	3 min	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).
2. Plats préparés (surgelés) 	300 à 350 g 400 à 450 g	4 min	Vérifiez que l'emballage est adapté à la cuisson aux micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat préparé surgelé dans le four. Ce programme convient à la cuisson de plats surgelés composés de trois aliments différents (exemple : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
3. Boissons (café, lait, thé, eau) (température ambiante) 	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2 min	Versez la boisson dans une tasse en céramique sans recouvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 ou 4 tasses, disposez-les en cercle. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos, et faites attention en sortant les tasses du four.
4. Pop-corn 	100 à 150 g	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.

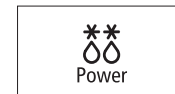
UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le mode Décongélation automatique permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.

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

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

1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (☼☼) autant de fois que nécessaire pour sélectionner l'aliment à décongeler.



Exemple : Appuyez trois fois sur le bouton **Décongélation** (☼☼) pour décongeler du poisson.

2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (−) et (+).
Le poids maximal est de 2 000 g.
(Pour le mode Pain/Gâteau, le poids maximal est de 1000 g.)




3. Appuyez sur le bouton ◊.



Résultat :





- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment.
- Appuyez de nouveau sur le bouton ◊ pour poursuivre la décongélation.

 Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage au micro-ondes avec une puissance de 180 W.
Reportez-vous au chapitre « Cuisson/Réchauffage » en page 9 pour de plus amples détails.

RÉGLAGES DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment.

Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, le pain ou les gâteaux sur un plateau.

Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1. Viande 	200 g à 2 kg	20 à 60 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des steaks, des côtelettes et de la viande hachée.
2. Volaille 	200 g à 2 kg	20 à 60 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poulets entiers et qu'à celle de morceaux de poulet.
3. Poisson 	200 g à 2 kg	20 à 50 min	Protégez la queue des poissons entiers avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poissons entiers et qu'à celle de filets.
4. Pain/ Gâteaux 	125 g à 1 kg	5 à 30 min	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la décongélation des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.


UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PAR CAPTEUR

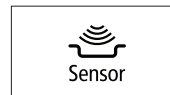
Les cinq fonctions de cuisson par capteur comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.

Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la catégorie Cuisson par capteur en appuyant sur les boutons (←) et (→).

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

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

- Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **CUISSON PAR CAPTEUR** . (Reportez-vous au tableau ci-contre).




- Appuyez sur le bouton .

Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :






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



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

RÉGLAGES DE LA CUISSON PAR CAPTEUR

Le tableau suivant répertorie les 5 programmes de cuisson par capteur. Il indique également les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Lorsque vous débutez un programme, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos (min)	Consignes
1. Brocolis en morceaux 	200 à 500 g	1-2	Lavez et nettoyez les brocolis et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
2. Carottes en rondelles 	200 à 500 g	1-2	Lavez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
3. Pommes de terre épluchées 	200 à 800 g	2-3	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
4. Soupe/ Sauce (réfrigérée) 	250 à 500 g	2-3	Verser le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
5. Soupe surgelée (-18 °C) 	250 à 500 g	2-3	Percez le film protecteur de la soupe surgelée et placez-la au centre du plateau tournant. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.

Consignes pour la cuisson automatique par capteur

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

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous couvrez un récipient avec un couvercle ou un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement les types de gaz produits une fois le récipient saturé de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou d'une sauce à gratiner. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- La fonction Plus/Moins est utilisée pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui vous convient. Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur.
- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affichera.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

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

Important

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

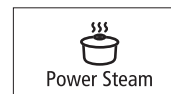
UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON VAPEUR

Avec cette fonction, le temps de cuisson se règle automatiquement. Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (←) et (→).

En mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.

Placez le cuiseur-vapeur en plastique au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Cuisson vapeur** (🍲).



2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (←) et (→). (Reportez-vous au tableau ci-contre.)



3. Appuyez sur le bouton ⏏.

Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :

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



Conseil pour la cuisson à la vapeur

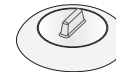
Éléments du cuiseur-vapeur



Bol

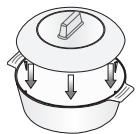


Plateau

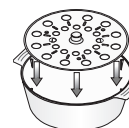


Couvercle

Utilisation du cuiseur-vapeur



(Bol + couvercle)







(Bol avec plateau + couvercle)

+

RÉGLAGES DE LA CUISSON VAPEUR

Le tableau suivant répertorie les 4 programmes automatiques de la fonction Cuisson vapeur ainsi que les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. En mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur.

