

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3
Consignes de sécurité importantes	3
Consignes de sécurité générales	5
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	6
Garantie limitée	6
Définition du groupe de produits	7
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	7
Installation	8
Accessoires fournis	8
Consignes d'installation	8
Entretien	11
Nettoyage	11
Remplacement (réparation)	12
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	12
Avant de commencer	12
Tableau de commande	12
Horloge	13
À propos de l'énergie des micro-ondes	13
Ustensiles pour micro-ondes	14
Opérations	15
Vue d'ensemble de la fonction	15
Mode Micro-ondes	16
Mode automatique	17
Cuisson automatique	18

Fonctions spéciales	20
Autres fonctions	22
Configuration facile du point d'accès	22
Cuisiner intelligemment	23
Cuisson manuelle	23
Rapide et facile	28
Dépannage	29
Points de contrôle	29
Codes d'information	33
Caractéristiques techniques	34
Annexe	34
Annonce de logiciel de source libre (open source)	35

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

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

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

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

L'appareil est destiné à être utilisé en version encastrée uniquement. L'appareil ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

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

Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous sortez des récipients de l'appareil. (Modèles avec plateau tournant uniquement)

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

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

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

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

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

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

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Si un cordon d'alimentation sans prise murale est installé sur l'appareil, le moyen de débranchement doit être incorporé dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.

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

La méthode de fixation indiquée ne doit pas utiliser d'adhésifs, car ceux-ci ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

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

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

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

Consignes de sécurité générales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité

Avertissement pour la cuisson au four à micro-ondes

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

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

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

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

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

Précautions à prendre pour le four à micro-ondes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Garantie limitée

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

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

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

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

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

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

Définition du groupe de produits

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

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

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



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

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

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, la norme relative aux Batteries), rendez-vous sur : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/



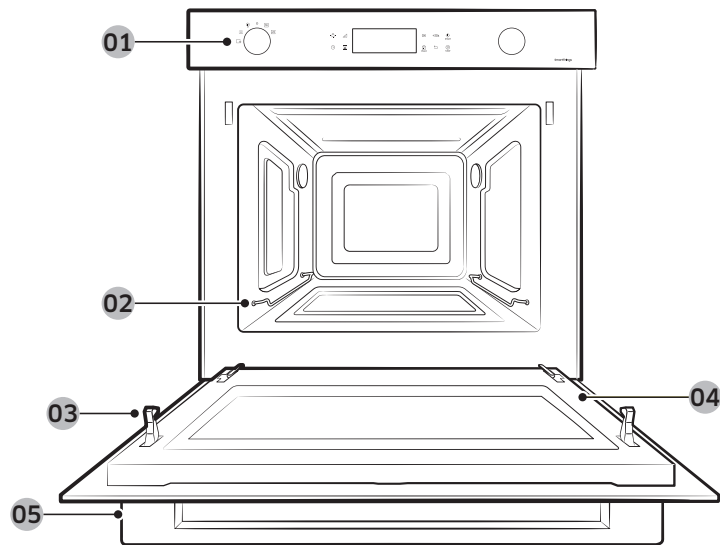
Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Installation

Accessoires fournis

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

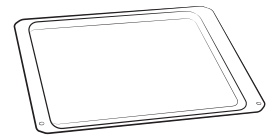
Coup d'œil sur le four



- 01 Tableau de commande
- 02 Glissières latérales
- 03 Verrouillage de sécurité de la porte
- 04 Porte
- 05 Poignée de la porte

Accessoires

Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



Plaque en céramique
(Utile pour le mode micro-ondes.)



3 Vis (M4 L25)

REMARQUE

Reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** aux pages **23 à 28** pour déterminer l'accessoire approprié pour vos plats.

Consignes d'installation

Informations techniques générales

Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (L x H x P)	Taille définie	595 x 456 x 570 mm
	Taille encastrée	560 x 446 x 549 mm

Cet appareil est conforme aux règlements UE.

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

L'emballage est recyclable.

L'emballage peut se composer des matériaux suivants :

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

Veuillez éliminer ces matériaux de manière responsable, conformément aux règlements gouvernementaux.

Les autorités peuvent vous fournir des informations concernant la mise au rebut des appareils domestiques de manière responsable.

Sécurité

- Cet appareil ne doit être raccordé que par un technicien qualifié.
- Le four n'est pas conçu pour une utilisation dans un environnement commercial.
- Il doit être utilisé exclusivement pour la cuisson d'aliments dans un environnement domestique.
- L'appareil est chaud pendant et après l'utilisation.
- Faites preuve de prudence en présence de jeunes enfants.

Raccordement électrique

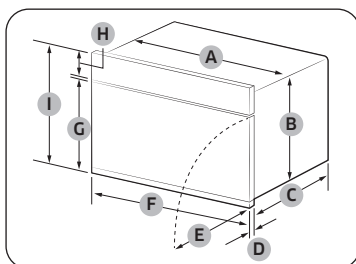
Le réseau électrique de la maison auquel l'appareil est branché doit être conforme aux réglementations nationales et locales.

L'appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après l'installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Installation dans le meuble

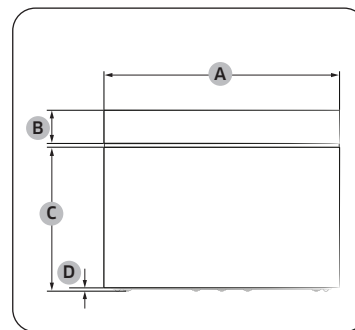
Les meubles de cuisine en contact avec le four doivent être résistants à une chaleur de 100 °C. Samsung décline toute responsabilité pour les dommages sur les meubles dus à la chaleur.

Dimensions requises pour l'installation (Ce produit est destiné aux produits à encastrer.)



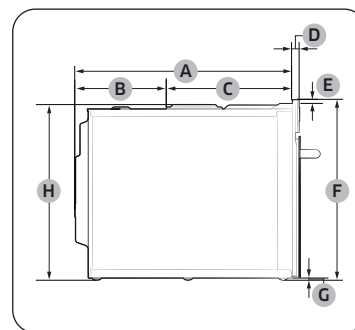
Four (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



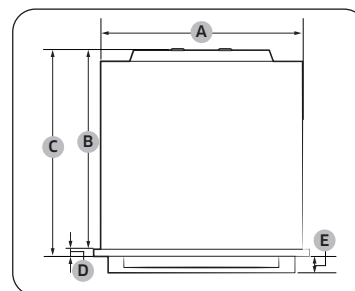
Four (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Four (mm)

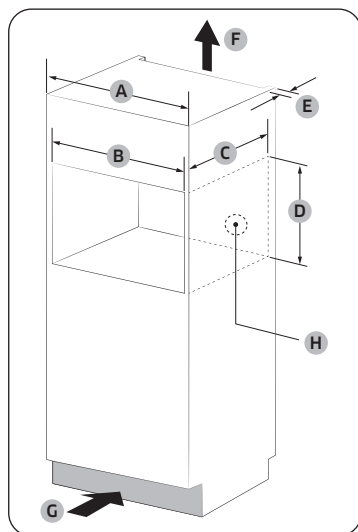
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Four (mm)

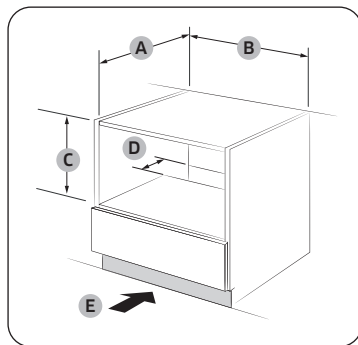
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Installation



Meuble encastré (mm)

A	600
B	564 à 568 minimum
C	550 minimum
D	446 minimum / 450 maximum
E	50 minimum
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Espace pour la prise électrique (Orifice de Ø 30)



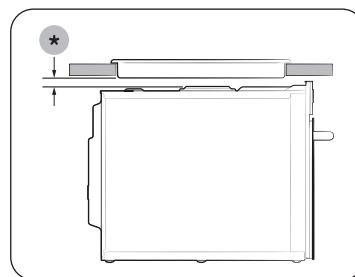
Meuble sous évier (mm)

A	550 minimum
B	564 minimum / 568 maximum
C	446 minimum / 450 maximum
D	50
E	200 cm²



REMARQUE

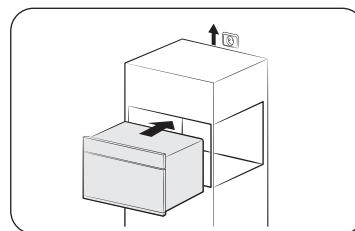
La hauteur minimum requise (C) est pour l'installation du four seul.



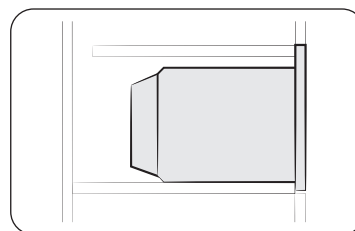
Installation avec une table de cuisson

Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis (*).

Montage du four



1. Faites glisser le four partiellement dans la niche. Acheminez le câble électrique jusqu'à la source d'alimentation.



2. Faites glisser le four entièrement dans la niche.

Entretien

Nettoyage

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

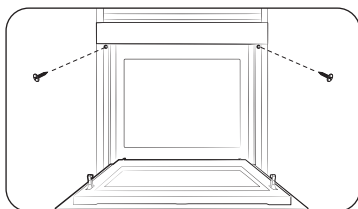
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

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

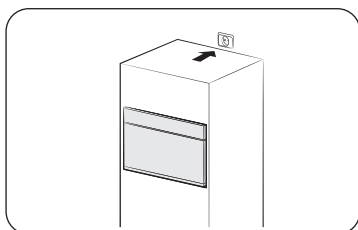
1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué au centre à l'intérieur.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

⚠ ATTENTION

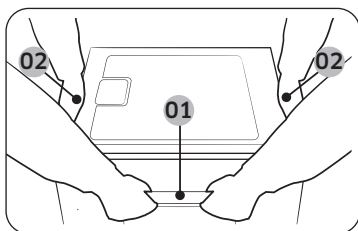
- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.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



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



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



01 Poignée de la porte

02 Poignée latérale

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, l'adhésif et autre élément d'emballage, et sortez les accessoires fournis présents à l'intérieur du four. Pour retirer le four du meuble, débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation puis retirez les 2 vis de chaque côté du four.

Entretien

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

- Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, prenez contact avec un technicien qualifié ou un centre de réparation Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
 - Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, prenez contact avec un centre de réparation Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
 - Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

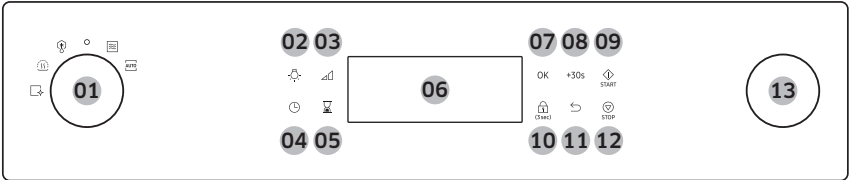
Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

Avant de commencer

Vous devez connaître certains composants avant de réaliser directement une recette.

Tableau de commande

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



01	Molette de sélection du mode	Tournez la Molette de sélection du mode pour allumer le panneau de commande ou pour sélectionner la fonction ou le mode de cuisson de votre choix.
02	Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.
03	Niveau de puissance	Utilisez pour modifier le niveau de puissance.
04	Horloge	Appuyez sur ce bouton pour modifier l'heure actuelle.
05	Minuterie	Appuyez sur ce bouton pour utiliser la fonction de minuterie de cuisine.
06	Écran	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
07	OK	Sélectionnez la valeur actuelle.
08	+30 sec	Appuyez pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.
09	Start	Appuyez sur ce bouton pour démarrer le fonctionnement du four.
10	Sécurité enfants	Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour activer ou désactiver. Le bouton Sécurité enfants n'est disponible qu'en état de veille.
11	Retour	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent ou pour annuler la cuisson.
12	Stop	Appuyez sur ce bouton pour arrêter le fonctionnement du four.
13	Molette de sélection de la valeur	Tournez la Molette de sélection de la valeur pour ajuster la valeur de réglage pour l'élément que vous avez sélectionné. Tournez-la vers la droite pour augmenter la valeur ou vers la gauche pour la diminuer.

Horloge

Il est important de régler l'heure correctement afin de garantir le bon fonctionnement automatique de l'appareil.



Réglage de l'heure de l'horloge

1. Maintenez ce bouton enfoncé  pendant 3 secondes.
2. Réglez l'horloge (heures et minutes) à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur** et du bouton **OK**.

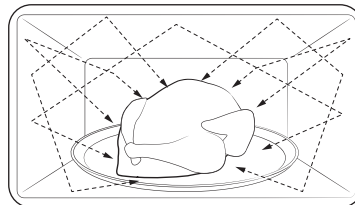


REMARQUE

Vous ne pouvez pas modifier l'heure de l'horloge si le four est en marche.

À propos de l'énergie des micro-ondes

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



1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à travers le système de distribution tournant. C'est pourquoi les aliments sont cuits de manière uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. Puis, les micro-ondes se diffusent à l'intérieur des aliments alors que la cuisson se poursuit.
3. La durée de cuisson dépend des conditions suivantes des aliments.
 - Quantité et densité
 - Teneur en eau
 - Température initiale (notamment en cas de congélation)



REMARQUE

Les aliments cuits conservent la chaleur à cœur une fois la cuisson terminée. C'est pourquoi vous devez respecter les temps de repos spécifiés dans ce manuel, qui garantissent une cuisson uniforme jusqu'au cœur.

Avant de commencer

Ustensiles pour micro-ondes

Les ustensiles utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser les micro-ondes les traverser et pénétrer dans les aliments. Les métaux tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. Par conséquent, n'utilisez pas d'ustensiles composés de matériaux métalliques. Les ustensiles marqués comme adaptés à la cuisson au four à micro-ondes peuvent toujours être utilisés en toute sécurité. Pour obtenir plus d'informations sur les ustensiles adaptés, référez-vous aux directives suivantes et placez un verre d'eau ou des aliments à l'intérieur.

Exigences :

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Récipient bien équilibré avec des poignées pesant moins lourd que le récipient principal

Matériau	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Papier aluminium	△	Utilisez pour une petite quantité afin d'éviter la surcuisson des aliments. Des arcs électriques peuvent se former si le papier est trop près des parois ou si vous utilisez une trop grande quantité de papier.
Plat croustillier	○	Ne l'utilisez pas pour un temps de préchauffage supérieur à 8 minutes.
Porcelaine ou 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 à la cuisson au four à micro-ondes.
Plats jetables en carton ou en polyester	○	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée risque de les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	×	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	×	Ils peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre	Plats allant du four à la table	○	Adaptés à la cuisson au micro-ondes sauf s'ils comportent des ornements métalliques.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre en cas de chauffage trop rapide.
	Pots en verre	○	Adaptés au réchauffage uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal	Plats	×	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Sacs de congélation avec attaches métalliques	×	
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	○	Utilisez pour une cuisson de courte durée. Ils permettent d'absorber l'excès d'humidité.
	Papier recyclé	×	Provoque des arcs électriques.

Opérations

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Plastique	Récipients	○	Utilisez des récipients en thermoplastique uniquement. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
	Film étirable	○	Utilisez-le pour conserver l'humidité après la cuisson.
	Sacs de congélation	△	Utilisez des sacs supportant la température d'ébullition ou adaptés à la cuisson au four uniquement.
Papier paraffiné ou sulfurisé		○	Utilisez-le pour conserver l'humidité et éviter les éclaboussures.

○ : Adapté à la cuisson aux micro-ondes

△ : À utiliser avec précaution

✗ : pas adapté à la cuisson au four à micro-ondes

Vue d'ensemble de la fonction

Fonction			Plage de températures (Puissances)	Température (Puissance) par défaut
Manuel		Micro-ondes	100 à 900 W	900 W
			L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.	
Auto		Cuisson automatique	Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 15 programmes de cuisson automatique.	
		Décongélation auto	Le four offre 5 programmes de décongélation adaptés à vos besoins.	
Fonctions spéciales		Maintien au chaud	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.	
		Nettoyage vapeur	Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.	
		Désodorisation	Ceci est utile pour désodoriser le four. Utilisez régulièrement cette fonction pour éliminer les mauvaises odeurs dans votre four.	

Opérations

Mode Micro-ondes

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

- La température (ou puissance) par défaut passe à la température (ou puissance) la plus fréquemment réglée au cours des 10 derniers réglages.
- Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes.



1. Placez les aliments dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes, sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour sélectionner **Mode Micro-ondes**.
3. Réglez la durée de cuisson à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur** puis appuyez sur **+30s**.
4. Pour démarrer la cuisson à haute puissance, appuyez sur **START**. Si vous voulez modifier la puissance, appuyez sur , sélectionnez la puissance souhaitée à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **START**.
5. Pour mettre en pause le mode micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **STOP**. Appuyez à nouveau sur le bouton **STOP** pour annuler le mode ou appuyez sur le bouton **START** pour relancer le mode.
6. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez ajouter 30 secondes à l'aide du bouton **+30s**. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

⚠ ATTENTION

Utilisez uniquement des plats allant au four, par exemple en verre, poterie, porcelaine tendre sans ornements métalliques.

Niveau de puissance

Niveau	Pourcentage (%)	Puissance de sortie (W)	Description
ÉLEVÉ	100	900	Utilisez pour réchauffer des liquides.
HAUT FAIBLE	83	700	Utilisez pour réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	
MOYENNE	50	450	Utilisez pour cuire la viande et réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Utilisez pour décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	11	100	Utilisez pour décongeler les légumes.

Modification de la puissance et de la durée de cuisson pendant la cuisson

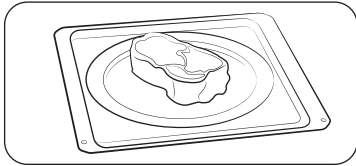


1. Appuyez sur  pendant la cuisson.
2. Sélectionnez **Niveau de puissance** à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**.
3. Appuyez sur .
4. Appuyez sur  et utilisez la **Molette de sélection de la valeur** pour changer la durée de cuisson, puis appuyez sur le bouton **START** pour démarrer.
 - Vous pouvez également ajouter 30 secondes à l'aide du bouton **+30s**.

