



MS23H3125**

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit
Zubereitungshinweisen

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Wenn Sie umfassenderen Service wünschen, registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.

Planet First 100 %
Recycled Paper

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.



inhalt

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

sicherheitsinformationen

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

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

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

- | | | |
|---|---|--|
|  | WARNUNG | Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können. |
|  | VORSICHT | Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu leichten Verletzungen und/oder Sachschäden führen können. |
|  | Warnung; Brandgefahr |  Warnung; Heiße Oberfläche |
|  | Warnung; Strom |  Warnung; Explosives Material |
|  | NICHT ausführen. |  NICHT berühren. |
|  | NICHT demontieren. |  Befolgen Sie die Anweisungen genau. |
|  | Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. |  Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist. |
|  | Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe. |  Hinweis |
|  | Wichtig | |

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE
AUFMERKSAM DURCH, UND
BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE
SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.
 Stellen Sie sicher, dass diese
 Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.
Stellen Sie vor der Inbetriebnahme
des Geräts sicher, dass die folgenden
Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG

(nur Mikrowellenfunktion)

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

- WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.
- WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

<input checked="" type="checkbox"/>	Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
<input type="checkbox"/>	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
<input checked="" type="checkbox"/>	Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände sollten entfernt werden.

<input type="checkbox"/>	Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
<input type="checkbox"/>	Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
<input checked="" type="checkbox"/>	Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
<input checked="" type="checkbox"/>	Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
<input type="checkbox"/>	WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

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

**⚠️ WARNUNG
(nur Mikrowellenfunktion)-Optional**

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

<input checked="" type="checkbox"/>	Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
<input type="checkbox"/>	WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
<input type="checkbox"/>	Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
<input type="checkbox"/>	WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.
<input type="checkbox"/>	Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
<input type="checkbox"/>	Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
<input type="checkbox"/>	Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

★	Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
☒	Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
☒	Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

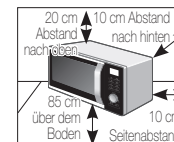
Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind,

mit der Wohngebäude versorgt werden.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

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

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



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

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

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

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

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

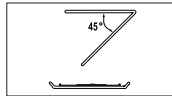
- Innere und äußere Oberflächen
 - Gerätetür und Türdichtungen
 - Drehteller und Drehringe
(Nur Modelle mit Drehteller)
- ☐ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

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

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

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

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



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

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

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

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

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

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

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

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














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




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

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

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

! WARNUNG					
	Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
	Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
	Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓

! VORSICHT					
	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffütten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
	Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓		✓	✓
	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✓	
	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
	Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbürhungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	

	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
	Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✓		✓	
	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✓	✓	✓	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

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

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

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

- Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

Deutsch - 10

- (b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
 - Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von denen in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
 - Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
 - Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)


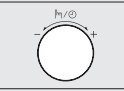
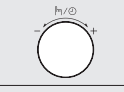

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

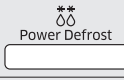
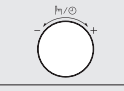
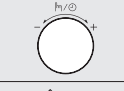

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

kurzreferenz

Erhitzen von Nahrungsmitteln

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

Automatisches Auftauen von Nahrungsmitteln

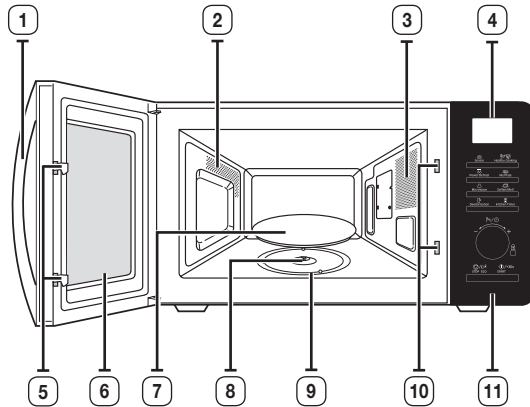
	1. Geben Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste Power Defrost (Auftauprogramme) .
	2. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad das gewünschte Programm ein. Drücken Sie das Drehrad , um die Auswahl zu bestätigen.
	3. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad das Gewicht ein.
	4. Drücken Sie die Taste START/+30s .

Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden

	Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Gerät. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste START/+30s .
---	--

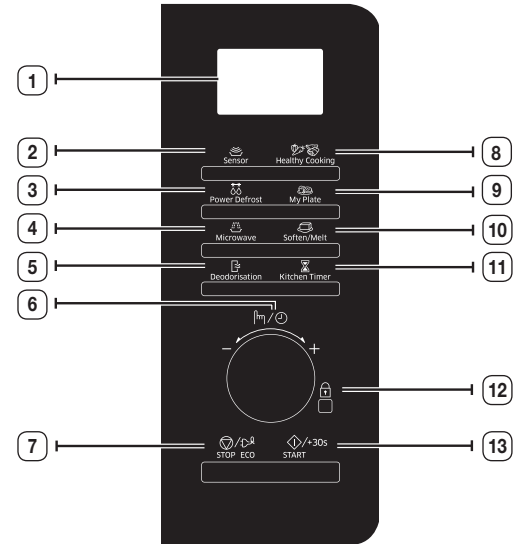
funktionen des geräts

GERÄT



- | | |
|------------------------|---|
| 1. GRIFF DER GERÄTETÜR | 7. DREHTELLER |
| 2. BELÜFTUNGSSCHLITZE | 8. DREHAUFSATZ |
| 3. BELEUCHTUNG | 9. DREHRING |
| 4. DISPLAY | 10. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG |
| 5. TÜRRIEGEL | 11. BEDIENFELD |
| 6. GERÄTETÜR | |

BEDIENFELD



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

ZUBEHÖR

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

	<p>1. Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden. Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.</p>
	<p>2. Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt. Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.</p>
	<p>3. Dampfgarer: Siehe Seite 23 bis 24. (Nur die Modelle MS23H3125F*) Zweck: Der Dampfgarer aus Kunststoff wird zum Garen der Nahrungsmittel mit Dampf verwendet.</p>

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

verwenden des geräts

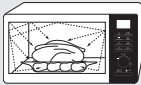
SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

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

Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen (manuell und automatisch)
- Erhitzen
- Aufwärmen

Garprinzip

	<p>1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.</p>
	<p>2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.</p>
	<p>3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmiteleigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menge und Dichte • Wassergehalt • Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)


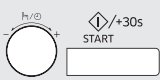
☑ Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:


- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

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

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

 <p>Microwave</p>	<p>1. Drücken Sie die Taste Microwave (Mikrowelle). Ergebnis: Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt.</p>
	<p>2. Nachdem Sie zum Bestätigen der Auswahl (800 W) das Drehrad gedrückt haben, stellen Sie mit dem Drehrad eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein. Drücken Sie dann die Taste START/+30s. Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach einigen Minuten beginnt das Wasser im Glas zu kochen. Nach Beendigung erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

-  Das Gerät muss in eine dafür geeignete Steckdose eingesteckt werden. Setzen Sie den Drehteller in das Gerät ein. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.


EINSTELLEN DER UHRZEIT

Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint automatisch „0“, „88:88“ oder „12:00“ im Display.

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

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall





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

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

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

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

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



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

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



LEISTUNGSSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen wählen.

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

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

REGULIEREN DER GARZEIT

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

BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

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

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

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

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

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


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

Automatische Energiesparfunktion

Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt. Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

GERUCHSBESEITIGUNG

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




	<p>Stellen Sie ein Glas mit verdünntem Zitronensaft in das Gerät (siehe Seite 7). Drücken Sie anschließend die Taste Deodorisation (Geruchsbeseitigung). Es erklingen vier Signaltöne.</p>
--	---


 Als Dauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt. Dieser Zeitraum wird durch Drücken der Taste **START/+30s** jeweils um 30 Sekunden verlängert.

 Die maximale Dauer der Geruchsbeseitigung beträgt 15 Minuten.

KÜCHENTIMER

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

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






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

SENSORGARPROGRAMME

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

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

 Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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

 Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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

 Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Anweisungen zu den Sensorgarprogrammen

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

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

Wenn Sie Frischhaltefolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann, oder stechen Sie die Folie mehrmals ein.

- Kurz vor Abschluss des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, die Nahrungsmittel für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.
- Bevor Sie ein Sensorgarprogramm verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Beachten Sie dabei jedoch, dass Salz und Zucker braune Flecken auf den Nahrungsmitteln hinterlassen und deshalb erst nach dem Garen hinzugefügt werden sollten.