Code/Aliment (-18 °C)	Quantité	Temps de préchauffage (min.)	Temps de repos (min)	Consignes
1. Riz blanc 	150 à 200 g 250 à 300 g	4 à 5 min	Bol + couvercle	Utilisez du riz blanc étuvé. Placez le riz dans le cuiseur-vapeur. Ajoutez deux volumes d'eau froide. Couvrez. Une fois la cuisson terminée, remuez avant de laisser reposer. Une fois la cuisson terminée, essuyez la cavité du four à l'aide de papier absorbant.
2. Pommes de terre épluchées 	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	2 à 3 min	Bol + couvercle	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Placez-les dans le cuiseur-vapeur. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) pour 100 à 350 g de pommes de terre et 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 cuillères à soupe) pour 400 à 550 g de pommes de terre. Couvrez.
3. Légumes frais 	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	1 à 2 min	Bol avec plateau + couvercle	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol du cuiseur-vapeur. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 100 à 350 g de légumes et 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 400 à 450 g. Couvrez.



Code/Aliment (-18 °C)	Quantité	Temps de préchauffage (min.)	Temps de repos (min)	Consignes
4. Compote de fruits 	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2 à 3 min	Bol + couvercle	Pesez les fruits frais après les avoir épluchés et lavés, puis coupez-les en tranches ou cubes de même taille. Placez-les dans le cuiseur-vapeur. Pour 100 à 350 g de fruits, ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 c. à s.) et pour 400 à 450 g de fruits, ajoutez 45 ml d'eau (3 c. à s.). Ajoutez 1 à 2 c. à s. de sucre. Couvrez. Une fois la cuisson terminée, remuez délicatement. Ce programme convient à la cuisson des pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas.

UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉSODORISATION

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

Appuyez sur le bouton **Désodorisation**  ; une fois le nettoyage terminé, un signal sonore retentit quatre fois.



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

UTILISATION DE LA FONCTION DE MÉMORISATION

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.

Enregistrement des réglages

1. Pour programmer le...

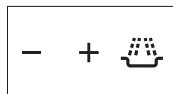
Ensuite, appuyez sur le bouton **Mémorisation** ().



Premier réglage
Deuxième réglage

Une fois (P1 s'affiche)
Deux fois (P2 s'affiche)

2. Réglez votre mode de cuisson comme vous le faites habituellement (temps de cuisson et puissance).



3. Appuyez sur le bouton .

Résultat : Vos réglages sont désormais mémorisés.



Utilisation des réglages

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

1. Pour programmer le...

Ensuite, appuyez sur le bouton **Mémorisation** ().



Premier réglage
Deuxième réglage

Une fois (P1 s'affiche)
Deux fois (P2 s'affiche)

2. Appuyez sur le bouton .

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



ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons et .

Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

OFF

- Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau sur les boutons et simultanément.

Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

ON

- Le signal sonore est réactivé.



UTILISATION DE LA FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS

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

1. Appuyez sur le bouton **Sécurité enfants** () pendant une seconde.

Résultat :

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

L



2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau sur le bouton **Sécurité enfants** () pendant une seconde.

Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.



GUIDE DES RÉCIPIENTS

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

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit 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 polystyère	✓	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 verre fin	✓	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

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

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

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

- ☞ Veuillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.
 - ☞ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
 2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
 3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
 4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.
- ☞ Ne laissez JAMAIS couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
 - ne s'y accumule ;
 - ne nuise à l'étanchéité de la porte.

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

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

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

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

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

- ☞ Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :
 - débranchez-le de l'alimentation ;
 - appelez le service après-vente le plus proche.
- ☞ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.
- ☞ Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

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	MS109F
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance Micro-ondes	1500 W
Puissance de sortie	100 W/1000 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	512 x 297 x 409 mm 336 x 241 x 349 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	15 kg env.

REMARQUE



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	www.samsung.com
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	www.samsung.com

Code N° : DE68-03820B

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

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

Deze handleiding is gemaakt van 100% gerecycled papier.