Micro-ondes

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

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

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Micro-ondes	>	Durée de cuisson (Puissance)	>
	-	- Placez les aliments dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes, sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte. - Suivez les étapes du Mode Micro-ondes aux pages 16 à 17. Le four démarrera une fois que vous aurez réglé la durée de cuisson. - Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.	-

ATTENTION

Utilisez uniquement des plats allant au four, par exemple en verre, poterie, porcelaine tendre sans ornements métalliques.

Mode automatique

Le four offre 2 modes automatiques différents adaptés à vos besoins. Décongélation auto et Cuisson automatique. Sélectionnez le mode qui répond le mieux à vos besoins.



- Tournez la **Molette de sélection du mode** pour utiliser le mode **Cuisson automatique** ou **Décongélation auto**.
- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur** (Consultez le tableau suivant pour le guide des modes Cuisson automatique/Décongélation auto).
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Sélectionnez le poids souhaité à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.
- Appuyez sur le bouton **START** pour démarrer Cuisson automatique ou Décongélation auto.

ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

REMARQUE

La durée de cuisson est préprogrammée pour chaque menu et ne peut pas être modifiée.

Opérations

Cuisson automatique

Pour les cuisiniers débutants, le four offre un total de 15 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.

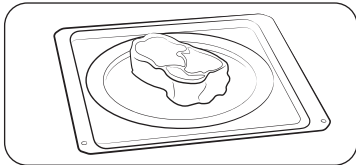
Étape 1
Cuisson automatique

>

Étape 2
Menu

>

Étape 3
Poids



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes de la section **Mode automatique** aux pages 17 à 19.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

Décongélation auto

Le four offre 5 programmes de décongélation adaptés à vos besoins. La durée et le poids sont réglés automatiquement en fonction du programme sélectionné.

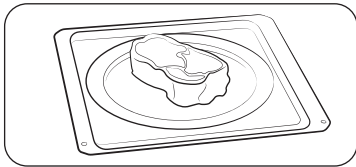
Étape 1
Décongélation auto

>

Étape 2
Menu

>

Étape 3
Poids



1. Placez les aliments dans un plat adapté, déposez le plat sur l'accessoire recommandé, puis fermez la porte.
2. Suivez les étapes de la section **Mode automatique** aux pages 17 à 19.
3. Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour sortir votre plat.

Cuisson automatique

Guide de cuisson automatique

Non.	Aliment	Poids (kg)	Consignes
1	Boisson	0,3 0,5	Versez le liquide dans des tasses en céramique et réchauffez à découvert. Placez une tasse au centre, placez 2 tasses côte à côte sur le plateau en céramique. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez bien après un temps de repos de 1 à 2 minutes. Faites attention lorsque vous sortez les tasses du four. (consultez les consignes de sécurité concernant le réchauffage des liquides.)
2	Plat préparé	0,3-0,4 0,4-0,5	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de 3 aliments différents (par ex. viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 3 minutes.
3	Plat préparé surgelé	0,3-0,4 0,4-0,5	Prenez le plat préparé surgelé et vérifiez que le récipient est adapté à la cuisson au micro-ondes. Percez le film du plat préparé. Placez le plat préparé surgelé au centre. Ce programme convient aux plats préparés surgelés composés de 3 aliments différents (par ex. viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 3 minutes.
4	Soupe	0,2-0,3 0,4-0,5	Versez dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez d'un couvercle en plastique pendant le chauffage. Placez la soupe au centre. Remuez bien avant et après un temps de repos de 2 à 3 minutes.
5	Ragoût	0,2-0,3 0,4-0,5	Versez dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez d'un couvercle en plastique pendant le chauffage. Placez la soupe au centre. Remuez bien avant et après un temps de repos de 2 à 3 minutes.

Non.	Aliment	Poids (kg)	Consignes
6	Popcorn	0,1	Utilisez un pop-corn spécial adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Respectez les consignes du fabricant et placez le sac au centre du plateau en céramique. Durant ce programme, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Soyez prudent lorsque vous sortez le sac chaud du four et que vous l'ouvrez.
7	Pâtes en sauce (réfrigérées)	0,3-0,4 0,4-0,5	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
8	Aliments pour bébé	0,2 0,3	Versez le plat dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
9	Lait pour bébé	0,1 0,2	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau en céramique. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.
10	Légumes frais	0,3-0,4 0,5-0,6	Pesez les légumes après les avoir lavés, nettoyés et coupés en morceaux de taille égale. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe). Placez la cocotte au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
11	Légumes surgelés	0,3-0,4 0,4-0,5	Mettez les légumes surgelés, comme du brocoli, des carottes en rondelles, des fleurettes de chou-fleur et des pois, dans une cocotte en verre munie d'un couvercle. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau. Placez la cocotte au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.

Non.	Aliment	Poids (kg)	Consignes
12	Pomme de terre épluchée	0,5-0,6 0,7-0,8	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de taille égale. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) d'eau. Placez la cocotte au centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.
13	Pomme de terre en robe des champs	0,3-0,4 0,5-0,6	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois avec une fourchette. Placez-les sur le plateau en céramique sans les peler. Retirez du four, enveloppez dans du papier d'aluminium et laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.
14	Riz blanc	0,3-0,4	Pesez du riz blanc étuvé et ajoutez le double de quantité d'eau froide. Par exemple, lorsque vous faites cuire 0,3 kg de riz, ajoutez 600 ml d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex munie d'un couvercle. Placez la cocotte au centre. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 5 minutes et remuez après cuisson.
15	Pâtes	0,2 0,4	Placez les pâtes dans une cocotte en Pyrex et ajoutez 1 à 1,5 L d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 à 5 minutes, puis égouttez soigneusement.

REMARQUE

Le mode Cuisson automatique utilise l'énergie des micro-ondes pour chauffer les aliments. Par conséquent, les consignes relatives aux récipients et autres précautions d'emploi doivent être scrupuleusement respectées lorsque ce mode est utilisé.

Opérations

Guide du mode Décongélation auto

Non.	Aliment	Poids (kg)	Consignes
1	Viande	0,2-1,5	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
2	Volaille	0,2-1,5	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
3	Poisson	0,2-1,5	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
4	Pain/Gâteaux	0,1-0,8	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le pain sur la plaque en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore. (Le four continue de fonctionner et s'arrête, lorsque vous ouvrez la porte.) Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 10 à 30 minutes.
5	Fruit	0,1-0,6	Répartissez uniformément les fruits surgelés sur la plaque en céramique. Ce programme est adapté aux fruits comme les framboises, les mélanges de fruits des bois et les fruits tropicaux. Laissez reposer 5 à 15 minutes.

REMARQUE

Le mode Décongélation auto utilise l'énergie des micro-ondes pour chauffer les aliments. Par conséquent, les consignes relatives aux récipients et autres précautions d'emploi doivent être scrupuleusement respectées lorsque ce mode est utilisé.

Fonctions spéciales

Maintien au chaud

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

Une fois la cuisson terminée :



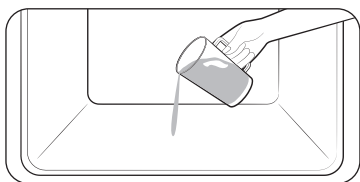
1. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour utiliser la fonction **Maintien au chaud**.
2. Réglez la durée de fonctionnement à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**.
3. Appuyez sur le bouton **START** pour démarrer Maintien au chaud.

ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez ce mode uniquement pour maintenir au chaud des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- N'utilisez pas cette fonction pendant une durée supérieure à 1 heure. Sinon, cela risque d'affecter la qualité des aliments.
- Pour garder le croustillant des aliments, ne les couvrez pas lorsque vous utilisez cette fonction.

Nettoyage vapeur

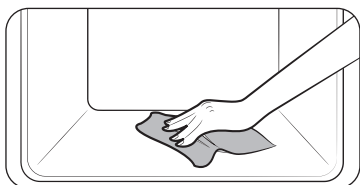
Cette fonction est utile pour nettoyer à la vapeur des salissures légères.



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



2. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour utiliser la fonction **Nettoyage**.
3. Sélectionnez **C1** sur l'écran à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur** et du bouton **OK** pour démarrer **Nettoyage vapeur**.
4. Appuyez sur le bouton **START** pour démarrer Nettoyage vapeur.



5. Une fois le cycle **Nettoyage vapeur** terminé, utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT

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

REMARQUE

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four a complètement refroidi et est revenu à la température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- N'utilisez PAS de nettoyeur haute pression (eau ou vapeur) pour nettoyer le four à micro-ondes.
- Si le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique ne s'activera pas. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

Désodorisation

Cette fonction est utile pour désodoriser le four. Utilisez régulièrement cette fonction pour éliminer les mauvaises odeurs dans votre four.



1. Tournez la **Molette de sélection du mode** pour utiliser la fonction **Nettoyage**.
2. Sélectionnez **C2** sur l'écran à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur** et du bouton **OK** pour démarrer **Désodorisation**.
3. Réglez la durée de fonctionnement à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**.
4. Appuyez sur le bouton **START** pour démarrer Désodorisation.

Opérations

Autres fonctions

Menu	Description
Minuterie	Vous pouvez régler la minuterie.
Verrouiller	Vous pouvez verrouiller le panneau de commande.
Son	Vous pouvez activer ou désactiver le son (signaux sonores) du four.
Wi-Fi	Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi.

Minuterie

1. Appuyez sur  pour utiliser la **fonction Minuterie**.
2. Réglez la minuterie (heures et minutes) à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**.
3. Appuyez sur **OK** pour lancer la minuterie.
4. Appuyez sur **STOP** pour arrêter la minuterie et appuyez sur  pour modifier la minuterie.

Verrouiller

1. Maintenez  (3 sec) enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller le four.
2. Pour déverrouiller le four, maintenez  (3 sec) enfoncé pendant 3 secondes.

Son

1. Maintenez  enfoncé pendant 3 secondes pour utiliser les **Autres fonctions**.
2. Réglez l'option sur le numéro 1 à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur** et appuyez sur le bouton **OK** pour modifier le réglage du **Son**.
3. Activez ou désactivez l'option à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.

Wi-Fi

1. Maintenez  enfoncé pendant 3 secondes pour utiliser les **Autres fonctions**.
2. Réglez l'option sur le numéro 2 à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur** et appuyez sur le bouton OK pour modifier le réglage **Wi-Fi**.
3. Activez ou désactivez l'option à l'aide de la **Molette de sélection de la valeur**, puis appuyez sur **OK**.

Configuration facile du point d'accès

Pour utiliser la fonction de surveillance du four, vous devez télécharger l'application SmartThings sur un appareil mobile. Les fonctions exécutées par l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner avec fluidité si les conditions de communication sont mauvaises ou si le four est installé à un endroit avec un faible signal Wi-Fi.

Pour des raisons de sécurité, la fonction de commande à distance n'est pas disponible pour le mode Micro-ondes.

Procédure de connexion du four à micro-ondes

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions affichées à l'écran pour connecter votre four.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour établir la connexion avec l'appareil Wi-Fi.

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

Guide de cuisson au micro-ondes

Consignes générales

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes.

Cuisson à couvert

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

Temps de repos

Après la cuisson, il est important de laisser les aliments reposer pendant la durée recommandée afin de permettre une répartition uniforme de la chaleur dans les aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau).

Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez le couvercle pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Épinards	150	600	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Haricots verts	300	600	7½ à 8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300	600	7½ à 8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml (2 à 3 cuillères à soupe) d'eau froide par volume de 250 g, sauf si une autre quantité d'eau est recommandée (reportez-vous au tableau). Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : Coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuisent vite.

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

Aliment	Quantité (g)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Brocolis	250 500	4-5 5-6	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5-6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	5-6	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 500	5-6 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez le chou-fleur en orientant les tiges vers le centre.

Cuisiner intelligemment

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

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle. (Notez que le riz double de volume pendant la cuisson.) Faites cuire à couvert. Une fois la durée de cuisson écoulée, remuez avant de laisser reposer. Ajoutez du sel ou des herbes et du beurre. Il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau une fois la durée de cuisson écoulée.

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

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

Réchauffage

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

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup, comme de grosses pièces de viande, car elles ont tendance à être trop cuites et à sécher avant d'être chauffées à cœur. Il est préférable de réchauffer des petites quantités. Couvrir les aliments pendant le réchauffage permet d'éviter qu'ils ne sèchent.

Puissances

Différents niveaux de puissance peuvent être utilisés pour réchauffer les aliments. En général, pour les grandes quantités d'aliments délicats ou pour les aliments qui chauffent rapidement, comme les tartelettes, il est préférable d'utiliser une puissance moins élevée.

Mélange

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

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Évitez de faire surchauffer les aliments. En cas de doute, il est préférable de sous-estimer la durée de cuisson. Puis, des minutes supplémentaires peuvent être ajoutées le cas échéant. Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage afin que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes.

Faire réchauffer des liquides

Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides. Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons. Remuez pendant la cuisson et systématiquement une fois la durée de cuisson écoulée. Une fois le cycle terminé, laissez reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise.

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé

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

Lait pour bébé

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

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 à 40 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.

Cuisiner intelligemment

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

Faire réchauffer des liquides et des aliments

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

Aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Consignes
Boisson	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Versez la boisson dans une tasse en céramique et réchauffez sans couvrir. Placez la tasse au centre de la plaque en céramique. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (Réfrigérée)	250 g	900 W	3-4	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (Réfrigéré)	350 g	600 W	5-6	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Pâtes en sauce (froid)	350 g	600 W	5-6	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat préparé (réfrigéré)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes.

Décongélation

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

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

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

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

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

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

Les aliments congelés doivent être décongelés en utilisant la puissance de décongélation (180 W).

Placez les aliments sur un plateau en céramique et insérez le plateau au niveau 1.

Aliment	Quantité (g)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
VIANDE				
Bœuf haché	250 500	6-7 8-12	15-30	Placez la viande sur la plaque en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250	7-8		
VOLAILLE				
Morceaux de poulet	500 (2 pièces)	12-14	15-60	Commencez par placer les morceaux de poulet, côté peau vers le bas, ou le poulet entier, poitrine vers le bas, sur la plaque en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200	28-32		
POISSON				
Filets de poisson	200	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre de la plaque en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400	11-13		

Aliment	Quantité (g)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
FRUIT				
Baies	300	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat de grand diamètre.
PAIN				
Petits pains (50 g chacun)	2 parts 4 parts	1 à 1½ 2½ à 3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant sur la plaque en céramique. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 500	4 à 4½ 7-9		

Rapide et facile

Faire fondre du beurre

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 800 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Faire fondre du miel cristallisé

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ minutes à 4½ minutes à 800 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Placez directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Faire cuire du pudding

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 800 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez plusieurs fois au cours du brunissage, pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Dépannage

Vous pouvez rencontrer un problème lors de l'utilisation du four. Dans ce cas, vérifiez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si le problème persiste, ou si un code d'information continue à s'afficher sur l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points de contrôle

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

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

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

Dépannage

Problème	Cause	Action
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/ d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
Le four ne chauffe pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez tourner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

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

Problème	Cause	Action
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes et laissez tourner le four à micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez et rouvrez la porte ou appuyez sur la touche « Éclairage ».
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton Start pour redémarrer le fonctionnement.

Problème	Cause	Action
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
Il y a de l'eau qui coule.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
De la vapeur s'échappe de la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Il reste de l'eau dans le four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.

Dépannage

Problème	Cause	Action
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyez sur le bouton +30 secs a pour effet de faire fonctionner le four.	Cela se produit lorsque le four n'est pas en fonctionnement.	Le four à micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton +30 secs lorsqu'il n'était pas en fonctionnement.

Problème	Cause	Action
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement et cela devrait cesser après 2 ou 3 utilisations du four.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Vous utilisez un récipient en plastique ou non résistant à la chaleur.	Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures.

Problème	Cause	Action
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique fondu adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour éliminer plus rapidement les mauvaises odeurs.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	N'ouvrez pas fréquemment la porte, sauf si vous faites cuire des choses qui doivent être tournées. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	Régalez correctement les commandes du four puis réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des récipients de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des récipients adaptés avec des fonds plats.

Codes d'information

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

Code	Description	Action
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre le MICOM principal et secondaire.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
C-F1	Ce code ne s'affiche que lorsque la fonction de lecture ou d'écriture de la mémoire EEPROM ne fonctionne pas.	
C-F2	Dysfonctionnement du clavier tactile.	Arrêtez le four et réessayez.
C-d0		Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis nettoyez le bouton. (Poussière, Eau) Si le même problème apparaît de nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Caractéristiques techniques

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

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	Micro-ondes	1650 W
Puissance de sortie		100 W / 900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (21)
Méthode de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)	Unité principale	595 x 456 x 570 mm
	Encastré	560 x 446 x 549 mm
Capacité		50 litres
Poids	Net	34,5 Kg
	Transport	39,1 Kg

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

Annexe

Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés)		1,9 W
Durée pour la gestion de la puissance (minutes)		20 min.
Connexion Wi-Fi	Consommation d'énergie en mode Veille (W)	1,9 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	20 min.
Mode Arrêt	Consommation d'énergie	0,5 W
	Durée pour la gestion de la puissance (minutes)	30 min.

Données déterminées conformément à la norme EN 50564 et au Règlement (CE) n° 1275/2008.

REMARQUE

Par la présente, Samsung déclare que cet appareil de type matériel radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires pertinentes en vigueur au Royaume-Uni. L'intégralité du texte de la déclaration de conformité de l'UE et de la déclaration de conformité du Royaume-Uni est disponible à l'URL suivante : La Déclaration de conformité officielle est disponible sur <http://www.samsung.com> ; rendez-vous dans Assistance > Rechercher une assistance produit, puis saisissez le nom du modèle.

	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max)
Connexion Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Annonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source).

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil.