Geschirr und Deckel für die Sensorgarprogramme

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




Wichtig

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

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN

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

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

 Healthy Cooking <input type="text"/>	1. Drücken Sie die Taste Healthy Cooking (Gesundes Garen).
	2. Wählen Sie durch Drehen am Drehrad das gewünschte Programm aus. Drücken Sie dann das Drehrad , um die Auswahl zu bestätigen. Wählen Sie anschließend durch Drehen am Drehrad die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.
 START <input type="text"/>	3. Drücken Sie die Taste START/+30s. Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit: <ol style="list-style-type: none"> 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

 Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

1. Gemüse und Getreide

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Grüne Bohnen	250 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 250 g 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Spinat	150 g	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 Maiskolben	250 g (1 Stk.)	Maiskolben putzen, waschen und in eine ovale Glasform geben. Mit mikrowellene geeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
1-4 Brauner Reis (Parboiled)	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
1-5 Vollkorn-Makkaroni	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. 500 ml kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.
1-6 Quinoa	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-7 Bulgur	125 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Die doppelte Menge (250 ml) an kaltem Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.

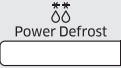




2. Geflügel und Fisch

Nummer/Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Hähnchenbrust	300 g (2 Stk.)	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Truthahnbrust	300 g (2 Stk.)	Die Stücke abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 Frisches Fischfilet	300 g (2 Stk.)	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 Frisches Lachsfilet	300 g (2 Stk.)	Den Fisch abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-5 Frische Garnelen	250 g	Die Garnelen abspülen und auf einen Keramikteller legen. 1 EL Zitronensaft hinzugeben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-6 Frische Forelle	200 g (1 Fisch)	Zwei frische Fische im Ganzen in eine offenste Form geben. Etwas Salz, 1 EL Zitronensaft und Kräuter hinzugeben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstechen. Auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.

AUFTAUPROGRAMME

Mit der automatischen Auftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot/ Kuchen auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

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

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

 Verwenden Sie nur mikrowelleneignetes Geschirr.


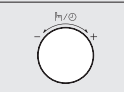
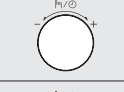
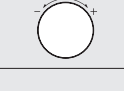

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen Auftauprogramme mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot/Kuchen auf einen Keramiksteller.

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

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR ERHITZEN UND AUFWÄRMEN

Es gibt zwei Automatikprogramme mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen am Drehrad können Sie die Anzahl der Portionen angeben.

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

	1. Drücken Sie die Taste My Plate (Automatikprogramme) .
	2. Wählen Sie durch Drehen am Drehrad die Art der Nahrungsmittel aus.
	3. Drücken Sie das Drehrad , um die Auswahl zu bestätigen.
	4. Stellen Sie durch Drehen am Drehrad die Portionsgröße ein. (Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite).
	5. Drücken Sie die Taste START/+30s . Ergebnis: Der Garvorgang wird gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit: 1) Es erklingt 4 Mal ein Signalton. 2) Abschließend erklingt 3 Mal ein Signalton (einmal pro Minute). 3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.






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

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

SCHMELZEN/KARAMELLISIEREN VON NAHRUNGSMITTELN

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

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

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

 Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

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

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

HINWEISE ZUM SCHNELLEN DAMPFGAREN (NUR MODELLE MS23H3125F*)

Der Dampfgarer bereitet Nahrungsmittel nach dem Prinzip des Dampfgarens zu und wurde für eine schnelle und gesunde Zubereitung in Ihrem Samsung-Mikrowellengerät entwickelt.

Dieses Zubehör eignet sich perfekt für die schnelle Zubereitung von Reis, Nudeln, Gemüse usw., während die Nährwerte erhalten bleiben.

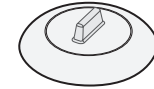
Das Dampfgarer-Set für die Mikrowelle besteht aus 3 Teilen:



Dämpfschüssel



Dämpfeinsatz



Deckel

Alle Teile halten Temperaturen von -20 °C bis 140 °C stand.