MS109F
ME109F

imagine the possibilities

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit Samsung-product. U kunt het product registreren op

www.samsung.com/register

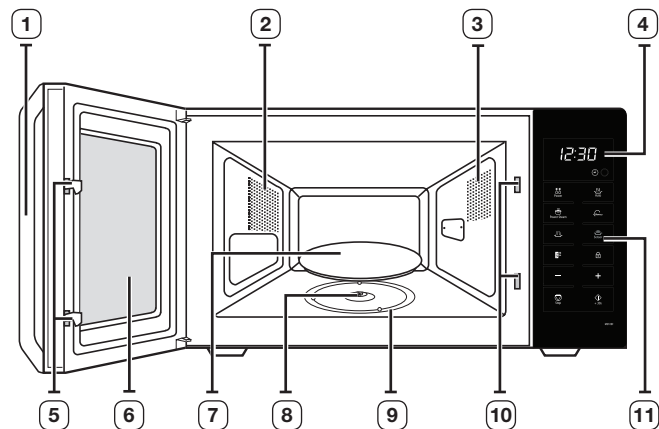
CE

SAMSUNG

INHOUD

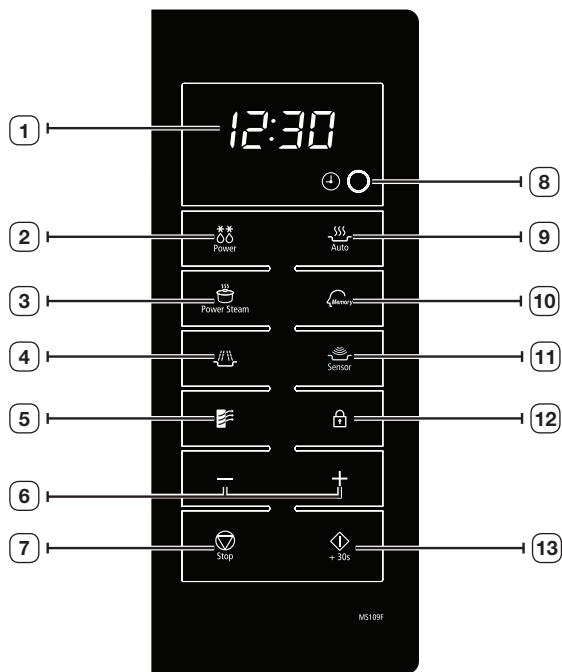
Oven	2
Bedieningspaneel	3
Accessoires	3
Over deze gebruiksaanwijzing	4
Belangrijke veiligheidsinformatie	4
Legenda van symbolen en pictogrammen	4
Maatregel ter voorkoming van mogelijke overmatige blootstelling aan microgolven ..	4
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen	5
Juiste afvoer van het product (Afvolverwerking van elektrische en elektronische apparatuur)	7
De magnetronoven installeren	8
De klok instellen	8
Wat te doen in geval van twijfel of bij problemen	9
Bereiden/Opwarmen	9
Vermogensniveaus	10
De bereiding beëindigen	10
De bereidingstijd bijstellen	10
Automatisch opwarmen	10
Instellingen voor automatisch opwarmen	11
Automatisch ontdooien	11
Instellingen voor automatisch ontdooien	12
De functie bereiding met sensor gebruiken	12
Instellingen bereiding met sensor	13
Automatisch stomen	14
Instellingen voor stomen	15
Geurverdriving	15
Het geheugen gebruiken	16
Het geluidssignaal uitschakelen	16
Het kinderslot	16
Richtlijnen voor kookmaterialen	17
De magnetronoven reinigen	18
De magnetronoven opbergen of laten repareren	18
Technische specificaties	19

OVEN



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

BEDIENINGSPANEEL



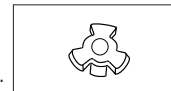
- | | |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. STOPPEN/ANNULEREN |
| 2. AUTOMATISCH ONTDOOIEN | 8. KLOK INSTELLEN |
| 3. AUTOMATISCH STOMEN | 9. AUTOMATISCH OPWARMEN |
| 4. VERMOGEN INSTELLEN | 10. TOETS GEHEUGEN |
| 5. GEURVERDRIJVING | 11. BEREIDING MET SENSOR |
| 6. OMHOOG (+) / OMLAAG (-)
(Bereidingstijd, gewicht en portiegrootte) | 12. KINDERSLOT |
| | 13. START |

ACCESSOIRES

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

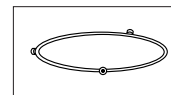
- 1. Koppeling**, bevestigd op de motoras, onder in de oven.

Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



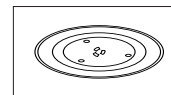
- 2. Loopring**, moet in het midden van de oven worden geplaatst.

Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



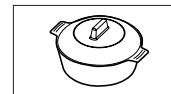
- 3. Draaiplateau**, moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.

Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.



- 4. Stomer**, zie pagina's 14-15.

Doel: Gebruik de plastic stomer bij automatisch stomen.



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

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

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

- Veiligheidsvoorschriften
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE.
















Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.

Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

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

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de onderdelen Waarschuwingen en Belangrijke veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties die zich kunnen voordoen, beschreven. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

	WAARSCHUWING	Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamenlijk letsel of de dood.	
	LET OP	Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot licht lichamenlijk letsel of schade aan eigendommen.	
	Waarschuwing; brandgevaar		Waarschuwing; heet oppervlak
	Waarschuwing; elektriciteit		Waarschuwing; explosief materiaal
	Probeer dit NIET.		Volg de aanwijzingen strikt op.
	NIET demonteren.		Haal de stekker uit het stopcontact.
	NIET aanraken.		Zorg dat het apparaat geaard is om elektrische schokken te voorkomen.
	Bel het servicecentrum voor hulp.		Opmerking
	Belangrijk		

MAATREGEL TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN.

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

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

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 booglasapparatuur.

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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

WAARSCHUWING					
	Alleen gekwalificeerd personeel mag de magnetronoven aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
	Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen.	✓	✓	✓	✓
	Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
	Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vette of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
	Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
	Vervijder regelmatig met een droge doek alle vreemde stoffen zoals stof en water van de contactpunten in stekker en stopcontact.	✓	✓	✓	✓
	Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
	In het geval van een gaslek (bijvoorbeeld propaangas, LP-gas, enzovoort) moet u de ruimte onmiddellijk ventileren zonder de stekker aan te raken.	✓	✓	✓	✓
	Raak de stekker niet met natte handen aan.	✓	✓	✓	✓
	Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken wanneer het apparaat nog bezig is.	✓	✓	✓	✓

	Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum..	✓	✓	✓	✓
	Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
	Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp. (alleen aanrechtmodel)	✓	✓		
	Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
	Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
	Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
	Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
	Gebruik geen beschadigd netsnoer, beschadigde stekker of los zittende wandcontactdoos. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
	Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.	✓	✓		
	Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
	Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
	Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
	Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.	✓	✓	✓	✓
	Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.	✓	✓	✓	✓
	Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
	De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst. (alleen aanrechtmodel)	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/> WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> WAARSCHUWING: laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/> WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/> WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/> WAARSCHUWING: controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/> WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/> WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/> Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.	✓	✓	✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/> WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: <ul style="list-style-type: none"> • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond. 	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> WAARSCHUWING: de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/> Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken. Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/> Tijdens het reinigen worden de oppervlakken mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden. (alleen zelfreinigend model)			✓	✓
<input type="checkbox"/> Gemorst voedsel moet voor reiniging worden verwijderd en er wordt in de reinigingsinstructies aangegeven welke voorwerpen er tijdens de reiniging in de oven aanwezig mogen zijn. (alleen zelfreinigend model)	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading. (Alleen ingebouwd model)	✓	✓	✓	✓

! LET OP					
	Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleesspennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binnendraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
	Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.	✓		✓	
	Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranen of kleren.	✓		✓	✓
	Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
	Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.	✓		✓	✓
	U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.	✓	✓		✓
	Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
	Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✓	✓
	Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
	Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
	Raak nooit de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aan voordat de oven is afgekoeld.			✓	

	Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
	Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
	Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur 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.		✓		✓
	Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.		✓		✓
	Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	
	Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓	

JUISTE AFVOER VAN HET PRODUCT (AFVALVERWERKING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR)

(Van toepassing in de Europese Unie en overige Europese landen met een apart inzamelingssysteem)

Deze markering op het product, de accessoires of de bijgeleverde documenten geeft aan dat het product en de elektronische accessoires (lader, hoofdtelefoon, USB-kabel) niet mogen worden weggegooid bij het gewone huisvuil. Voorkom mogelijke schade aan het milieu en de volksgezondheid als gevolg van een onbeheerste afvalstroom door deze producten te scheiden van andere typen afval en ze op een verantwoordelijke wijze in te zamelen voor duurzaam hergebruik van grondstoffen.