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

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Magnetron

Gebruikershandleiding

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies	3
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3
Algemene veiligheid	5
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron	6
Beperkte garantie	6
Definitie van de productgroep	7
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	7
Installatie	8
Geleverde onderdelen	8
Installatie-instructies	8
Onderhoud	11
Reinigen	11
Onderdelen vervangen (reparatie)	12
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	12
Voor u begint	12
Bedieningspaneel	12
Klok	13
Over microgolvenenergie	13
Kookgerei voor de magnetron	14
Gebruik	15
Functieoverzicht	15
Magnetronstand	16
Automatische stand	17
Automatisch bereiden	18
Speciale functies	20

Meer functies	22
Eenvoudige AP-configuratie	22
Slim koken	23
Handmatige bereiding	23
Snel en eenvoudig	28
Probleemoplossing	29
Controlepunten	29
Informatiecodes	33
Technische specificaties	34
Bijlage	34
Aankondiging met betrekking tot open source	35

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

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

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

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

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

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

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

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.

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

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

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

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

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

Veiligheidsinstructies

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

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

Dit apparaat is bedoeld om ingebouwd te worden. Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst.

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

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

Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

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

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

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

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

Dit apparaat moet na de installatie losgekoppeld kunnen worden van het stroomnet. Deze uitschakeling kan gebeuren door de stekker bereikbaar te houden of door een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen conform de bedradingsvoorschriften.

Indien aan het apparaat een aanvoersnoer zonder stekker is geïnstalleerd, moet het middel tot ontkoppeling in de vaste bedrading worden opgenomen, overeenkomstig de bedradingsvoorschriften.

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

De aangegeven bevestigingsmethode mag niet afhankelijk zijn van het gebruik van kleefstoffen, aangezien deze niet als een betrouwbaar bevestigingsmiddel worden beschouwd.

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

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

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

Algemene veiligheid

Wijzigingen of reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerde monteurs worden uitgevoerd.

Verwarm geen voedsel en vloeistoffen in een afgesloten verpakking voor de magnetronfunctie.

Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoom of hogedrukreinigers om de oven te reinigen.

De oven mag niet worden geïnstalleerd: in de buurt van een verwarming of brandbaar materiaal; op plaatsen die vochtig, olieachtig of stoffig zijn, of aan direct zonlicht worden blootgesteld; waar er gas kan lekken; op een oneffen oppervlak.

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

Verwijder vreemde stoffen regelmatig met een droge doek uit de klemmen en contacten van de stekker.

Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zware voorwerpen op.

Ventileer onmiddellijk als er sprake van een gaslek is (propan, LP, enz.). Raak de stroomkabel niet aan.

Raak de stroomkabel niet met natte handen aan.

Schakel de oven niet uit door de stekker uit het stopcontact te halen wanneer deze in bedrijf is.

Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen in de oven komen, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Oefen geen buitensporige druk op de oven uit.

Plaats de oven niet op breekbare voorwerpen.

Controleer of de spanning, frequentie en stroom overeenkomen met de productspecificaties.

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

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

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

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

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

Spuut geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

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

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

Veiligheidsinstructies

Waarschuwing magnetron

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

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

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

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

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

Voorzorgsmaatregelen voor magnetronoven

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

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

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

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

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

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

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

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een gerecht verwijdt.

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

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

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

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

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

Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron

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

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

Beperkte garantie

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

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

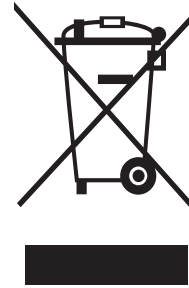
Gebruik deze oven alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond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

Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie. Gebruik deze oven alleen voor het verwarmen van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van de oven. Houd de oven altijd schoon en goed onderhouden om schade aan het oppervlak en gevaarlijke situaties te voorkomen.

Definitie van de productgroep

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

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)
Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recycleren, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

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

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

Ga voor informatie over de milieuvbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung; zoals REACH, WEEE, Batterijen, naar :

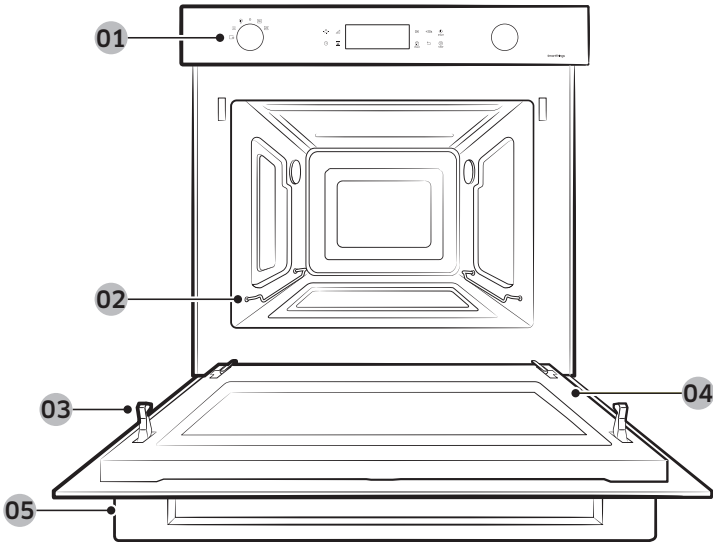
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installatie

Geleverde onderdelen

Controleer of alle onderdelen en accessoires in de productverpakking aanwezig zijn. Als u een probleem hebt met de oven of accessoires, kunt u contact opnemen met een plaatselijke klantenservice van Samsung of met de winkel.

Overzicht van de oven



- 01 Bedieningspaneel
- 02 Zijgeleiders
- 03 Veiligheidsvergrendeling deur
- 04 Deur
- 05 Deurhandgreep

Accessoires

De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.



Keramische plaat
(Nuttig voor de magnetronstand.)



3 schroeven (M4 L25)

OPMERKING

Raadpleeg *Slim koken* op pagina **23-28** om het juiste accessoire voor uw gerecht te bepalen.

Installatie-instructies

Algemene technische gegevens

Stroomtoevoer	230 V ~ 50 Hz	
Afmetingen (B x H x D)	Formaat	595 x 456 x 570 mm
	Formaat bij inbouw	560 x 446 x 549 mm

Dit apparaat voldoet aan de voorschriften van de EU.

Het wegdoen van de verpakking en het apparaat

De verpakking is te recyclen.
De verpakking kan de volgende materialen bevatten:

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

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

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

Veiligheid

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

Elektrische aansluiting

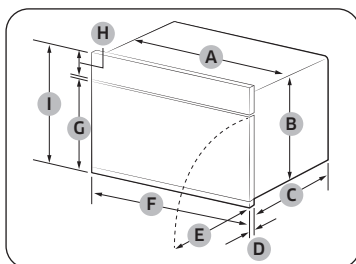
Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

De voeding van het apparaat moet na installatie kunnen worden uitgeschakeld. Deze uitschakeling kan gebeuren door de stekker bereikbaar te houden of door een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen conform de bedradingsvoorschriften.

Installatie in een kast

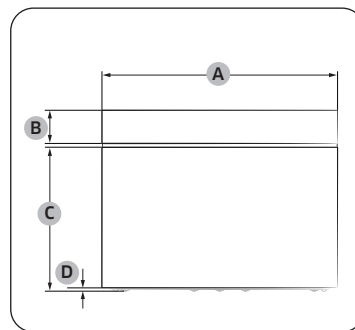
Keukenkastjes die in contact komen met de oven moeten hittebestendig zijn tot 100 °C. Samsung neemt geen verantwoordelijkheid voor schade aan de kasten door de hitte.

Vereiste afmetingen voor de installatie (Dit product is bestemd voor inbouwproducten.)



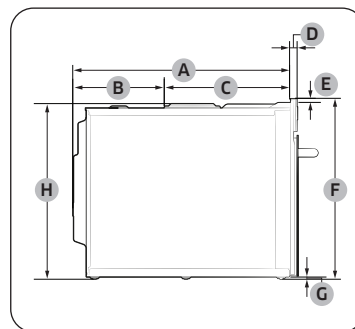
Oven (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



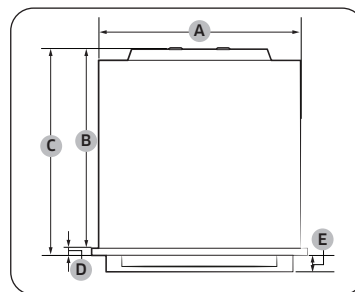
Oven (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Oven (mm)

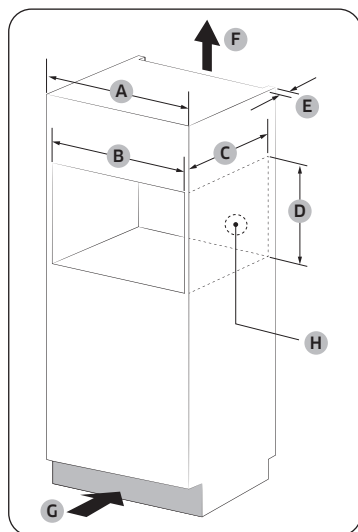
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Oven (mm)

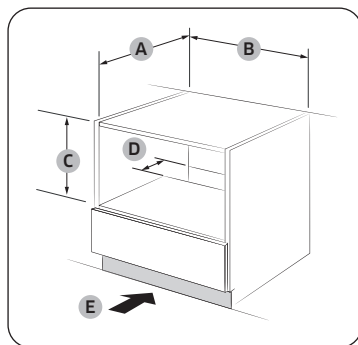
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Installatie



Inbouwkast (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Ruimte voor wandcontactdoos (diameter 30 cm)

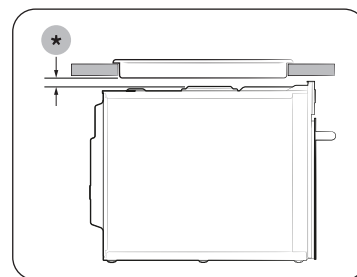


Gootsteenkast (mm)

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

OPMERKING

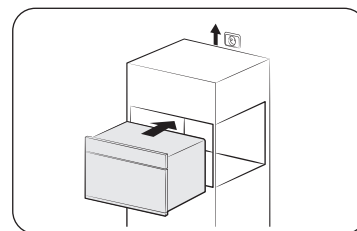
De minimumhoogte (C) is alleen vereist voor de oveninstallatie.



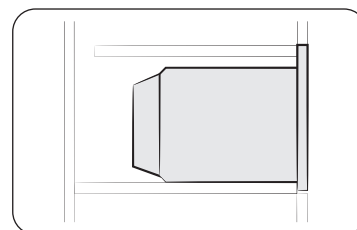
Installeren met een kookplaat

Om een kookplaat bovenop de oven te installeren, controleert u de installatiegids van de kookplaat op de benodigde installatieruimte (*).

De oven monteren



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



2. Schuif de oven volledig in de uitsparing.

Onderhoud

Reinigen

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

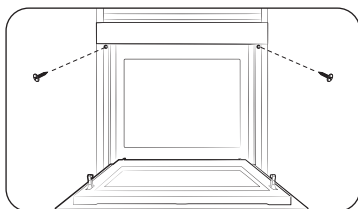
Wanneer de deur niet soepel opent of sluit, controleert u de strippen eerste op vuilophoping. Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

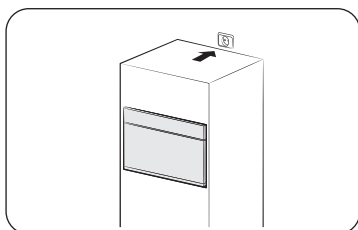
1. Zorg dat de oven leeg is en plaats een kopje verdund citroensap in het midden van de opening.
2. Verwarm de oven 10 minuten op vol vermogen.
3. Zodra de tijd is verstreken, wacht u totdat de oven is afgekoeld. Open vervolgens de deur en reinig de ovenkamer.

⚠ OPGELET

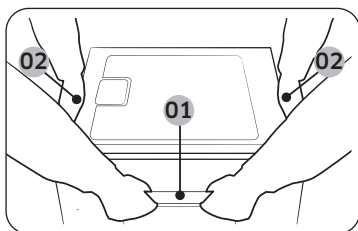
- Houd de deur en de afsluitstrippen schoon, zodat de deur soepel opent en sluit. Als u dit niet doet, kan dit de levensduur van de oven verkorten.
- Zorg dat u geen water in de ventilatieopeningen van de oven morst.
- Gebruik geen schuurmiddelen of chemische substanties.
- Reinig de ovenruimte direct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



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



4. Maak de elektrische verbinding. Controleer of het apparaat werkt.



01 Deurhandgreep

02 Zijgreep

Verwijder na de installatie het beschermfolie, de tape en het andere verpakkingsmateriaal en haal de meegeleverde accessoires uit de oven. Als u de oven uit de kast wilt halen, ontkoppelt u eerst de stroomtoevoer en verwijdt u de 2 schroeven aan beide kanten van de oven.

Onderhoud

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

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

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

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

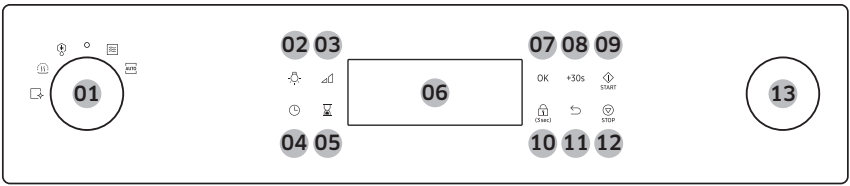
Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.

Voor u begint

Voordat u rechtstreeks naar een recept gaat, moet u een aantal dingen weten.

Bedieningspaneel

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



01 Keuzeschakelaar	Draai de Keuzeschakelaar om het bedieningspaneel te activeren of de gewenste bereidingsstand of functie te selecteren.
02 Licht	Tik hierop om het licht in de oven in of uit te schakelen.
03 Vermogensniveau	Gebruik om het vermogensniveau te veranderen.
04 Klok	Tik om de huidige tijd in te stellen.
05 Timer	Tik om de keukenwekkerfunctie te gebruiken.
06 Scherm	Geeft het menu, de informatie en de voortgang van de bereiding weer.
07 OK	Selecteer de huidige waarde.
08 +30sec	Tik hierop om de kooktijd in de magnetron met 30 seconden te verlengen.
09 Start	Tik hierop om de werking van de oven te starten.
10 Kinderslot	Houd gedurende 3 seconden ingedrukt om dit te activeren of te deactiveren. Kinderslot is alleen beschikbaar in de standby-stand.
11 Terug	Tik om naar het vorige scherm te gaan of het koken te annuleren.
12 Stop	Tik hierop om de werking van de oven te stoppen.
13 Instelknop	Draai aan de Instelknop om de ingestelde waarde voor uw selectie aan te passen. Draai naar rechts om te verhogen of naar links om te verlagen.

Klok

Voor een correcte automatische werking is het belangrijk dat de juiste tijd wordt ingesteld.



De kloktijd instellen

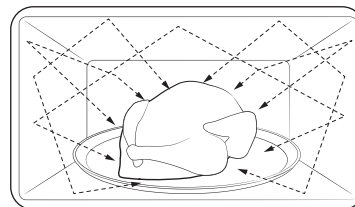
1. 3 seconden ingedrukt houden.
2. Stel de timer (uur en minuten) in met de **Instelknop** en **OK** knop.

OPMERKING

U kunt de kloktijd niet wijzigen als de oven in bedrijf is.

Over microgolfenergie

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



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het werveldistributiesysteem. Hierdoor wordt het voedsel gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden tot op een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Daarna worden de microgolven in het voedsel afgevoerd terwijl de bereiding doorgaat.
3. De bereidingstijd van het voedsel is afhankelijk van de volgende factoren.
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Vochtgehalte
 - Begintemperatuur (met name bij bevroren voedsel)

OPMERKING

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

Voor u begint

Kookgerei voor de magnetron

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

Vereisten:

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

Materiaal	Magnetronbestendig	Beschrijving
Aluminiumfolie	△	Kan worden gebruikt om te voorkomen dat kleine porties te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	○	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	○	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans magnetronbestendig, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	○	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.

Materiaal		Magnetronbestendig	Beschrijving
Fast-foodverpakkingen	Polystyreen bekers of containers	○	Deze kunnen door oververhitting smelten.
	Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
	Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Deze kunnen vonken veroorzaken.
Glas	Ovengerei voor op tafel	○	Magnetronbestendig, tenzij gedecoreerd met een metalen rand.
	Fijn glaswerk	○	Fijn glaswerk kan als gevolg van een snelle verhitting breken of scheuren.
	Glazen potten	○	Alleen geschikt voor opwarmen. Verwijder het deksel voordat u de bereiding begint.
Metaal	Schalen	✗	Dezen kunnen vonken of brand veroorzaken.
	Diepvrieszakken met binddraadjes	✗	
Papier	Borden, bekers, servetten en keukenrol	○	Gebruik om kortstondig te koken. Deze absorberen overtollig vocht.
	Kringlooppapier	✗	Veroorzaakt vonken.

Gebruik

Materiaal		Magnetronbestendig	Beschrijving
Plastic	Containers	○	Gebruik alleen thermoplastische containers. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen.
	Plasticfolie	○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden na de bereiding.
	Diepvrieszakken	△	Gebruik alleen kookvaste of ovenbestendige zakken.
Vetvrij papier		○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

○ : Magnetronbestendig

△ : Wees voorzichtig

✗ : Niet magnetronbestendig

Functieoverzicht

Functie			Temperatuur (Vermogensniveau)-bereik	Standaardtemperatuur (Vermogensniveau)
Handmatige bediening		Magnetron	100-900 W	900 W
			De energie die deze microgolven genereren, zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.	
Automatische stand		Automatisch koken	De oven biedt in totaal 15 automatische kookprogramma's voor beginners.	
		Automatisch ontdooien	De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's.	
Speciale functies		Warm houden	Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.	
		Stoomreinigen	Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom.	
		Ontgeuren	Dit is handig voor het ontgeuren van de oven. Gebruik deze functie regelmatig om ongewenste geuren in uw oven te verwijderen.	

Gebruik

Magnetronstand

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

- De standaardtemperatuur (of het Vermogensniveau) wordt gewijzigd naar de vaakst ingestelde temperatuur (of het Vermogensniveau) gedurende de laatste 10 keer gebruik.
- Gebruik magnetronbestendig kookgerei.