Sie können zum Einfrieren von Nahrungsmitteln eingesetzt werden.

Sie können einzeln oder zusammen verwendet werden.

NUTZUNGSBEDINGUNGEN:

- Verwenden Sie den Dampfgarer nicht:
 - um Nahrungsmittel mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt zu garen.
 - in Kombination mit der Grill- oder Heißluftfunktion oder einer Herdplatte.
- Waschen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung gründlich mit Seifenwasser ab.
- Die entsprechenden Garzeiten finden Sie auf den Anweisungen in der Tabelle auf der nächsten Seite.

PFLEGE:

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

AUFTAUEN:

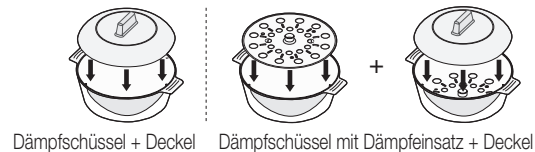
Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel ohne Deckel in die Dämpfeschüssel.
Die Flüssigkeit verbleibt am Boden der Schüssel und hat keine Auswirkungen auf die Nahrungsmittel.

ZUBEREITUNG:

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

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

Umgang mit dem Dampfgarer



SICHERHEITSHINWEISE:

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




AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

 	<p>1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten STOP/ECO (STOPP/ÖKO) und START/+30s.</p> <p>Ergebnis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Im Display wird Folgendes angezeigt:
 	<p>2. Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten STOP/ECO (STOPP/ÖKO) und START/+30s.</p> <p>Ergebnis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Im Display wird Folgendes angezeigt: Die Signaltöne sind wieder aktiviert.

SICHERHEITSSPERRE DES MIKROWELLENGERÄTS

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

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

informationen zum geschirr

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

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ x	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
<ul style="list-style-type: none"> Styroporbecher und -behälter 	✓	Kann Feuer fangen.
<ul style="list-style-type: none"> Papiertüten oder Papier 	x	
<ul style="list-style-type: none"> Recyclingpapier oder Metallverzierungen 	x	

(Fortsetzung)

zubereitungshinweise

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

✓ : Empfohlen

✓ ✗ : Mit Vorsicht

✗ : Nicht sicher

MIKROWELLEN

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

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

ZUBEREITUNG

Mikrowelleneignetes Geschirr:

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

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:

Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen.

Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden.

So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs

Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt.

Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowelleneigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

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

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse)	800 W	1-1½
	250 ml (1 Becher)		1½-2
	Anleitung In eine Tasse füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Suppe (gekühlt)	250 g	800 W	3-3½
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½
	Anleitung Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½
	Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowelleneigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Pasta (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	450 W	16-16½
	Anleitung Die gefrorene Pasta in eine kleine, flache, rechteckige, ofenfesten Glasform geben. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

fehlerbehebung und fehlercodes

FEHLERBEHEBUNG

Es dauert stets einige Zeit, um sich mit einem neuen Gerät vollständig vertraut zu machen. Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

Normale Erscheinungen

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

Bei Betätigen der Taste „START/+30s“ wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

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

Zu sehr oder zu wenig erhitze Nahrungsmittel.

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

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

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

Die Glühlampe funktioniert nicht.

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

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

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

Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

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

Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

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

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

FEHLERCODES

Die Meldung „SE“ bedeutet Folgendes:

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

Die Meldung „E-12“ bedeutet Folgendes:

- Die Meldung „E-12“ weist auf einen Kurzschluss des Dampfsensors hin. Dieser Fehler kann auftreten, wenn sich im Garraum zu viel Feuchtigkeit angesammelt hat, weil Sie das Mikrowellengerät mehrmals kurz hintereinander verwendet haben.
In diesem Fall besteht die Möglichkeit, dass kein wirkliches Problem mit dem Dampfsensor vorliegt. Schalten Sie dann das Mikrowellengerät aus, und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen erneut vor. Wenn der Fehler erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Wenn eine Fehlermeldung angezeigt wird, die in obiger Liste nicht aufgeführt ist, oder wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

technische daten

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

Modell	MS23H3125**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V - 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowelle	1150 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75S (31)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	Ca. 12 kg

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN





Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline	www.samsung.com/gr
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

DE68-04241F-00