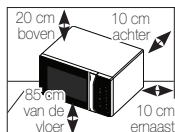
Particulieren dienen contact op te nemen met het verkooppunt waar het product is gekocht of met de plaatselijke overheid voor informatie over waar deze producten voor een milieuvriendelijke recycling kunnen worden ingeleverd.

Bedrijven dienen contact op te nemen met hun leverancier en de voorwaarden en bepalingen van het aankoopcontract na te kijken. Dit product en de bijbehorende elektronische accessoires mogen niet samen met ander commercieel afval worden weggegooid.

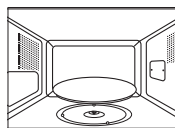
DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

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

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



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



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

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een 3-pins geaard stopcontact, 230 V wisselstroom, 50 Hz. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het snoer door een speciale kabel worden vervangen.
- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE KLOK INSTELLEN

De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch "0", "88:88" of "12:00" in de display weergegeven.

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

- tijdens de installatie van de magnetronoven
- na een stroomstoring

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

1. Voor tijdweergave in?

- 24-uurs notatie
- 12-uurs notatie

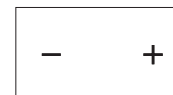
Druk op de toets

⌚...

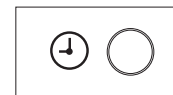
- eenmaal indrukken
- tweemaal indrukken



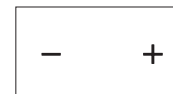
2. Druk op de toetsen (−) en (+) om het uur in te stellen.



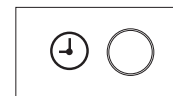
3. Druk op de toets ⌚.



4. Druk op de toetsen (−) en (+) om de minuten in te stellen.



5. Druk op de toets ⌚.



WAT TE DOEN IN GEVAL VAN TWIJFEL OF BIJ PROBLEMEN

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.


Dit is normaal.

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

De oven start niet na het indrukken van de toets .

- Is de deur goed gesloten?

Het gerecht is helemaal niet gaar

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

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar


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

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven

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

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens de werking van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt de display van de oven mogelijk gereset. U kunt dit probleem verhelpen door de stekker uit het stopcontact te halen en weer aan te sluiten. Stel de klok opnieuw in.



-  Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, neemt u contact op met de dealer in uw woonplaats of met de serviceafdeling van SAMSUNG.

BEREIDEN/OPWARMEN

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


Controleer altijd de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat. Plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.




1. Druk op de toets .

Resultaat: De indicatie 1000 W (maximaal vermogen) verschijnt:  Selecteer het gewenste vermogen door de toets  opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Zie de vermogenstabel.

2. Stel de gewenste bereidingstijd in door, zoals gewenst, op de toetsen (—) en (+) te drukken. 

3. Druk op de toets .



Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. 
1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven vier pieptonen horen.
2) Klinkt elke drie minuten een herinneringssignaal (maximaal drie maal).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

-  Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.
-  Als u een schotel gedurende korte tijd op maximaal vermogen (1000 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon een of meer keren de toets **+30s** indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.
-  U kunt het vermogensniveau wijzigen tijdens het bereiden door op de toets  te drukken.

VERMOGENSNIVEAUS

U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.


Vermogensniveau	Uitvoer	
	MAGNETRONOVEN	GRILL
VOL	1000 W	-
HOOG	850 W	-
MIDDEL/HOOG	600 W	-
MIDDEL	450 W	-
MIDDEL/LAAG	300 W	-
ONTDOOIEN	180 W	-
LAAG/WARM HOUDEN	100 W	-

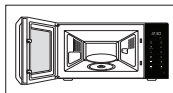
-  Als u een hoger vermogensniveau selecteert, moet u een kortere bereidingstijd instellen.
-  Als u een lager vermogensniveau selecteert, moet u een langere bereidingstijd instellen.

DE BEREIDING BEÏNDIGEN

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

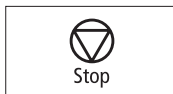
1. Tijdelijk onderbreken:
Open de deur.


Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en nogmaals op  te drukken.



2. Definitief beëindigen:
Druk op .

Resultaat: De bereiding wordt beëindigd. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u op de toets **Stoppen** .