1. Doe het voedsel in een magnetronbestendige schaal, zet deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Draai de **Keuzeschakelaar** om de **Magnetronmodus** te selecteren.
3. Stel de bereidingstijd in met de **Instelknop** of **+30s**.
4. Tik op **START** om te beginnen met koken op hoog vermogen. Als u het vermogensniveau wilt wijzigen, tikt u op en selecteert u het gewenste vermogensniveau met de **Instelknop**. Tik vervolgens op **START**.
5. Om de magnetronfunctie tijdens het koken te pauzeren, tikt u op de toets **STOP**. Tik nogmaals op de **STOP**-knop om deodus te annuleren of tik op de **START**-knop om deodus te hervatten.
6. Wanneer de bereiding voltooid is, kunt u 30 seconden toevoegen met de **+30s**-knop. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

OPGELET

Gebruik alleen ovenvast kookgerei, zoals glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden.

Vermogensniveau

Niveau	Percentage (%)	Vermogen (W)	Beschrijving
HOOG	100	900	Verwarmen van vloeistoffen.
HOOG/LAAG	83	700	Verwarmen en bereiden.
MIDDELHOOG	67	600	
GEMIDDELD	50	450	Bereiden van vlees en verwarmen van groenten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Ontdooien.
LAAG	11	100	Ontdooien van groenten.

Het vermogensniveau tijdens de bereiding aanpassen



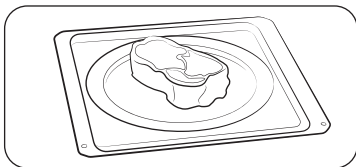
1. Tik op tijdens het bereiden.
2. Selecteer **Vermogensniveau** met de **Instelknop**.
3. Tik op .
4. Tik op en gebruik de **Instelknop** om de bereidingstijd te wijzigen en tik vervolgens op de **START**-knop.
 - U kunt ook 30 seconden bereidingstijd toevoegen met de **+30s**-knop.

Magnetron

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

- Gebruik magnetronbestendig kookgerei.

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



1. Doe het voedsel in een magnetronbestendige schaal, zet deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg de stappen in **Magnetronstand** op pagina 16-17. De oven start nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

⚠ OPGELET

Gebruik alleen ovenvast kookgerei, zoals glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden.

Automatische stand

De oven biedt voor het gemak 2 modi voor een automatische bereiding: Automatisch ontdooien en Automatisch koken. Selecteer de stand die het beste aan uw behoeften voldoet.



1. Draai de **Keuzeschakelaar** voor gebruik van de modus **Automatisch koken** of **Automatisch ontdooien**.
2. Selecteer het gewenste programma met de **Instelknop** (Raadpleeg de onderstaande tabel voor de handleiding voor Automatisch koken/Automatisch ontdooien).
3. Tik op **OK** om te bevestigen.
4. Selecteer het gewenste gewicht met de **Instelknop** en tik op **OK**.
5. Tik op de **START**-knop om Automatische koken of Automatisch ontdooien te starten.

⚠ OPGELET

Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

📖 OPMERKING

De bereidingstijd wordt voorgeprogrammeerd voor elk menu en kan niet worden gewijzigd.

Gebruik

Automatisch koken

De oven biedt in totaal 15 automatische kookprogramma's voor beginners. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd en -temperatuur worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde recept.

Stap 1

Automatisch koken

>

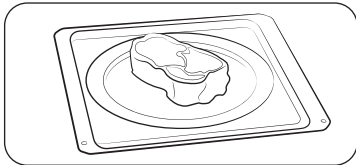
Stap 2

Menu

>

Stap 3

Gewicht



1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg de stappen in het gedeelte **Automatische stand** op pagina 17-19.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

Automatisch ontdooien

De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's. De tijd en het vermogen worden automatisch aangepast aan het gekozen programma.

Stap 1

Automatisch ontdooien

>

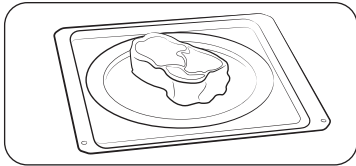
Stap 2

Menu

>

Stap 3

Gewicht



1. Doe het voedsel in een geschikte schaal, plaats deze op het aanbevolen accessoire en sluit de deur.
2. Volg de stappen in het gedeelte **Automatische stand** op pagina 17-19.
3. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het bereiden is voltooid.

Automatisch bereiden

Richtlijnen voor Automatisch bereiden

Nee.	Gerecht	Gewicht (kg)	Instructies
1	Drinken	0,3 0,5	Giet de vloeistof in keramische mokken en verwarm onafgedekt. Plaats één mok in het midden en 2 mokken naast elkaar op de keramische plaat. Laat ze in de magnetronoven staan. Na 1 tot 2 minuten nagaren goed doorroeren. Wees voorzichtig bij het uitnemen van de kopjes. (zie veiligheidsinstructies voor het opnieuw opwarmen van vloeistoffen).
2	Schotel	0,3-0,4 0,4-0,5	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat het gerecht na het bereiden gedurende 3 min. nagaren.
3	Bevroren schotel	0,3-0,4 0,4-0,5	Controleer of de verpakking van de diepvriesmaaltijd geschikt is voor gebruik in de magnetron. Maak enkele gaten in de folie van de diepvriesmaaltijd. Plaats de diepvriesmaaltijd midden op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor diepvriesmaaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Na de bereiding 3 minuten laten staan.
4	Soep	0,2-0,3 0,4-0,5	Giet in een diep keramisch(e) bord of schaal en dek het gerecht tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep in het midden. Voor en na nagaren (2-3 min.) zorgvuldig doorroeren.
5	Stoofpot	0,2-0,3 0,4-0,5	Giet in een diep keramisch(e) bord of schaal en dek het gerecht tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep in het midden. Voor en na nagaren (2-3 min.) zorgvuldig doorroeren.

Nee.	Gerecht	Gewicht (kg)	Instructies
6	Popcorn	0,1	Gebruik speciale popcorn voor bereiding in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant van de popcorn en leg de zak midden op de keramische plaat. Tijdens dit programma zal de maïs uitzetten en de zak groter worden. Wees voorzichtig bij uit de oven halen en openen van de hete zak.
7	Pasta met saus (gekoeld)	0,3-0,4 0,4-0,5	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
8	Babyvoeding	0,2 0,3	Doe de babyvoeding in een diep keramisch bord. Afdekken. 2-3 minuten laten nagaren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
9	Babymelk	0,1 0,2	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op de keramische plaat zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
10	Verse groente	0,3-0,4 0,5-0,6	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe. Plaats de schaal in het midden. Afdekken. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.
11	Diepvriesgroente	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaat bevroren groenten, zoals broccoli, in stukken gesneden wortel, bloemkoolrosjes en erwten in een glazen kom met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Plaats de schaal in het midden. Afdekken. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.

Nee.	Gerecht	Gewicht (kg)	Instructies
12	Geschilde aardappel	0,5-0,6 0,7-0,8	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Plaats de schaal in het midden. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.
13	Gepofte aardappel	0,3-0,4 0,5-0,6	Prik enkele malen met een vork in de aardappelen. Plaats ze ongeschild op de keramische plaat. Haal ze uit de oven, wikkel ze in folie en laat ze na het bereiden 3 tot 5 minuten staan.
14	Witte rijst	0,3-0,4	Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Voeg voor de bereiding van 0,3 kg rijst bijvoorbeeld 600 ml koud water toe. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Plaats de schaal in het midden. Afdekken. 5 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.
15	Pasta	0,2 0,4	Doe de pasta in een grote ovenvaste schaal en voeg 1 tot 1,5 liter kokend water en een snufje zout toe, en roer goed door. Niet afdekken. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd 3 tot 5 minuten afdekken en daarna grondig laten uitlekken.

OPMERKING

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

Gebruik

Richtlijnen voor automatisch ontdooien

Nee.	Gerecht	Gewicht (kg)	Instructies
1	Vlees	0,2-1,5	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. 20-90 minuten laten staan.
2	Gevogelte	0,2-1,5	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. 20-90 minuten laten staan.
3	Vis	0,2-1,5	Scherf de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. 20-90 minuten laten staan.
4	Brood/Cake	0,1-0,8	Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramische plaat leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. 10-30 minuten laten staan.
5	Fruit	0,1-0,6	Verdeel het diepgevroren fruit gelijkmatig over de keramische plaat. Dit programma is geschikt voor vruchten, zoals frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten. 5-15 minuten laten staan.

OPMERKING

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

Speciale functies

Warm houden

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

Wanneer de bereidingstijd is verstreken:



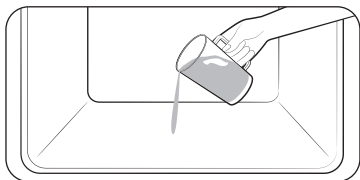
1. Draai de **Keuzeschakelaar** om de functie **Warm houden** te gebruiken.
2. Stel de werkingstijd in met de **Instelknop**.
3. Tik op de **START**-knop om de functie Warm houden in te schakelen.

OPGELET

- Gebruik altijd ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.
- Gebruik de functie niet om koude gerechten op te warmen. Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.
- Gebruik deze functie niet langer dan 1 uur. Als u dit wel doet, kan dit ten koste gaan van de kwaliteit van het voedsel.
- Om het gerecht knapperig te houden, moet u het voedsel niet afdekken wanneer u deze functie gebruikt.

Stoomreinigen

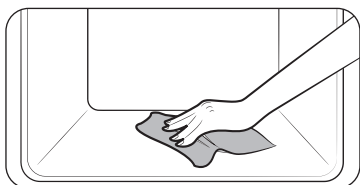
Deze functie is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom.



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



2. Draai de **Keuzeschelaar** om de functie **Reinigen** te gebruiken.
3. Selecteer 'C1' op het display met de **Instelknop** en **OK**-knop om de functie **Stoomreinigen** in te schakelen.
4. Tik op de **START**-knop om Stoomreinigen in te schakelen.



5. Reinig na het voltooien van **Stoomreinigen** de binnenkant van de oven met een droge doek.

WAARSCHUWING

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

OPMERKING

- Gebruik deze functie alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Gebruik GEEN hogedrukreinigers of stoomreinigers om de magnetronoven te reinigen.
- Als de oven heet is van binnen, wordt de automatische reiniging niet geactiveerd. Wacht tot de oven is afgekoeld en probeer het opnieuw.
- Giet niet veel water ineens op de bodem. Doe dit voorzichtig. Anders loopt het water aan de voorkant over.

Ontgeuren

Deze functie is handig voor het ontgeuren van de oven. Gebruik deze functie regelmatig om ongewenste geuren in uw oven te verwijderen.



1. Draai de **Keuzeschelaar** om de functie **Reinigen** te gebruiken.
2. Selecteer 'C2' op het display met de **Instelknop** en **OK**-knop om de functie **Ontgeuren** in te schakelen.
3. Stel de werkingstijd in met de **Instelknop**.
4. Tik op de **START**-knop om Ontgeuren in te schakelen.

Meer functies

Menu	Beschrijving
Timer	U kunt de timer instellen.
Vergrendelen	U kunt het bedieningspaneel vergrendelen.
Geluid	U kunt het geluid (pieptonen) van de oven in- of uitschakelen.
Wifi	U kunt de Wifi in- of uitschakelen.

Timer

1. Tik op  om de **Timer-functie** te gebruiken.
2. Stel de timer (uur en minuten) in met de **Instelknop**.
3. Tik op **OK** om de timer te starten.
4. Tik op **STOP** om de timer te annuleren en tik op  om de timer te bewerken.

Vergrendelen

1. Houd gedurende 3 seconden  ingedrukt om de oven te vergrendelen.
2. Om de oven te ontgrendelen, houdt u  3 seconden ingedrukt.

Geluid

1. Houd gedurende 3 seconden  ingedrukt om **Meer functies** te gebruiken.
2. Zet de optie op nummer 1 met de **Instelknop** en tik op **OK** om de **Geluidsinstelling** te veranderen.
3. Wijzig de optie aan of uit met de **Instelknop** en tik dan op **OK**.

Wifi

1. Houd gedurende 3 seconden  ingedrukt om **Meer functies** te gebruiken.
2. Zet de optie op nummer 2 met de **Instelknop** en tik op **OK** om de **Wifi-instelling** te veranderen.
3. Wijzig de optie aan of uit met de **Instelknop** en tik dan op **OK**.

Eenvoudige AP-configuratie

Als u de controlefunctie van de oven wilt gebruiken, moet u de SmartThings-app op een mobiel apparaat downloaden. De functies die vanuit de SmartThings-app kunnen worden bediend, werken mogelijk niet goed als het bereik slecht is of als de oven is geïnstalleerd op een locatie met een slecht Wifi-sigitaal.

De afstandsbedieningsfunctie is om veiligheidsredenen niet beschikbaar voor de magnetronstand.

Verbinding maken met de magnetron

1. Download en open de SmartThings-app op uw mobiele apparaat.
2. Volg de instructies van de app op het scherm om verbinding te maken met uw oven.
3. Houd  3 seconden ingedrukt om verbinding te maken met het Wifi-apparaat.

Handmatige bereiding

Richtlijnen voor Magnetron

Algemene richtlijnen

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron

Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid.

Afdekken tijdens het verwarmen

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

Nagaartijden

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

Bereiding van diepvriesgroenten

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

Ga door met de bereiding voor het resultaat dat u wilt. Roer tweemaal om tijdens de bereiding en eenmaal daarna. Voeg zout, kruiden of boter toe na de bereiding. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Erwten	300	600	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Sperziebonen	300	600	7½-8½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Wortelen/erwten/maïs)	300	600	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300	600	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

Bereiding van verse groenten

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

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

Alle verse groenten moeten met het volle magnetronvermogen (900 W) worden gekookt.

Gerecht	Portie (g)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250	5-6	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortels	250	5-6	3	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	5-6 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.

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

Bereiding van rijst en pasta

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

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

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

Opwarmen

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

Plaatsen en afdekken

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

Vermogensniveaus

Er kunnen verschillende vermogensniveaus worden gebruikt voor het opwarmen van gerechten. Voor grotere hoeveelheden delicate gerechten of voedingswaren die snel opwarmen, zoals pastetjes, is het gebruik van een lager vermogen aanbevolen.

Roeren

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

Opwarm- en nagaartijden

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

Vloeistoffen opwarmen

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

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding

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

Babymelk

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

Babyvoeding en -melk opwarmen

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

Gerecht	Portie	Aan/uit	Tijd	Nagaartijd (min.)	Instructie
Babyvoeding (Groenten en vlees)	190 g	600 W	30-40 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

Slim koken

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

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

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

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

Ontdooien

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

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

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

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

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

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

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

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

Gerecht	Portie (g)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
VLEES				
Gehakt	250 500	6-7 8-12	15-30	Leg het vlees op de keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Varkenslapjes	250	7-8		
GEVOGELTE				
Stukjes kip	500 (2 st.)	12-14	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden op de keramische plaat. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele kip	1200	28-32		
VIS				
Visfilet	200	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op de keramische plaat leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele vis	400	11-13		

Slim koken

Gerecht	Portie (g)	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
FRUIT				
Bessen	300	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
BROOD				
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Boterhammen	250 500	4-4½ 7-9		

Snel en eenvoudig

Boter smelten

Doe 50 g boter in een glazen schaal. Dek het af met een plastic deksel. Verwarm gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 800 W, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

Doe 100 g chocolade in een glazen schaal. Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten. Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 g gekristalliseerde honing in een glazen schaal. Verwarm gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaal. Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W. Roeren na het smelten.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 g instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water. Verhit onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal bij een vermogen van 800 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuut). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste, glazen schaal met deksel. Voeg 300 g geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Laat afgedekt 10-12 minuten koken op 800 W. Roer tijdens het koken enkele malen om. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten op het deksel laten staan.

Pudding maken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel. Laat afgedekt 6½ tot 7½ minuten koken op 800 W. Roer tijdens het koken enkele malen goed om.

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 g amandelsnippers over een keramisch bord. Roer enkele malen om tijdens het bruinen, gedurende 3½ tot 4½ minuten met 600 W. Laat het 2-3 minuten in de oven staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Probleemoplossing

Er kan zich een probleem voordoen bij het gebruik van de oven. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de aanbevelingen. Als het probleem aanhoudt, of als er steeds een informaticode op het display verschijnt, neem dan contact op met een plaatselijk Samsung servicecentrum.

Controlepunten

Als u een probleem met de oven ondervindt, kijk dan eerst in de tabel hieronder en probeer de aanbevelingen.

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

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

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er staan objecten boven op de oven.	Verwijder alle objecten op de oven.
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.
De oven wordt niet warm.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.

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

Probleem	Oorzaak	Actie
De ontdooifunctie werkt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan.	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit en open de deur opnieuw of druk op de toets "Lamp".
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijdens het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de startknop om het proces te hervatten.

Probleem	Oorzaak	Actie
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijdens de oven-/ontdooifuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
Er druppelt water.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er lekt stoom uit de deur.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er ligt water in de oven.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 5 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Als u op de knop +30 sec. drukt, wordt de oven in werking gesteld.	Dit gebeurt wanneer de oven niet in werking was.	De microgolfoven is ontworpen om te werken door op de knop +30 sec. te drukken wanneer deze niet in werking was.

Probleem	Oorzaak	Actie
Grill		
Er komt rook uit tijdens de werking.	Tijdens de eerste werking kan er rook uit de verwarmingselementen komen, wanneer u de oven voor het eerst gebruikt.	Dit is geen storing, en als u de oven 2-3 keer laat draaien, zou het moeten ophouden.
	Er ligt voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder dan het voedsel van de verwarmingselementen.
	Voedsel ligt te dicht bij de grill.	Plaats het voedsel op gepaste afstand tijdens de bereiding.
	Het voedsel is niet goed bereid en/of geplaatst.	Zorg ervoor dat het voedsel goed bereid en geplaatst is.
Oven		
De oven wordt niet warm.	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
Er komt rook uit tijdens het voorverwarmen.	Tijdens de eerste werking kan er rook uit de verwarmingselementen komen, wanneer u de oven voor het eerst gebruikt.	Dit is geen storing, en als u de oven 2-3 keer laat draaien, zou het moeten ophouden.
	Er ligt voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder dan het voedsel van de verwarmingselementen.
Er is een brandgeur of plasticgeur wanneer u de oven gebruikt.	Er wordt plastic of niet hittebestendig kookgerei gebruikt.	Gebruik glazen kookgerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.