-  U kunt voor u met de bereiding begint alle instellingen eenvoudig annuleren door op **Stoppen**  te drukken.

DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

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

Druk de toets **+30s** telkens eenmaal in om 30 seconden toe te voegen.




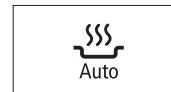
AUTOMATISCH OPWARMEN

De automatische opwarmfunctie kent vier voorgeprogrammeerde bereidingstijden.

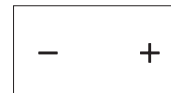
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.

U kunt het aantal porties instellen door de toetsen (−) en (+) in te drukken. Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meer keren op de toets **Automatisch opwarmen**  te drukken.



2. Selecteer de grootte van de portie met de toetsen (−) en (+). (Zie de tabel hiernaast.)



3. Druk op de toets .





- Resultaat:** De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
- 1) Laat de oven vier pieptonen horen.
 - 2) Klinkt elke drie minuten een herinneringssignaal (maximaal drie maal).
 - 3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.



-  Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

INSTELLINGEN VOOR AUTOMATISCH OPWARMEN

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma 's voor automatisch opwarmen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.

Code/Gerecht	Portie	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
1. Kant-en-klarmaaltijden (gekoeld) 	300-350 gr. 400-450 gr.	3	De maaltijd op een overvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
2. Kant-en-klarmaaltijden (diepvries) 	300-350 gr. 400-450 gr.	4	<p>Controleer of de verpakking van de diepvriesmaaltijd geschikt is voor gebruik in de magnetron. Maak enkele gaten in de folie van de diepvriesmaaltijd. Plaats de diepvriesmaaltijd midden op het draaiplateau.</p> <p>Dit programma is geschikt voor diepvriesmaaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).</p>
3. Dranken (koffie, melk, thee, water) (op kamertemperatuur) 	150 ml (1 kop) 300 ml (2 koppen) 450 ml (3 koppen) 600 ml (4 koppen)	1-2	Giet de drank in een overvaste kom en dek deze niet af. Plaats één kom in het midden, 2 kommen tegenover elkaar en 3 of 4 in een cirkel. Voorzichtig roeren voor en na de nagaartijd en wees voorzichtig wanneer u de kommen uit de oven haalt.
4. Popcorn 	100-150 gr.	-	Gebruik speciale popcorn voor bereiding in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant van de popcorn en leg de zak midden op het draaiplateau. Tijdens dit programma zal de maïs uitzetten en de zak groter worden. Wees voorzichtig tijdens het verwijderen en openen van de hete zak.

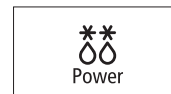
AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Met de functie Automatisch ontdooien kunt u vlees, gevogelte, vis, brood en gebak ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld.

 Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

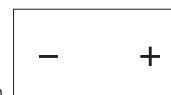
Plaats het bevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Druk een of meerdere keren op de toets **Automatisch ontdooien** (☼☼) totdat het gerecht is geselecteerd dat u wilt ontdooien.



Voorbeeld: Druk driemaal op de knop **Automatisch ontdooien** (☼☼) om vis te ontdooien.

2. Stel het gewicht van het voedsel in door op de toetsen (←) en (→) te drukken. U kunt maximaal een gewicht van 2000 gr. instellen. (Voor brood/gebak kunt u maximaal een gewicht van 1000 gr. instellen.)




3. Druk op de toets ◊.

Resultaat:

- Het ontdooien begint.
- De oven laat halverwege het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het voedsel om te keren.
- Druk nogmaals op ◊ om het ontdooien te voltooien.



 U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiervoor selecteert u de magnetronfunctie Bereiden/Opwarmen met een vermogen van 180 W. Raadpleeg het gedeelte "Bereiden/Opwarmen" op pagina 9 voor meer informatie.

INSTELLINGEN VOOR AUTOMATISCH ONTDOOIEN

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

Code/ Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1. Vlees 	200-2000 gr.	20-60 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2. Gevogelte 	200-2000 gr.	20-60 min.	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als kleinere porties.
3. Vis 	200-2000 gr.	20-50 min.	Scherf de staart van de vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4. Brood/ Gebak 	125-1000 gr.	5-30 min.	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 chocoladegamering.