Probleem	Oorzaak	Actie
Er komt een slechte geur uit de oven.	Etensresten of plastic is gesmolten en aan de binnenkant blijven kleven.	Gebruik de stoomfunctie en veeg deze daarna af met een droge doek. U kunt er een schijfje citroen in de oven plaatsen en de oven laten draaien om de geur sneller te verwijderen.
De oven werkt niet goed.	De ovendeur wordt regelmatig geopend tijdens de bereiding.	Doe de deur niet vaak open, tenzij u dingen kookt die omgedraaid moeten worden. Als u de deur vaak opent, zal de binnentemperatuur dalen, en dat kan het resultaat van de bereiding beïnvloeden.
	De oven is niet juist ingesteld.	Stel de oven juist in en probeer het opnieuw.
	De grill of andere accessoires zijn niet correct geplaatst.	Plaats de accessoires op de juiste manier.
	Het verkeerde soort of formaat kookgerei wordt gebruikt.	Stel de oven opnieuw in of gebruik geschikt kookgerei met een vlakke bodem.

Informatiecodes

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

Code	Beschrijving	Actie
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd- en sub-MICOM.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
C-F1	Komt alleen voor wanneer lezen/schrijven van/naar de EEPROM niet werkt.	
C-F2	De aanraaktoets is defect.	Stop de oven en probeer het opnieuw.
C-d0		Trek de stekker uit het stopcontact, laat de oven afkoelen en reinig de toets. (Stof, Water) Wanneer hetzelfde probleem zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Technische specificaties

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

Voedingsbron		230 V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen	Magnetron	1650 W
Afgegeven vermogen		100 W / 900 W (IEC - 705)
Frequentie		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Koelmethode		Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	Hoofdeenheid	595 x 456 x 570 mm
	Inbouw	560 x 446 x 549 mm
Volume		50 liter
Gewicht	Netto	34,5 kg
	Bruto	39,1 kg

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

Bijlage

Algeheel stroomverbruik in stand-bystand (W) (Alle netwerkpoorten op stand "aan")		1,9 W
Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)		20 min.
Wifi	Energieverbruik in stand-bystand (W)	1,9 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	20 min.
Uitstand	Energieverbruik	0,5 W
	Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min)	30 min.

Gegevens bepaald in overeenstemming met norm EN 50564 en Verordening (EC) Nr. 1275/2008.

OPMERKING

Hierbij verklaart Samsung dat deze radioapparatuur voldoet aan de bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU en de relevante wettelijke vereisten in het VK.

De volledige tekst van deze conformiteitsverklaring voor de EU en het VK is beschikbaar op het volgende internetadres: De officiële Conformiteitsverklaring is te vinden op <http://www.samsung.com>. Ga daarvoor naar Support > Search Product Support en geef de modelnaam op.

	Frequentiebereik	Zendersterkte (Max)
Wifi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Aankondiging met betrekking tot open source

De in dit product geleverde software bevat opensourcesoftware.

Via deze URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 kunt u informatie over de opensourcelicentie vinden die verband houdt met dit product.



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

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise	3
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	6
Eingeschränkte Garantie	6
Produktklassifizierung	7
Korrekte Entsorgung von Altgeräten	7
Aufstellen des Geräts	8
Lieferumfang	8
Einbauanleitung	8
Wartung	11
Reinigung	11
Austausch (Reparatur)	12
Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	12
Vor der ersten Verwendung	12
Bedienfeld	12
Uhrzeit	13
Informationen zur Mikrowellen-Energie	13
Mikrowellengeeignetes Geschirr	14
Bedienung	15
Funktionsübersicht	15
Mikrowellenmodus	16
Automatikbetrieb	17

Garprogramme	18
Sonderfunktionen	20
Weitere Funktionen	22
Einfache Einrichtung	22
Intelligentes Garen	23
Manuelles Garen	23
Praktische Tipps	28
Problembehebung	29
Prüfstellen	29
Informationscodes	33
Technische Daten	34
Anhang	34
Open Source-Erklärung	35

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

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

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

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

Das Gerät darf nur eingebaut verwendet werden. Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

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

Achten Sie beim Entnehmen von Behältern aus dem Gerät darauf, dass der Drehteller nicht verschoben wird. (Nur Modelle mit Drehteller)

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gesäubert werden.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

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

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

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

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

Dieses Gerät sollte nach der Installation von der Stromversorgung getrennt werden dürfen. Die Trennung kann erreicht werden, indem der Stecker zugänglich ist oder indem ein Schalter in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut wird.

Wenn das Gerät mit einem Netzkabel ohne Stecker ausgestattet ist, muss die Trennvorrichtung in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsvorschriften integriert werden.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Die angegebene Befestigungsmethode sollte nicht von Klebstoffen abhängen, da diese nicht als zuverlässiges Befestigungsmittel angesehen werden.

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

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

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

Berühren Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

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

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

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

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

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

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

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

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenden Sie sich bei Beschädigungen am Netzstecker oder dem Netzkabel an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum. Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

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

Entfernen Sie eventuelle Drahtverschlüsse. Andernfalls können Lichtbögen auftreten.

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

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

Halten Sie Netzstecker und Netzkabel fern von Wasser oder Wärmequellen.

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

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

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts

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

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

Eingeschränkte Garantie

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

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

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

Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen. Halten Sie das Gerät stets sauber und instand, um Beschädigungen an den Geräteflächen und unsichere Betriebsbedingungen zu verhindern.

Produktklassifizierung

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

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

Korrekte Entsorgung von Altgeräten



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

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

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

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

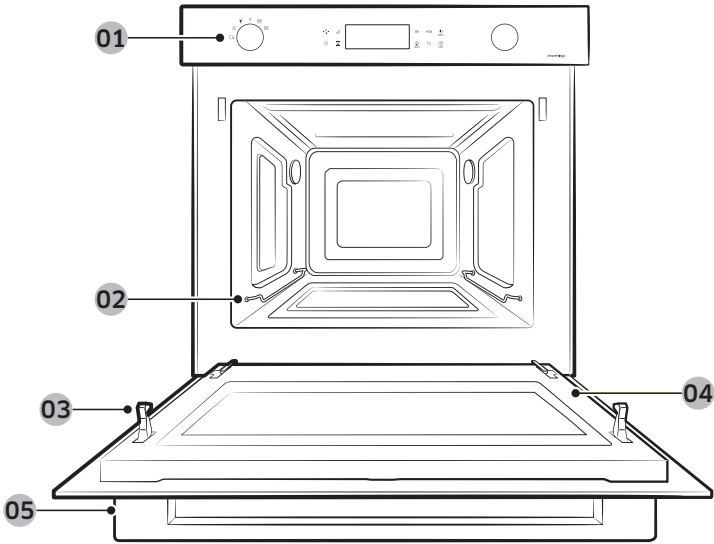
Informationen zu den Umweltverpflichtungen und produktspezifischen regulatorischen Verpflichtungen von Samsung finden Sie unter z.B. REICHWEITE, WEEE, Batterien, besuchen Sie: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Aufstellen des Geräts

Lieferumfang

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

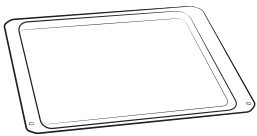
Überblick über das Gerät



- 01 Bedienfeld
- 02 Seitliche Schienen
- 03 Türverriegelung
- 04 Gerätetür
- 05 Griff der Gerätetür

Zubehör

Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.



Keramikereinsatz
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)



3 Schrauben (M4 L25)

HINWEIS

Informationen zu dem für Ihre Speisen am besten geeigneten Zubehör erhalten Sie im Abschnitt Intelligentes Garen auf Seite 23-28.

Einbauanleitung

Allgemeine technische Informationen

Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz	
Abmessungen (B x H x T)	Einbauschrank	595 x 456 x 570 mm
	Einbaugerät	560 x 446 x 549 mm

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät:

Die Verpackung kann recycelt werden.
Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

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

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.
Informationen zur umweltbewussten Entsorgung von Haushaltsgeräten erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Sicherheit

- Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal angeschlossen werden.
- Dieses Gerät ist NICHT für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken vorgesehen.
- Das Gerät darf ausschließlich in Privathaushalten zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Das Gerät ist während und nach dem Gebrauch heiß.
- Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

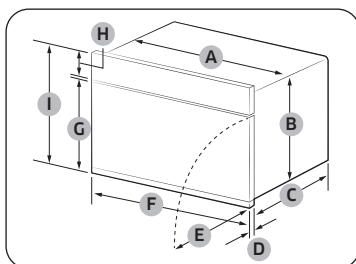
Stromanschluss

Das Hausnetz, an welches das Gerät angeschlossen ist, muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
Es sollte nach der Installation die Möglichkeit geben, das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Die Trennung kann erreicht werden, indem der Stecker zugänglich ist oder indem ein Schalter in die feste Verkabelung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut wird.

Einbau in einen Küchenschrank

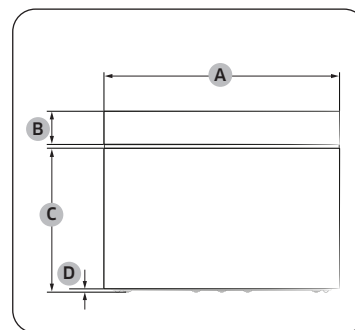
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

Erforderliche Abmessungen für den Einbau (Dieses Produkt ist für Einbauprodukte bestimmt.)



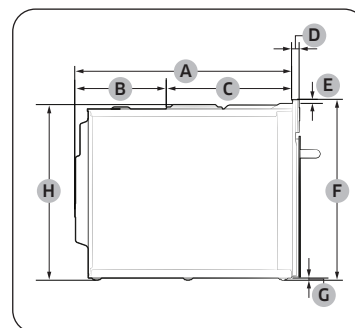
Gerät (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



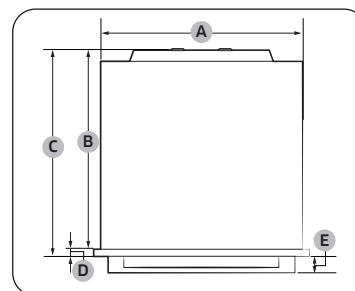
Gerät (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Gerät (mm)

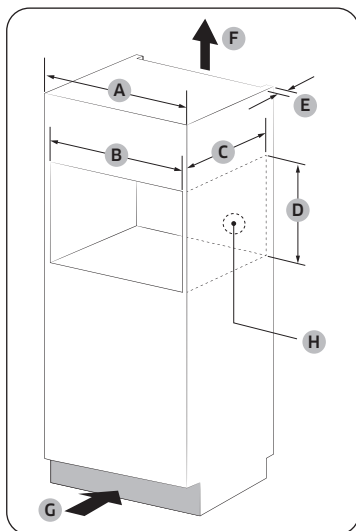
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Gerät (mm)

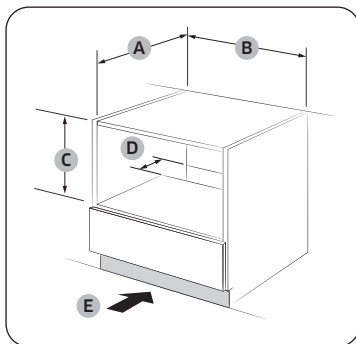
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Aufstellen des Geräts



Einbauschrank (mm)

A	600
B	Min. 564 bis 568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Aussparung für Stromanschluss (30 Ø-Aussparung)

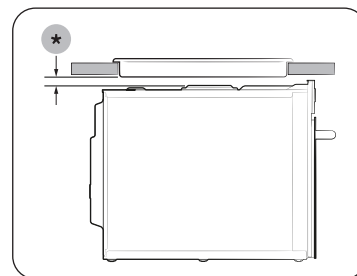


Unterbauschrank (mm)

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

HINWEIS

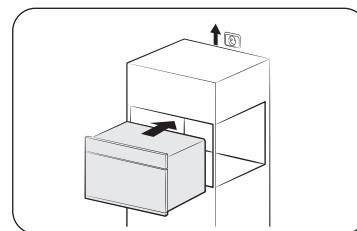
Die Mindesthöhe (C) gilt für die Installation des Geräts allein.



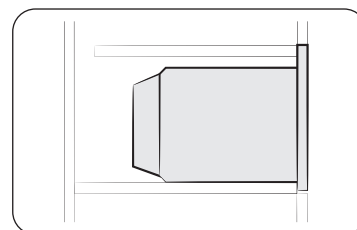
Installieren mit Kochfeld

Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf (*), ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren.

Einbauen des Geräts



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



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

Wartung

Reinigung

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

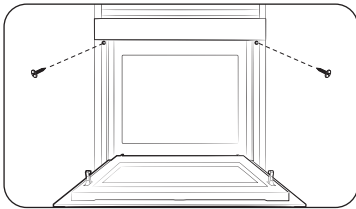
Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

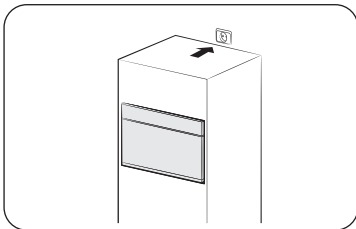
1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft mittig in den leeren Garraum des Geräts.
2. Lassen Sie das Gerät bei höchster Leistungsstufe 10 Minuten lang laufen.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

⚠ VORSICHT

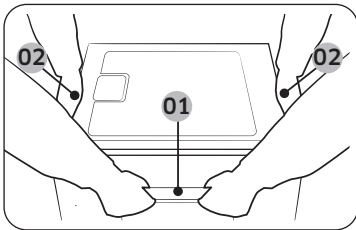
- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden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



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



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



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

- 01 Griff der Gerätetür
02 Seitlicher Griff

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

Wartung

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

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

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

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

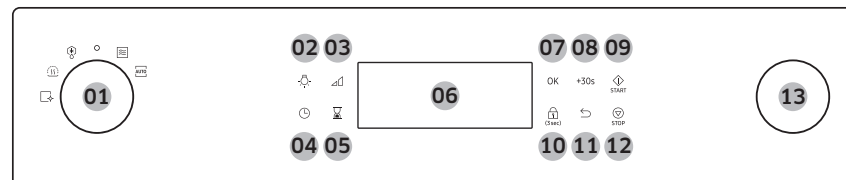
Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

Vor der ersten Verwendung

Es gibt eine Reihe von Komponenten, die Sie kennen sollten, ehe Sie sich den Rezepten zuwenden.

Bedienfeld

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



01	Moduswahlschalter	Mit dem Moduswahlschalter können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02	Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten.
03	Leistungsstufe	Dient zum Ändern der Leistungsstufe.
04	Uhrzeit	Hier tippen, um die aktuelle Uhrzeit zu ändern.
05	Timer	Hier tippen, um die Funktion des Küchentimers zu nutzen.
06	Display	Zeigt Informationen zum Gericht und zum Garfortschritt an.
07	OK	Wählen Sie den aktuellen Wert.
08	+30-Sek	Hier tippen, um die Garzeit in der Mikrowelle um 30 Sekunden zu verlängern.
09	Start	Hier tippen, um den Ofenbetrieb zu starten.
10	Kindersicherung	Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Die Kindersicherung ist nur im Standby-Status verfügbar.
11	Zurück	Tippen Sie hier, um zur vorherigen Anzeige zu wechseln oder um den Garvorgang abubrechen.
12	Stopp	Hier tippen, um den Ofenbetrieb zu beenden.
13	Funktionswahlschalter	Durch Drehen am Funktionswahlschalter ändern Sie die Einstellungen für die aktuelle Auswahl. Durch Drehen nach rechts erhöhen Sie den Einstellwert und durch Drehen nach links verringern Sie ihn.

Uhrzeit

Es ist wichtig, die richtige Uhrzeit einzustellen, damit die Automatikprogramme ordnungsgemäß ablaufen können.



So stellen Sie die Uhrzeit ein

1. Tippen und halten Sie ⌚ 3 Sekunden lang.
2. Stellen Sie die Uhrzeit (Stunde und Minute) mit dem **Funktionswahlwähler** und der Taste **OK** ein.

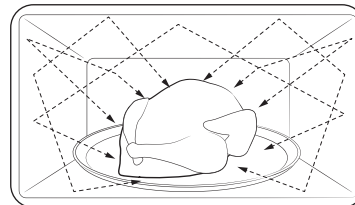


HINWEIS

Sie können die Uhrzeiteinstellungen nicht ändern, solange ein Garvorgang im Gerät läuft.

Informationen zur Mikrowellen-Energie

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



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



HINWEIS

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

Vor der ersten Verwendung

Mikrowellengeeignetes Geschirr

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

Anforderungen:

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

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

Material		Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Fastfood-Verpackungen	Styroporbecher und -behälter	○	Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
	Papiertüten oder Papier	✗	Können Feuer fangen.
	Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Können zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr	Ofenfestes Geschirr	○	Mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
	Feines Glasgeschirr	○	Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
	Einmachgläser	○	Nur zum Aufwärmen geeignet. Entfernen Sie den Deckel, bevor der Garvorgang gestartet wird.
Metall	Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
	Gefrierbeutel mit Verschlussdraht	✗	
Papier	Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	○	Nur zum kurzzeitigen Garen verwenden. Sie nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf.
	Recyclingpapier	✗	Verursacht Lichtbögen.

Bedienung

Material		Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Kunststoff	Behälter	○	Verwenden Sie nur thermoplastische Behälter. Manche Kunststoffe verformen oder verfärben sich bei hohen Temperaturen möglicherweise.
	Frischhaltefolie	○	Verwenden, um die Feuchtigkeit nach dem Garen zu halten.
	Gefrierbeutel	△	Nur koch- oder ofenfeste Beutel verwenden.
Wachs- oder Butterbrotpapier		○	Verwenden, um die Feuchtigkeit zu halten und zu Spritzer zu verhindern.

○ : Mikrowellengeeignet

△ : Mit Vorsicht

✗ : Nicht mikrowellengeeignet

Funktionsübersicht

Funktion			Temperaturbereich (Leistungsstufe)	Standardtemperatur (Leistungsstufe)
Manueller Betrieb		Mikrowelle	100-900 W	900 W
			Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.	
Automatikbetrieb		Automatisches Garen	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 15 Garprogramme.	
		Automatisches Auftauen	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.	
Sonderfunktionen		Warmhalten	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.	
		Dampfreinigung	Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.	
		Geruchsneutralisierung	Dies ist nützlich, um den Ofen von Geruch zu befreien. Verwenden Sie diese Funktion regelmäßig, um unangenehme Gerüche aus Ihrem Backofen zu entfernen.	