DE FUNCTIE BEREIDING MET SENSOR GEBUIKEN


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

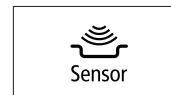
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.

U kunt de categorie Bereiding met sensor aanpassen door de toetsen (—) en (+) in te drukken.

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

 Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

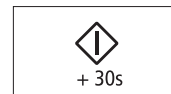
1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meer keren op de toets **SENSOR** () te drukken. (Zie de tabel hiernaast.)



2. Druk op de toets .

Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:






- 1) Laat de oven vier pieptonen horen.
- 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.



 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

INSTELLINGEN BEREIDING MET SENSOR

In de volgende tabel vindt u 5 sensor bereidingsprogramma's. Deze bevat het aanbevolen gewicht per item, de nagaartijden en de toepasselijke aanbevelingen. Nadat u het programma hebt gestart, worden kooktijd en vermogen automatisch berekend. Het kookproces wordt voor uw gemak beheerd door de sensor. Gebruik overwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code/Gerecht	Portie	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
1. Broccoliroosjes 	200-500 gr.	1-2	Was de broccoli en maak deze schoon. Verdeel de groente vervolgens in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.
2. Schijfjes wortel 	200-500 gr.	1-2	De wortelen afspoelen en schoonmaken en in gelijke ronde plakjes snijden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren.
3. Geschilde aardappelen 	200-800 gr.	2-3	Was en schil de aardappelen en snijd deze in blokjes van gelijke grootte. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken.
4. Soep/sauzen (gekoeld) 	250-500 gr.	2-3	Giet de soep in een diep aardewerken bord of schaal en dek deze tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
5. Bevroren soep (-18 °C) 	250-500 gr.	2-3	Prik gaatjes in de folie van de vervroren soep en plaats deze midden op het draaiplateau. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.

Instructies automatische bereiding met sensor

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

- Bij het bereiden van voedsel worden allerlei gassen gegenereerd. De automatische sensor bepaalt de juiste bereidingstijd en het juiste vermogen door deze gassen te detecteren. Hierdoor hoeft u de bereidingstijd en het vermogen niet in te stellen.
- Wanneer u een schaal met het deksel of huishoudfolie bedekt tijdens Bereiding met sensor, detecteert de automatische sensor de gassen die worden gegenereerd nadat de schaal is verzadigd met stoom.
- Kort voor het einde van de bereiding wordt de resterende bereidingstijd afgeteld. Dit is een goed moment om het voedsel te keren of te roeren indien dit nodig is.
- U kunt voedsel voor automatische bereiding met sensor op smaak brengen met kruiden, specerijen of sauzen. Wees echter voorzichtig met zout of suiker. Die ingrediënten kunnen ervoor zorgen dat het voedsel aanbrandt en dienen dus na het bereiden worden toegevoegd.
- Met Meer/Minder kunt u de bereidingstijd verhogen of verlagen. Deze functie gebruikt u om de bereidingstijd naar uw eigen smaak aan te passen. Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor.
- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus bereiding met sensor worden geroerd of gekeerd, nadat op de display is begonnen met aftellen.

Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor

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

Belangrijk

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

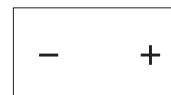
AUTOMATISCH STOMEN

Bij de functie Automatisch krokant bereiden wordt de bereidingstijd automatisch ingesteld. U kunt het aantal porties instellen door de toetsen (–) en (+) in te drukken. Gebruik de plastic stomer bij automatisch stomen. Plaats de plastic stomer midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Automatisch stomen** (🍲) te drukken.



2. Selecteer de grootte van de portie met de toetsen (–) en (+). (Zie de tabel hiernaast.)



3. Druk op de toets ◊.



Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:

- 1) Laat de oven vier pieptonen horen.
- 2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
- 3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

Hint voor de stomer

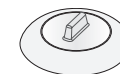
Onderdelen van de stomer



Schaal

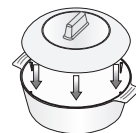


Inzetplateau

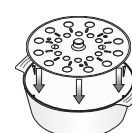


Deksel

Hantering van de stomer

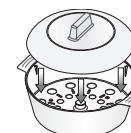


(Schaal + deksel)






(Schaal met inzetplateau + deksel)


+



INSTELLINGEN VOOR STOMEN

In de volgende tabel vindt u vier programma's voor stomen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Gebruik de stomer bij automatisch stomen.