Bedienung

Mikrowellenmodus

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

- Als Standardtemperatur (oder Leistungsstufe) wird die am häufigsten eingestellte Temperatur (oder Leistungsstufe) der letzten 10 Einstellungen verwendet.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehöriteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Drehen Sie den **Moduswahlschalter**, um den **Mikrowellenmodus** auszuwählen.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** oder der Funktion **+30s** die Garzeit ein.
4. Zum Starten des Garvorgangs mit hoher Leistungsstufe tippen Sie auf **START**. Wenn Sie die Leistungsstufe ändern möchten, tippen Sie auf und wählen mit dem **Funktionswahlschalter** die gewünschte Leistungsstufe und tippen dann auf **START**.
5. Um den Mikrowellenmodus während des Garens zu unterbrechen, tippen Sie auf die Taste **STOP**. Tippen Sie erneut auf die **STOP**-Taste, um den Modus abzubrechen, oder auf die **START**-Taste, um den Modus fortzusetzen.
6. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie mit der **+30s**-Taste 30 Sekunden hinzufügen. Verwenden Sie beim Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.

Leistungsstufe

Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	900	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	83	700	Hiermit können Sie erhitzen und garen.
MITTELHOCH	67	600	
MITTEL	50	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse garen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
NIEDRIG	11	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.

So ändern Sie die Leistungsstufe und die Garzeit im Betrieb



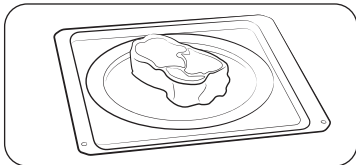
1. Tippen Sie beim Garvorgang auf .
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die **Leistungsstufe**.
3. Tippen Sie auf .
4. Tippen Sie auf und ändern Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Garzeit. Anschließend tippen Sie zum Starten auf die **START**-Taste.
 - Darüber hinaus können Sie 30 Sekunden Betriebszeit mit der **+30s**-Taste hinzufügen.

Mikrowelle

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

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

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



1. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil. Schließen Sie dann die Gerätetür.
2. Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt **Mikrowellenmodus** auf Seite 16-17. Der Ofen startet nach der eingestellten Garzeit.
3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.

VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.

Automatikbetrieb

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 2 Automatikprogramme. Automatisches Auftauen und Automatisches Garen. Wählen Sie ein Programm, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.



1. Drehen Sie den **Moduswahlschalter**, um den Modus **Automatisches Garen** oder **Automatisches Auftauen** zu verwenden.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das gewünschte Programm (siehe folgende Tabelle für die Anleitung zum automatischen Garen/automatischen Auftauen).
3. Tippen Sie auf **OK**, um die Einstellung zu bestätigen.
4. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** das gewünschte Gewicht und tippen auf **OK**.
5. Tippen Sie auf die **START**-Taste, um das automatische Garen oder das automatische Auftauen zu starten.

VORSICHT

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

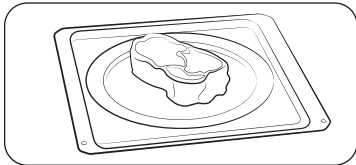
HINWEIS

Die Garzeit wird anhand des programmierten Gerichts bestimmt und kann nicht geändert werden.

Bedienung

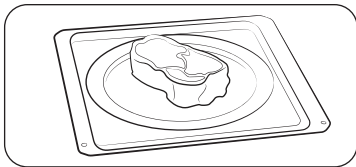
Automatisches Garen

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 15 Garprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller kochen und backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Automatisches Garen	Menü	Gewicht
		
1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür. 2. Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt Automatikbetrieb auf Seite 17-19. 3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.		

Automatisches Auftauen

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

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Automatisches Auftauen	Menü	Gewicht
		
1. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen auf das empfohlene Zubehörteil und schließen Sie dann die Gerätetür. 2. Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt Automatikbetrieb auf Seite 17-19. 3. Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel nach dem Garen zu entnehmen.		

Garprogramme

Hinweise und Empfehlungen zu den Garprogrammen

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
1	Getränke	0,3 0,5	Die Flüssigkeit in Keramikbecher/-tassen füllen und ohne Abdeckung erhitzen. Eine Tasse in die Mitte bzw. zwei Tassen nebeneinander auf den Keramikeinsatz stellen. Anschließend im Mikrowellengerät stehen lassen. Nach einer Ruhezeit von 1 bis 2 Minuten gut umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen. (Siehe Sicherheitshinweise zum Aufwärmen von Flüssigkeiten.)
2	Tellergericht	0,3-0,4 0,4-0,5	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen.
3	Tiefgefrorene Fertiggerichte	0,3-0,4 0,4-0,5	Prüfen Sie auf der Verpackung des tiefgefrorenen Fertiggerichts, ob es für die Zubereitung im Mikrowellengerät geeignet ist. Folie der Verpackung durchstechen. Fertiggericht in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Dieses Programm ist für tiefgefrorene Fertiggerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen lassen.
4	Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Garraums stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2 bis 3 Minuten vorsichtig umrühren.
5	Eintöpfe	0,2-0,3 0,4-0,5	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Garraums stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2 bis 3 Minuten vorsichtig umrühren.

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
6	Popcorn	0,1	Popcorn verwenden, das zum Zubereiten in Mikrowellengeräten geeignet ist. Anhand der Anleitung des Herstellers vorgehen und die Tüte in die Mitte des Keramikeinsatzes legen. Während der Laufzeit des Programms knallt das Popcorn, und das Volumen der Tüte vergrößert sich. Die heiße Tüte vorsichtig aus dem Gerät nehmen.
7	Nudeln mit Sauce (gekühlt)	0,3-0,4 0,4-0,5	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikeller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
8	Babynahrung	0,2 0,3	Die Babynahrung in einen tiefen Keramikeller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Aufwärmen umrühren und 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
9	Babymilch	0,1 0,2	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Ohne Deckel erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
10	Frisches Gemüse	0,3-0,4 0,5-0,6	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Legen Sie diese in eine Glasschüssel mit Deckel. 45 ml (3 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
11	Tiefkühlgemüse	0,3-0,4 0,4-0,5	Das tiefgefrorene Gemüse, wie z. B. Brokkoli, Möhrenstücke, Blumenkohlrischen und Erbsen, in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 12 EL Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
12	Geschälte Kartoffel	0,5-0,6 0,7-0,8	Kartoffeln zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Legen Sie diese in eine Glasschüssel mit Deckel. 45 bis 60 ml (3 bis 4 EL) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
13	Ofenkartoffel	0,3-0,4 0,5-0,6	Stechen Sie jede Kartoffel mehrmals mit einer Gabel an. Kartoffeln ungeschält auf den Keramikeinsatz legen. Nach dem Garvorgang aus dem Gerät entnehmen, in Folie einwickeln und 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
14	Weißer Reis	0,3-0,4	Weißes Reis (parboiled) abwiegen und die doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Beispiel: Für 0,3 kg Reis 600 ml kaltes Wasser hinzugeben. In eine geeignete ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Die Schüssel in die Mitte des Garraums stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 5 Minuten lang ruhen lassen.
15	Nudeln	0,2 0,4	Die Nudeln in eine große ofenfeste Glasschüssel geben, 1-1,5 Liter kochendes Wasser sowie eine Prise Salz hinzufügen und gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Nach dem Garvorgang 3 bis 5 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

HINWEIS

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

Bedienung

Hinweise und Empfehlungen zu den Auftauprogrammen

Nr.	Gericht	Gewicht (kg)	Anleitung
1	Fleisch	0,2-1,5	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20-90 Minuten lang ruhen lassen.
2	Geflügel	0,2-1,5	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20-90 Minuten lang ruhen lassen.
3	Fisch	0,2-1,5	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklängen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20-90 Minuten lang ruhen lassen.
4	Brot/Kuchen	0,1-0,8	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklängen des Signaltons wenden. Kuchen auf den Keramikeinsatz legen und ggf. bei Erklängen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Brot, in Scheiben oder ganz, sowie für Brötchen und Baguettes. Brötchen im Kreis anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Arten von Hefekuchen, Keksen, Käsekuchen und Blätterteig. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10-30 Minuten lang ruhen lassen.
5	Obst	0,1-0,6	Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramikeinsatz verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte. Vor dem Verzehr 5-15 Minuten lang ruhen lassen.

HINWEIS

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

Sonderfunktionen

Warmhalten

Die Warmhaltefunktion hält Speisen bis zum Servieren heiß. Verwenden Sie diese Funktion, um Lebensmittel bis zum Servieren warm zu halten.

Nach Abschluss des Garvorgangs:



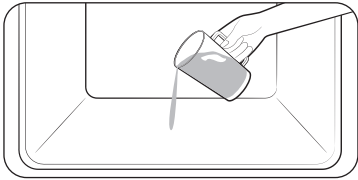
1. Drehen Sie den **Moduswahlschalter**, um die Funktion **Warmhalten** auszuwählen.
2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Betriebszeit ein.
3. Tippen Sie auf die **START**-Taste, um das Warmhalten zu starten.

VORSICHT

- Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.
- Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen kalter Speisen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
- Lassen Sie diese Funktion nicht länger als 1 Stunde laufen. Andernfalls könnte die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt werden.
- Um die Lebensmittel knusprig zu halten, decken Sie bei Verwendung dieser Funktion nicht ab.

Dampfreinigung

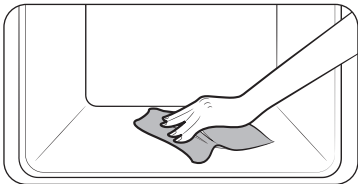
Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.



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



2. Drehen Sie den **Moduswahlschalter**, um die Funktion **Reinigung** zu verwenden.
3. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter „C1“** auf dem Display und drücken Sie die **OK**-Taste, um die **Dampfreinigung** zu starten.
4. Tippen Sie auf die **START**-Taste, um die Dampfreinigung zu starten.



5. Verwenden Sie nach der vollständigen **Dampfreinigung** ein trockenes Tuch, um das Innere des Backofens zu reinigen.

WARNUNG

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

HINWEIS

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts KEINE Hochdruckwasser- oder -dampfstrahlreiniger.
- Diese automatische Reinigungsfunktion kann erst dann aktiviert werden, wenn der Garraum des Geräts abgekühlt ist. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.

Geruchsneutralisierung

Diese Funktion dient dazu, das Gerät von Gerüchen zu befreien. Wenn Sie diese Funktion regelmäßig verwenden, riecht Ihr Backofen für lange Zeit angenehm.



1. Drehen Sie den **Moduswahlschalter**, um die Funktion **Reinigung** zu verwenden.
2. Wählen Sie mit dem **Funktionswahlschalter „C2“** auf dem Display und drücken Sie die **OK**-Taste, um die **Geruchsneutralisierung** zu starten.
3. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** die Betriebszeit ein.
4. Tippen Sie auf die **START**-Taste, um die Geruchsneutralisierung zu starten.

Bedienung

Weitere Funktionen

Menü	Beschreibung
Timer	Hiermit können Sie den Timer einstellen.
Bedienfeldsperre	Hiermit können Sie das Bedienfeld sperren.
Ton	Hiermit schalten Sie die Signaltöne des Ofens ein bzw. aus.
WLAN	Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus.

Timer

1. Tippen Sie auf , um die **Funktion Timer** zu verwenden.
2. Stellen Sie mit dem **Funktionswahlschalter** den Timer (Stunde und Minute) ein.
3. Tippen Sie auf **OK**, um den Timer zu starten.
4. Tippen Sie auf **STOP**, um den Timer zu annullieren, und tippen Sie auf , um den Timer zu bearbeiten.

Bedienfeldsperre

1. Zum Verriegeln des Ofens halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt.
2. Um den Ofen zu entriegeln, tippen und halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt.

Ton

1. Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt, um **Weitere Funktionen** zu verwenden.
2. Stellen Sie die Option mit dem **Funktionswahlschalter** auf die Nummer 1 und tippen Sie auf die Taste **OK**, um die Einstellung **Ton** zu ändern.
3. Schalten Sie die Option ein bzw. aus, indem Sie den **Funktionswahlschalter** verwenden und dann auf **OK** tippen.

WLAN

1. Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt, um **Weitere Funktionen** zu verwenden.
2. Stellen Sie die Option mit dem **Funktionswahlschalter** auf die Nummer 2 und tippen Sie auf die Taste **OK**, um die Einstellung **WLAN** zu ändern.
3. Schalten Sie die Option ein bzw. aus, indem Sie den **Funktionswahlschalter** verwenden und dann auf **OK** tippen.

Einfache Einrichtung

Um den Ofen zu überwachen, müssen Sie die SmartThings-App auf ein Mobilgerät herunterladen. Funktionen, die mit der SmartThings-App bedient werden, funktionieren möglicherweise nicht reibungslos, wenn die Kommunikationsbedingungen schlecht sind oder der Ofen an einer Stelle mit schwachem WLAN-Signal installiert ist.

Aus Sicherheitsgründen ist die Fernbedienungsfunktion im Mikrowellenbetrieb nicht verfügbar.

So verbinden Sie das Mikrowellengerät

1. Downloaden und öffnen Sie die SmartThings-App auf Ihrem Mobilgerät.
2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um Ihren Ofen zu verbinden.
3. Tippen Sie 3 Sekunden lang auf , um eine Verbindung mit dem WLAN-Gerät herzustellen.

Intelligentes Garen

Manuelles Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

Allgemeine Hinweise

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel

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

Abdecken während des Garvorgangs

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

Ruhezeit

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

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

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

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

Gericht	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Spinat	150	600	5-6	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300	600	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300	600	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

Gericht	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Grüne Bohnen	300	600	7½-8½	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

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

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

Frisches Gemüse sollte immer mit der vollen Mikrowellenleistung (900 W) gegart werden.

Gericht	Portion (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 500	4-5 5-6	3	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.
Rosenkohl	250	5-6	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250	5-6	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 500	5-6 7-8	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.

Gericht	Portion (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Zucchini	250	3-4	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen.
Auberginen	250	3-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250	3-4	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 250	1-2 2-3	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250	4-5	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250	4-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 500	4-5 7-8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250	5-6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

- Reis:** In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. (Beachten Sie, dass sich das Volumen von Reis während des Garvorgangs verdoppelt.) Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren. Salz, Kräuter und Butter hinzugeben. Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.
- Nudeln:** In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Deckel erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Gericht	Portion (g)	Leistung (W)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (Parboiled)	250 375	900	17-18 18-20	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (Parboiled)	250 375	900	20-22 22-24	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	900	18-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	900	10-11	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

Aufwärmen

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

Portionierung und Abdeckung

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

Leistungsstufen

Zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln können Sie verschiedene Leistungsstufen verwenden. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).

Umrühren

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

Aufwärm- und Ruhezeit

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

Aufwärmen von Flüssigkeiten

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

Aufwärmen von Babynahrung

Babynahrung:

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

Babymilch:

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

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

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

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

Intelligentes Garen

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

Aufwärmen von Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln

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

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

Auftauen

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

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

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

Wenn sich Geflügel außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang durch Drücken der Taste **STOP**, und lassen Sie es 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.

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

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

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

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

Gericht	Portion (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
FLEISCH				
Hackfleisch	250 500	6-7 8-12	15-30	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
Schweinesteaks	250	7-8		
GEFLÜGEL				
Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	15-60	Zunächst die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten bzw. das ganze Hähnchen mit der Brust nach unten auf einen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
Ganzes Hähnchen	1200	28-32		
FISCH				
Fischfilets	200	6-7	10-25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
Ganzer Fisch	400	11-13		

Intelligentes Garen

Gericht	Portion (g)	Zeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
OBST				
Beeren	300	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
BROT				
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.
Toast/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

Praktische Tipps

Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 800 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Ziehen Sie beim Entnehmen stets Ofenhandschuhe an!

Kristallisierten Honig auflösen

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Den Honig 20-30 Sekunden bei 300 W erhitzen, bis er flüssig ist.

Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. 1 Minute lang bei 300 W erhitzen. Anschließend umrühren.

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 800 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½-4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Bei 800 W 10-12 Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei 800 W 6½-7½ Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Beim Rösten (3½-4½ Minuten) mit 600 W mehrmals umrühren. Vor dem Verzehr 2-3 Minuten lang im Garraum stehen lassen. Ziehen Sie beim Entnehmen stets Ofenhandschuhe an!

Problembehebung

Bei der Verwendung des Backofens kann ein Problem auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem weiterhin besteht oder ein Informationscode auf dem Display angezeigt wird, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Prüfstellen

Wenn Sie ein Problem mit dem Gerät haben, sehen Sie zunächst in der untenstehenden Tabelle nach und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

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

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

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
Das Gerät erhitzt nicht.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.

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

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Geschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1-2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Tür und öffnen Sie sie wieder oder drücken Sie die Taste „Licht“.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Garprogramme ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen auffordert wird.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
Wasser tritt aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Dampf entweicht aus der Gerätetür.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Es ist noch Wasser im Gerät.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Durch Drücken der Taste „+30 Sek.“ wird das Gerät eingeschaltet.	Dies geschieht, wenn das Gerät nicht in Betrieb war.	Das Mikrowellengerät ist so konzipiert, dass es durch Drücken der Taste „+30 Sek.“ in Betrieb genommen werden kann, wenn es nicht in Betrieb war.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Geräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach 2- bis 3-maliger Verwendung des Geräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.
Gerät		
Das Gerät erhitzt nicht.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung des Geräts kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach 2- bis 3-maliger Verwendung des Geräts nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Aus dem Gerät tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in das Gerät und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse des Geräts sind unzureichend.	Die Tür des Geräts wird im Betrieb häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Tür nicht häufig, es sei denn, Sie kochen etwas, das gewendet werden muss. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen des Geräts programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen des Geräts und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Geschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Setzen Sie die Einstellungen des Geräts zurück oder verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit flachem Boden.