Code/Gerecht (-18 °C)	Portie	Voorverwarmingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
1. Witte rijst 	150-200 gr. 250-300 gr.	4-5 min.	Schaal + deksel	Gebruik witte snelkookrijst. Plaats de rijst in de stomer. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Dek af met het deksel. Na het stomen en voor het nagaren goed doorroeren. Verwijder na de bereiding het vocht in de ovenruimte met behulp van keukenpapier.
2. Geschilde aardappelen 	100-150 gr. 200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	2-3 min.	Schaal + deksel	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Leg ze in de stomer. Voeg 15-30 ml (1-2 eetlepels) water toe voor het stomen van 100-350 gr. aardappelen en 45-60 ml (3-4 eetlepels) voor 400-550 gr. Afdekken met het deksel.
3. Verse groenten 	100-150 gr. 200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	1-2 min.	Schaal met inzetplateau + deksel	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Leg de schaal in de stomer. Verdeel de groente over de schaal. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het stomen van 100-350 gr. groenten en 45 ml (3 eetlepels) voor 400-450 gr. Sluit het deksel van de stomer.

Code/Gerecht (-18 °C)	Portie	Voorverwarmingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanbevelingen
4. Vruchtencompote 	100-150 gr. 200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	2-3 min.	Schaal + deksel	Weeg de verse vruchten nadat u deze hebt geschild en gewassen en snijd ze in gelijke plakken of stukken. Leg ze in de stoomschaal. Voeg 15-30 ml (1-2 eetlepels) water toe voor het stomen van 100-350 gr. vruchten en 45 ml (3 eetlepels) voor 400-450 gr. Voeg 1-2 eetlepels suiker toe. Dek af met het deksel. Na het stomen goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's en ananas.

GEURVERDRIJVING

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

Druk na deze reiniging op de toets **Geurverdriving**

 U hoort vier geluidssignalen.



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

 De geurverdriving kan maximaal 15 minuten worden voortgezet.

HET GEHEUGEN 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.

De instelling opslaan

1. Om te programmeren...

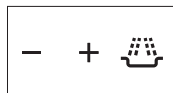
Eerste instelling
tweede instelling

Druk op de toets Geheugen (Memory)...

eenmaal indrukken
(display geeft P1 aan)
tweemaal indrukken
(display geeft P2 aan)



2. Stel het bereidingsprogramma in zoals gewoonlijk (bereidingstijd en vermogensniveau).



3. Druk op de toets \diamond .

Resultaat: Uw instelling is nu opgeslagen in het geheugen van de magnetron.



Instellingen gebruiken

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

1. Om te programmeren...

Eerste instelling
tweede instelling

Druk op de toets Geheugen (Memory)...

eenmaal indrukken
(display geeft P1 aan)
tweemaal indrukken
(display geeft P2 aan)



2. Druk op de toets \diamond .

Resultaat: Het gerecht wordt op de gewenste wijze bereid.



HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

1. Druk de toetsen \diamond en \diamond gelijktijdig in.

Resultaat:

- De volgende indicatie verschijnt:

OFF

- De oven laat niet iedere keer dat u op een toets drukt een piepsignaal horen.



2. Om het geluidssignaal weer in te schakelen, drukt u tegelijkertijd op \diamond en \diamond .

Resultaat:

- De volgende indicatie verschijnt:

On

- De oven werkt weer met het geluidssignaal.



HET KINDERSLOT

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

1. Houd de toets **Kinderslot** (Child Lock) een seconde ingedrukt.

Resultaat:

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

L



2. Als u de over wilt ontgrendelen, houdt u de toets **Kinderslot** (Child Lock) een seconde ingedrukt.

Resultaat:

- De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.



RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

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

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

- ✓ : Aanbevolen
 ✓X : Wees voorzichtig
 X : Onveilig

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN


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

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring

 **Controleer ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

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

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

 **Laat NOOIT** water in de ventilatieopeningen lopen. Gebruik **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN


Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen. De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus.

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

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

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

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

 Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.

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	MS109F
Energiebron	230 V - 50 Hz
Opgenomen vermogen Magnetronfunctie	1500 W
Afgegeven vermogen	100 W / 1000 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Ovenruimte	512 x 297 x 409 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Gewicht Netto	circa 15 kg

OPMERKING



VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codendr.: DE68-03820B