Informationscodes

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

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme
C-F0	Keine Kommunikation zwischen Haupt- und Unter-MICOM.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-F1	Tritt nur auf, wenn das Lesen und Schreiben beim EEPROM nicht funktioniert.	
C-F2	Sensortaste gestört.	Schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie es erneut.
C-d0		Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Technische Daten

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

Eingangsspannung und Frequenz		230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	Mikrowelle	1650 W
Ausgangsleistung		100 W / 900 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kühlungsverfahren		Motor des Kühlventilators
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 456 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 446 x 549 mm
Fassungsvermögen		50 Liter
Gewicht	Netto	34,5 Kg
	Verpackungsgewicht	39,1 Kg

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

Anhang

Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“)		1,9 W
Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)		20 Min.
WLAN	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	20 Min.
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.)	30 Min.

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 50564 und der Kommissionsverordnung (EC) Nr. 1275/2008.

HINWEIS

Hiermit erklärt Samsung, dass diese Funkausrüstung der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen im Vereinigten Königreich entspricht. Der vollständige Wortlaut der EU-Konformitätserklärung und der entsprechenden Konformitätserklärung für das Vereinigte Königreich steht unter folgender Internetadresse zur Verfügung: Die offizielle Konformitätserklärung finden Sie unter <http://www.samsung.com>. Wechseln Sie zu „Support > Search Product Support“, und geben Sie den Modellnamen ein.

	Frequenzbereich	Leistung des Senders (max.)
WLAN	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source-Erklärung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open Source-Code.

Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt.



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

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Mikrovågsugn

Bruksanvisning

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Innehåll

Säkerhetsinstruktioner	3
Viktiga säkerhetsanvisningar	3
Allmän säkerhet	5
Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsugnen	6
Begränsad garanti	6
Produktgruppsdefinition	7
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)	7
Installation	8
Vad som medföljer	8
Installationsinstruktioner	8
Underhåll	11
Rengöring	11
Byte (reparation)	12
Skötsel vid en längre tid utan användning	12
Innan du börjar	12
Manöverpanel	12
Klocka	13
Om mikrovågsenergi	13
Kokkärl för tillagning i mikrovågsugn	14
Användning	15
Översikt över funktioner	15
Mikrovågsugnsläge	16
Automatiskt läge	17
Automatisk tillagning	18
Specialfunktioner	20

Fler funktioner	22
AP Enkel installation	22
Smart tillagning	23
Manuell tillagning	23
Snabbt och enkelt	28
Felsökning	29
Kontrollpunkter	29
Informationskoder	33
Tekniska specifikationer	34
Bilaga	34
Meddelande om öppen källkod	35

Säkerhetsinstruktioner

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

WARNING! Om luckan eller luckans tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.

WARNING! Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka tas bort som skyddar mot mikrovågsenergin.

WARNING! Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

WARNING! Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning.

Den här apparaten är bara till för privat bruk och är inte avsedd för att används:

- i personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- på bondgårdar;

- av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer;
- i bed and breakfast-miljöer.

Använd endast redskap som passar för mikrovågsugnar.

Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risk för gnistbildning.

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av varma dynor, tofflor, svampar, torra trasor och liknande kan leda till risk för skada, antändning eller brand.

Om du observerar rök (emitteras) ska du slå av eller koppla ur apparaten och hålla luckan stängd för att förhindra att lågor slår ut.

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste du vara försiktig vid hantering av behållaren.

Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta, för att undvika brännskador.

Säkerhetsinstruktioner

Ägg och äggskal samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar.

Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas.

Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

Apparaten är endast avsedd att användas inbyggd. Apparaten ska inte placeras i ett skåp.

Metalliska behållare för mat och dryck är inte tillåtet under tillagning i mikrovågsugn.

Var försiktig så att du inte flyttar den roterande tallriken när du tar ut behållare från apparaten. (Endast modeller med roterande tallrik)

Apparaten ska inte rengöras med en ångrengörare.

Apparaten ska inte rengöras med en vattenstråle.

Den här apparaten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar och liknande.

Den här enheten är inte avsedd att användas av några personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte har någon som övervakar och instruerar angående enhetsanvändningen av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan övervakning.

Det ska gå att koppla bort enheten från strömförsörjningen efter installationen. Bortkopplingen kan ske genom att se till att kontakten är åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagerreglerna.

Om elkablar utan kontakter monteras på apparaten, måste möjlighet för bortkoppling integreras i det fasta kablaget i enlighet med kablagereglerna.

Om strömkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, en servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Fästmetoden som anges ska inte vara lim då detta inte anses vara en tillförlitlig fästmetod.

Den här ugnen skall placeras åt rätt håll och med en höjd som gör det möjligt att lätt komma åt ugnsutrymmet och kontrollerna.

Innan du börjar använda ugnen första gången ska den köras med vatten i 10 minuter och sedan användas.

Om ugnen genererar ett konstigt ljud, brandlukt eller rök ska du omedelbart koppla ur strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.

Allmän säkerhet

Eventuella ändringar eller reparationer får endast utföras av kvalificerad personal.

Värm inte mat eller vätska förseglade i behållare för mikrovågsfunktionen.

Använd inte bensen, thinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra ugnen.

Installera inte ugnen: nära ett element eller brandfarligt material; platser som är fuktiga, feta, dammiga eller utsätts för direkt solljus eller vatten; eller där gas kan läcka; eller en ojämn yta.

Den här ugnen måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella bestämmelser.

Använd regelbundet en torr trasa för att avlägsna främmande ämnen från kontaktens terminaler och kontakter.

Dra inte och böj inte överdrivet mycket på nätkabeln och placera inga tunga föremål på den.

Om det finns en gasläcka (propan, LP etc.) ska du omedelbart vädra. Rör inte strömsladden.

Rör inte strömkontakten med våta händer.

Medan ugnen är i drift ska du inte stänga av den genom att dra ur strömsladden.

Stick inte in fingrar eller främmande ämnen. Om främmande ämnen kommer in i ugnen ska du dra ur strömsladden och kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Tryck inte för hårt på och slå inte på ugnen.

Placera inte ugnen över ömtåliga föremål.

Se till att spänning, frekvens och ström matchar produktspecifikationer.

Sätt i kontakten ordentligt i vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningssladdar eller transformatorer.

Häng inte strömsladden på metallföremål. Se till att sladden är mellan objekt eller bakom ugnen.

Använd inte en skadad strömkontakt, strömsladd eller ett vägguttag som sitter löst. Om du har skadade strömkontakter eller sladdar ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Håll eller spruta inte vatten direkt på ugnen.

Placera inga föremål på ugnen, inuti ugnen eller på ugnens lucka.

Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel, på ugnen.

Förvara inte antändbara material i ugnen. Eftersom spritångor kan kontakta heta delar i ugnen ska du vara försiktig när du värmer upp mat eller dryck som innehåller alkohol.

Barn kan stöta i eller klämma sina fingrar i luckan. Hålla barn borta när du öppnar/stänger luckan.

Säkerhetsinstruktioner

Mikrovågsvarning

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt; var alltid försiktig vid hantering av behållaren. Låt alltid drycker stå i minst 20 sekunder innan du hanterar dem. Om så är nödvändigt ska du röra om under uppvärmning. Rör alltid om efter uppvärmning.

Följ dessa anvisningar för Fösta hjälpen i händelse av skållskador:

1. Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
2. Täck med ett rent och torrt förband.
3. Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.

För att undvika skador på plåten eller gallret ska du inte lägga plåten eller gallret i vatten strax efter tillagning.

Använd inte ugnen till att fritera eftersom oljetemperaturen inte kan kontrolleras. Det kan resultera i att den heta oljan plötsligt kokar över.

Försiktighetsåtgärder för mikrovågsugn

Använd endast mikrovågssäkra behållare. Använd inte metallbehållare, guld- eller silvertrimmad servis, grillspett etc.

Ta bort metallklämmor. Elektriska ljusbågar kan uppstå.

Använd inte ugnen till att torka tidningar eller kläder.

Använd kortare tider för mindre mängder mat för att förhindra överhettning eller att maten bränns.

Håll strömladdan och kontakten borta från vatten- och värmekällor.

För att undvika explosionsrisk ska du inte värma ägg med skal eller hårdkokta ägg. Värm inte lufttåta eller vakuumförslutna behållare, nötter, tomater etc.

Täck inte över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Detta är en brandfara. Ugnen kan överhettas och stängas av automatiskt och förbli avstängd tills den svalnat tillräckligt.

Använd alltid grytlappar när du tar ut en maträtt.

Rör om vätskor halvvägs under uppvärmning eller efter att uppvärmningen har avslutats och låt vätskan stå i minst 20 sekunder för att förhindra att den blir för varm eller kokar.

Stå på en armlängd avstånd från ugnen när du öppnar luckan för att undvika skållskador till följd av att det tränger ut ånga eller varm luft.

Använd inte ugnen när den är tom. Ugnen stängs automatiskt av efter 30 minuter som en säkerhetsåtgärd. Vi rekommenderar att du alltid har ett glas vatten i ugnen för att absorbera mikrovågsenergi utifall ugnen startar oavsiktligt.

Installera ugnen i enlighet med mellanrummen i den här bruksanvisningen. (Se Installera mikrovågsgugnen.)

Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.

Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsgugnen

Om säkerhetsåtgärderna nedan inte följs kan det leda till skadlig exponering av mikrovågsenergi.

- Använd inte ugnen med luckan öppen. Manipulera inte med säkerhetslåsen (lucklåsen). Sätt inte i något i säkerhetslåsens hål.
- Placera inga föremål mellan luckan och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Håll luckan och luckans tätningsytor rena genom att torka dem med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa efter varje användning.
- Använd inte ugnen om den är skadad. Använd endast efter att den har reparerats av en kvalificerad tekniker.
Viktigt: ugnsluckan måste stänga ordentligt. Dörren får inte böjas; luckans gångjärn får inte vara trasiga eller sitta löst; dörrtätningarna och tätningsytorna får inte vara skadade.
- Alla justeringar eller reparationer måste utföras av en kvalificerad tekniker.

Begränsad garanti

Samsung tar ut en reparationskostnad för att byta ut ett tillbehör eller reparera en kosmetisk skada om skadan på apparaten eller av tillbehöret har orsakats av kunden. Föremål som det här villkoret inkluderar:

- Lucka, handtag, utpanel eller kontrollpanel som är buckliga, repiga eller trasiga.
- Plåt, styrrulle, koppling eller galler som är trasiga eller saknas.

Använd bara den här ugnen för det syfte den är avsedd för och enligt vad som beskrivs i bruksanvisningen. Varningar och viktiga säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen täcker inte alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Det är ditt ansvar att använda sunt förnuft, vara försiktig och noggrann vid installation, underhåll och användning av ugnen.

Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från de som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken finns med. Om du har några frågor eller kommentarer ska du kontakta närmaste Samsung-servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen www.samsung.com.

Använd endast denna ugn för uppvärmning av mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar fyllda med korn. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av ugnen.

För att undvika en försämring av ugnsytan och farliga situationer ska du alltid hålla ugnen ren och väl underhållen.

Produktgruppdefinition

Den här produkten är en grupp 2 klass B ISM-utrustning. Definitionen för grupp 2, som inkluderar all ISM-utrustning i vilken radiofrekvensenergi avsiktligt genereras och/eller används i form av elektromagnetisk strålning för behandling av material och EDM- och bågsvetsutrustning. Klass B-utrustning är utrustning som passar för användning i hemmiljöer och i inrättningar som är direkt anslutna till ett lågspänningsnät som försörjer byggnader som används i privat syfte.

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö.

Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

Om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter, t.ex. REACH, WEEE och Batterier, besöker du :

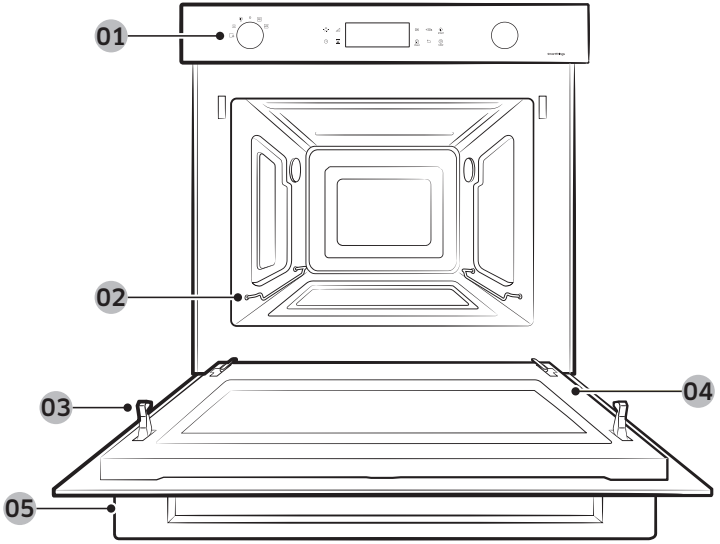
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

Vad som medföljer

Kontrollera att alla delar och tillbehör medföljer i produktens förpackning. Om du har problem med ugnen eller tillbehör ska du kontakta ett lokalt Samsung-kundcenter eller återförsäljaren.

En överblick över ugnen



- 01 Manöverpanel
- 02 Stödställ
- 03 Säkerhetslås för lucka
- 04 Lucka
- 05 Luckhandtag

Tillbehör

Med ugnen medföljer flera tillbehör som hjälper dig att förbereda olika typer av mat.



Keramikfat
(Användbar för mikrovågsläge.)



3 skruvar (M4 L25)



OBS!

Se **Smart tillagning** på sidan **23-28** för att avgöra lämpligt tillbehör för dina rätter.

Installationsinstruktioner

Allmän teknisk information

Elförsörjning	230 V ~ 50 Hz	
Mått (B × H × D)	Enhetens storlek	595 x 456 x 570 mm
	Invändig storlek	560 x 446 x 549 mm

Enheten överensstämmer med EU:s riktlinjer.

Avfallshantering av förpackning och enhet

Förpackningen är återvinningsbar.
Förpackningen består av följande material:

- kartong;
- polyetylenplast (PE);
- CFC-fri polystyren (PS-hårdsfum).

Avfallshantera dessa material på ett ansvarsfullt sätt i enlighet med gällande föreskrifter. Myndigheterna kan informera dig om hur du ska avfallshantera förbrukade hushållsapparater på ett ansvarsfullt sätt.

Säkerhet

- Den här enheten får endast anslutas av kvalificerade tekniker.
- Ugnen är INTE utformad för kommersiell användning.
- Den ska endast användas för matlagning i hemmet.
- Enheten blir mycket varm under och efter användning.
- Var försiktig när små barn finns i närheten.

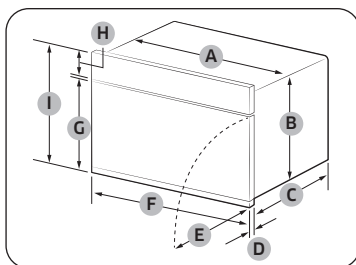
Elanslutningar

Elnätet som enheten ansluts till ska överensstämma med nationella och lokala föreskrifter. Ugnen bör möjliggöra frångående av strömförsörjningen efter installationen. Bortkopplingen kan ske genom att se till att kontakten är åtkomlig eller genom att integrera en strömbrytare i det fasta kablaget i enlighet med kablagerreglerna.

Installera i skåp

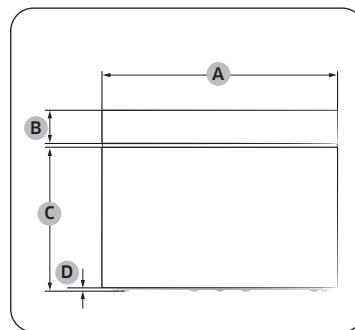
Köksskåp i kontakt med ugnen måste vara värmeståliga upp till 100 °C. Samsung tar inget ansvar för skador som uppstår på skåp på grund av värmen.

Nödvändiga mått för installation (Denna produkt är tillägnad inbyggda produkter.)



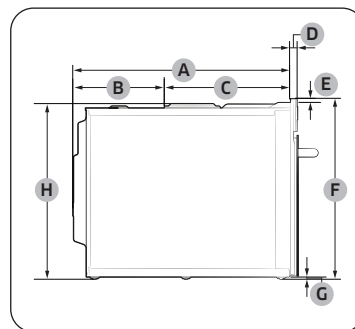
Ugn (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



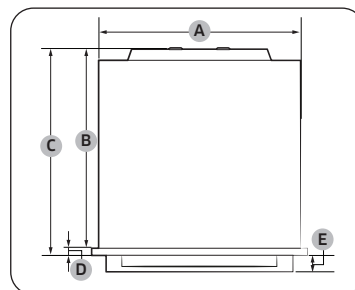
Ugn (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Ugn (mm)

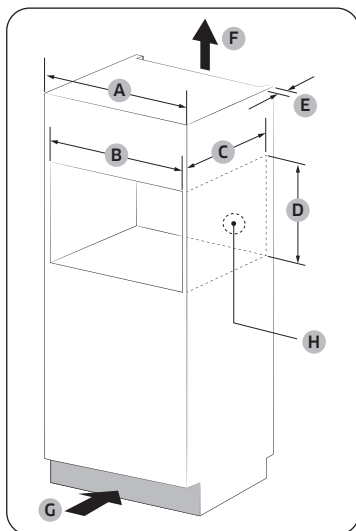
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Ugn (mm)

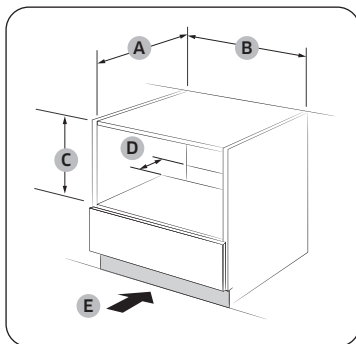
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Installation



Inbyggd i skåp (mm)

A	600
B	Minst 564-568
C	Minst 550
D	Minst 446 / Max. 450
E	Minst 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Utrymme för eluttag (30 Ø hål)



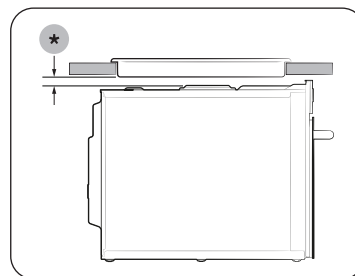
Under diskho (mm)

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



OBS!

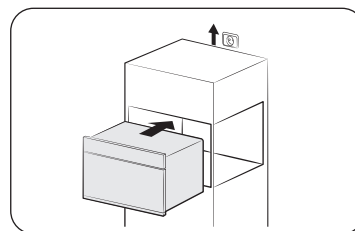
Minsta höjdkrav (C) är endast för ugnsininstallation.



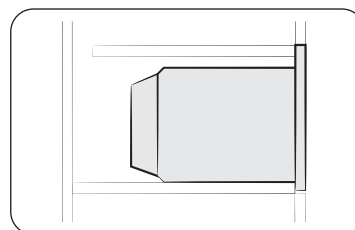
Installation med spishäll

För att installera en häll ovanpå ugnen, kontrollera installationsguiden för hällen för installationsutrymmesbehov (*).

Montering av ugnen



1. Skjut in ugnen en bit i öppningen. För anslutningskabeln till strömkällan.



2. Skjut in ugnen helt i öppningen.

Underhåll

Rengöring

Rengör ugnen med jämna mellanrum för att undvika att smuts ansamlas på eller inuti ugnen. Var även speciellt uppmärksam på luckan, lucktätningen (endast tillämpliga modeller).

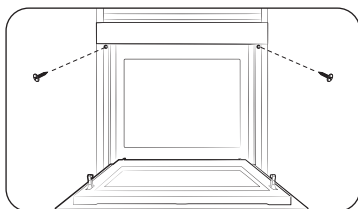
Om luckan inte öppnas eller stängs lätt ska du först kontrollera om det finns smuts på luckans tätningar. Använd en mjuk trasa med tvålatten för att rengöra både ugnens in- och utsida. Skölj och torka ordentligt.

För att avlägsna envis smuts med dålig lukt från insidan av mikrovågsugnen

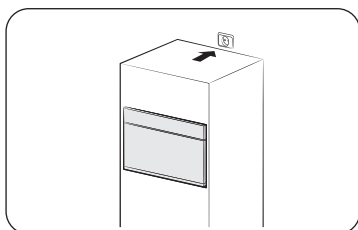
1. Med ugnen tom placerar du en kopp med utspädd citronsaft i mitten av utrymmet.
2. Värm ugnen i 10 minuter på högsta effekt.
3. När programmet är klart ska du vänta tills ugnen har svalnat. Öppna sedan luckan och gör rent ugnsrummet.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

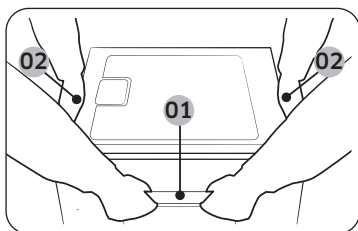
- Håll luckan och luckans tätning ren och se till att luckan öppnar och stänger lätt. Annars kan ugnens livscykel förkortas.
- Var försiktig så att du inte spillar vatten i ugnens ventiler.
- Använd inte frätande eller kemiska ämnen för rengöring.
- När ugnen har svalnat ska du använda ett mildt rengöringsmedel för att rengöra ugnsrummet efter varje användning.



3. Fäst ugnen med de två medföljande skruvarna (4 x 25 mm).



4. Anslut apparaten till elnätet. Kontrollera att apparaten fungerar.



01 Luckhandtag

02 Sidohandtag

När installationen är klar, ta bort skyddsfilm, tejp och annat förpackningsmaterial och ta ut de medföljande tillbehören från insidan av ugnen. För att ta bort ugnen från skåpet, koppla först från strömmen till ugnen och ta bort de 2 skruvarna på båda sidor av ugnen.

Underhåll

Byte (reparation)

⚠ VARNING!

Den här ugnen har inga invändiga delar som kan demonteras av användaren. Försök inte att byta ut eller reparera ugnen själv.

- Om du har problem med gångjärn, tätningar och/eller luckan ska du kontakta en kvalificerad tekniker eller ett lokalt Samsung-kundcenter för teknisk hjälp.
- Om du vill byta ut en glödlampa ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter. Byt inte ut den själv.
- Om du stöter på ett problem med ugnens yttre hölje ska du först dra ur strömkabeln från strömkällan och sedan kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Skötsel vid en längre tid utan användning

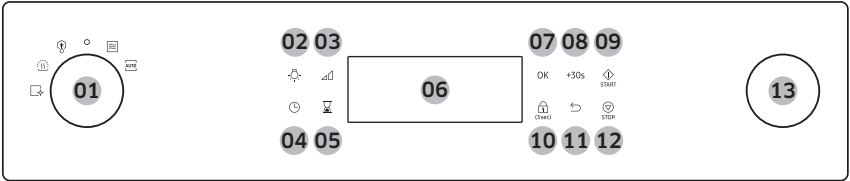
Om du inte använder ugnen under en längre tid ska du dra ur strömkabeln och flytta ugnen till en torr, dammfri plats. Damm och fukt som ansamlats inne i ugnen kan påverka ugnens prestanda.

Innan du börjar

Det finns ett par komponenter som du bör känna till innan du går direkt till ett recept.

Manöverpanel

Frontpanelen går att få i flera olika material och färger. Ugnens verkliga utseende kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra ugnens kvalitet.



01	Lägesväljare	Vrid på lägesväljaren för att väcka manöverpanelen eller välja önskat tillagningsläge eller funktion.
02	Lätt	Tryck på den här knappen för att slå på eller av ugnslampan.
03	Effektnivå	Använd för att ändra effektnivå.
04	Klocka	Tryck för att ändra aktuell tid.
05	Timer	Tryck för att använda köktimerfunktionen.
06	Display	Visar menyn, information och tillagningsförlopp.
07	OK	Välj det aktuella värdet.
08	+30sec	Tryck för att öka tillagning i mikrovågsugnen med 30 sekunder.
09	Starta	Tryck för att starta ugnen.
10	Barnlås	Håll intryckt i 3 sekunder för att aktivera eller inaktivera. Barnlås är endast tillgängligt i standby-läge.
11	Tillbaka	Tryck för att gå till föregående display eller för att avbryta tillagningen.
12	Stopp	Tryck för att stoppa ugnen.
13	Inställningsratt	Vrid på inställningsratten för att ställa in inställningsvärdet för ditt val. Vrid till höger för att öka eller vrid till vänster för att minska.

Klocka

Det är viktigt att ställa in rätt tid för att säkerställa korrekt automatisk användning.



För att ställa in klocktiden

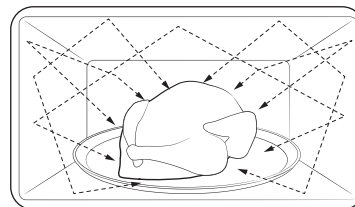
1. Tryck och håll ner i 3 sekunder.
2. Ställ in klocktiden (timmar och minut) med **Inställningsratten** och **OK** -knappen.

OBS!

Du kan inte ändra klockan medan ugnen är igång.

Om mikrovågsenergi

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Ugnen använder den förkompilerade magnetron för att generera mikrovågor som används för att tillaga eller värma utan att deformera eller missfärga maten.



1. Mikrovågorna som genereras av magnetron fördelas jämnt genom ett virvlande distributionssystem. Detta är anledningen till att maten tillagas jämnt.
2. Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup på cirka 2,5 cm. edan sprids mikrovågorna inuti maten medan tillagning fortsätter.
3. Matens tillagningstiden påverkas av följande förhållanden.
 - Mängd och täthet
 - Fuktigt innehåll
 - Ursprunglig temperatur (särskilt om fryst)

OBS!

Den tillagade maten håller värmen i sin kärna efter att tillagningen är klar. Det är därför du måste respektera väntetiden som anges i den här bruksanvisningen, vilket säkerställer en jämn tillagning ner till kärnan.

Innan du börjar

Kokkärl för tillagning i mikrovågsugn

Matlagningskärl som används i mikrovågsläge måste kunna släppa igenom mikrovågor så att de når maten. Metaller som rostfritt stål, aluminium och koppar reflekterar mikrovågorna. Därför får inte kärl av metall användas. Matlagningskärl märkta som mikrotåliga kan användas. Mer information om lämpliga matlagningskärl hittar du i följande vägledning och placera ett glas vatten eller lite mat inne i utrymmet.

Krav:

- Plan botten och raka sidor
- Tättslutande lock
- Vålbalanserat kärl med handtag som väger mindre än huvudkärlet

Material	Mikrotålig	Beskrivning
Aluminiumfoliev	△	Använd vid små mängder för att skydda mot övertillagning. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Brynplatta	○	Använd inte för förvärmning i mer än 8 minuter.
Benporslin och lergods	○	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis mikrotåliga om de inte har metalldekor.
Engångstallrikar i kartong	○	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.

Material		Mikrotålig	Beskrivning
Snabbmatsförpackning	Polystyrenmuggar eller -behållare	○	Överhettning kan göra att de smälter.
	Papperspåsar eller tidningar	✗	Dessa kan fatta eld.
	Återvunnet papper eller metalldekor	✗	Dessa kan orsaka ljusbågsbildning.
Glaskärl	Serveringskärl	○	Mikrotåliga om de inte har metalldekor.
	Finare glas	○	Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det värms upp plötsligt.
	Glasburkar	○	Enbart lämpliga för uppvärmning. Ta bort locket före tillagning.
Metall	Tallrikar	✗	Dessa kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
	Fryspåsar med metallförslutningar	✗	
Papper	Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	○	Används för att tillaga mat under en kort tid. Dessa absorberar överflödigt vätska.
	Återvunnet papper	✗	Orsakar ljusbågsbildning.

Användning

Material		Mikrotålig	Beskrivning
Plast	Behållare	○	Använd endast termoplastbehållare. Vissa plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer.
	Plastfolie	○	Använd för att hålla fuktig efter tillagningen.
	Fryspåsar	△	Använd endast påsar som går att koka eller är lämpliga för ugn.
Vax- eller smörpapper		○	Använd för att bevara vätska och förhindra stänk.

○ : Mikrotålig

△ : Var försiktig

✕ : Inte mikrotålig

Översikt över funktioner

Egenskap			Temperaturområde (Effektnivå)	Standardtemperatur (Effektnivå)
Manuellt läge		Mikrovågsugn	100-900 W	900 W
			Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.	
Automatiskt läge		Automatisk tillagning	För nya kokar erbjuder ugnen totalt 15 automatiska tillagningsprogram.	
		Automatisk upptining	Ugnen har 5 upptiningsprogram för din bekvämlighet.	
Specialfunktioner		Varmhållning	Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.	
		Ångrengöring	Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.	
		Deodorisering	Den är användbar för att deodorisera ugnen. Använd denna funktion regelbundet för att ta bort eventuell obehaglig lukt i din ugn.	

Användning

Mikrovågsugnsläge

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.

- Standardtemperaturen (eller Effektnivån) ändras till den mest inställda temperaturen (eller Effektnivån) av de senaste 10 inställningarna.
- Använd endast mikrotåliga tillbehör.



1. Lägg maten i en mikrotålig behållare, placera den sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan.
2. Vrid på **Lägesratt** för att välja **Mikrovågsugnsläge**.
3. Ställ in tillagningstiden genom att använda **Inställningsratten** eller **+30s**.
4. Tryck på **START** för att starta tillagningen med hög effektnivå. Tryck på **▲** och välj önskad effektnivå om du vill ändra effektnivå, genom att använda **Inställningsratten** och tryck därefter på **START**.
5. För att pausa mikrovågsläget under tillagning, tryck på knappen **STOP**. Tryck på knappen **STOP** igen för att avbryta läget eller tryck på knappen **START** för att återuppta läget.
6. När tillagningen är avslutad kan du lägga till 30 sekunder genom att använda knappen **+30s**. Använd grytlappar när du ska ta ut maten.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd endast ugnssäkra kokkärl, såsom glas, keramik eller benporslin utan metallkanter.

Effektnivå

Nivå	Procent (%)	Uteffekt (W)	Beskrivning
HÖG	100	900	Använd för att värma vätska.
HÖG LÅG	83	700	Använd för att värma och tillaga.
MEDELHÖG	67	600	
MEDEL	50	450	Använd för att tillaga kött och värma upp grönsaker.
MEDELLÅG	33	300	
UPPTINING	20	180	Använd för att tina innan tillagning.
LÅG	11	100	Använd för att tina grönsaker.

Om du vill ändra effektnivå och tillagningstid under tillagning

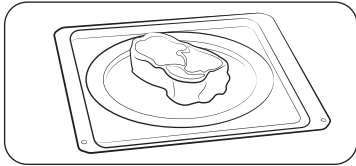


1. Tryck på **▲** under tillagningen.
2. Välj **Effektnivå** genom att använda **Inställningsratten**.
3. Tryck på **▲**.
4. Tryck på **⌚** och använd **Inställningsratten** för att ändra tillagningstid och tryck på knappen **START** för att starta.
 - Du kan också lägga till 30 sekunder tillagningstid genom att använda knappen **+30s**.

Mikrovågsugn

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor. Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.

- Använd endast mikrotåliga tillbehör.

Steg 1		Steg 2		Steg 3		Steg 4
Mikrovågsugn	>	-	>	Tillagningstid (Effektnivå)	>	-
		1. Lägg maten i en mikrotålig behållare, placera den sedan på rekommenderat tillbehör och stäng luckan. 2. Följ stegen i Mikrovågsugnsläge på sidan 16-17. Ugnen startar efter inställd av tillagningstiden. 3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.				

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd endast ugnssäkra kokkärl, såsom glas, keramik eller benporslin utan metallkanter.

Automatiskt läge

Ugnen har 2 olika automatiska lägen för din bekvämlighet: Automatisk upptining och automatisk tillagning. Välj ett som bäst passar dina behov.



1. Vrid på **Lägesratten** för att använda lägena **Automatisk Tillagning** eller **Automatisk Upptining**.
2. Välj önskat program genom att använda **Inställningsratten** (Se tabellen nedan för guide för automatisk tillagning/automatisk upptining).
3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välj den önskade vikten genom att välja **Inställningsratten** och tryck på **OK**.
5. Tryck på knappen **START** för start av automatisk tillagning eller automatisk upptining.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd alltid grytlappar när du ska ta ut maten.

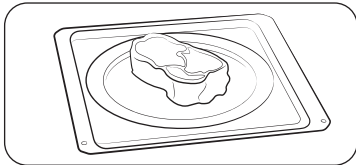
📖 OBS!

Tillagningstiden är förprogrammerad för varje meny och kan inte ändras.

Användning

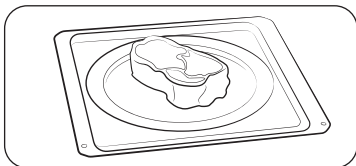
Automatisk tillagning

För nya kockar erbjuder ugnen totalt 15 automatiska tillagningsprogram. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden och temperaturen justeras enligt recept.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3
Automatisk tillagning		Meny		Vikt
				
1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskäril, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan. 2. Följ stegen i avsnitt Automatiskt läge på sidan 17-19. 3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.				

Automatisk upptining

Ugnen har 5 upptiningsprogram för din bekvämlighet. Tillagningstiden och effektnivån justeras enligt valt program.

Steg 1	>	Steg 2	>	Steg 3
Automatisk upptining		Meny		Vikt
				
1. Lägg maten i ett lämpligt matlagningskäril, placera det sedan på det rekommenderade tillbehöret och stäng luckan. 2. Följ stegen i avsnitt Automatiskt läge på sidan 17-19. 3. Använd grytlappar när du tar ut maten när tillagningen är klar.				

Automatisk tillagning

Guide för automatisk tillagning

Nr.	Mat	Vikt (kg)	Instruktioner
1	Drycker	0,3 0,5	Häll vätskan i keramiska muggar och värm upp igen utan lock. Placera en mugg i mitten, placera 2 muggar sida vid sida på ett keramikfat. Låt dem stå kvar i mikrovågsugnen. Rör om väl efter att de stått 1-2 min. Var försiktig när du tar ut kopparna. (se säkerhetsinstruktioner för återuppvärmning av vätskor.)
2	Tallriksmål	0,3-0,4 0,4-0,5	Placera på en keramiktallrik och täck med mikrotålig film. Detta program är lämpligt för rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta). Låt stå i 3 min efter tillagning.
3	Frost färdiglagad mat	0,3-0,4 0,4-0,5	Ta fryst färdigrätt och kontrollera om skålen är lämplig för mikrovågsugn. Stick hål i filmen ovanpå den färdiglagade måltiden. Ställ den frysta rätten i mitten. Detta program är lämpligt för frysta rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta). Låt stå i 3 min efter tillagning.
4	Soppa	0,2-0,3 0,4-0,5	Häll upp i en djup keramisk tallrik eller skål och täck med plastlock under uppvärmning. Sätt in soppan mitt i utrymmet. Rör om försiktigt före och efter 2-3 min. väntetid.
5	Gryta	0,2-0,3 0,4-0,5	Häll upp i en djup keramisk tallrik eller skål och täck med plastlock under uppvärmning. Sätt in soppan mitt i utrymmet. Rör om försiktigt före och efter 2-3 min. väntetid.

Nr.	Mat	Vikt (kg)	Instruktioner
6	Popcorn	0,1	Använd speciell popcornprodukt för att tillagning i mikrovågsugn. Följ livsmedelstillverkarens instruktioner och lägg påsen i mitten av keramikfatet. Under detta program kommer majsen att poppas och påsen ökar i volym. Var försiktig när du tar ut och öppnar den varma påsen.
7	Pasta med sås (kyld)	0,3-0,4 0,4-0,5	Håll i pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) i en djup keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om före servering.
8	Barnmat	0,2 0,3	Håll upp måltiden i en djup tallrik av keramik. Täck över under tillagning. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagningen. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
9	Babymjolk	0,1 0,2	Skaka eller rör om noggrant och håll i en steriliserad glasflaska. Ställ i mitten av keramikfatet. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Skaka om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
10	Färska grönsaker	0,3-0,4 0,5-0,6	Väg grönsakerna efter att du har sköljt och skurit dem i lika stora småbitar. Lägg dem i en glasskål med lock. Tillsätt 45 ml vatten (3 msk). Sätt in skålen i mitten. Täck över under tillagning. Låt stå i 2-3 minuter och rör om efter tillagningen.
11	Frysta grönsaker	0,3-0,4 0,4-0,5	Lägg frysta grönsaker, som broccoli, morotsskivor, blomkålsbuketter och ärtor i en glasskål med lock. Tillsätt 1-2 msk vatten. Sätt in skålen i mitten. Täck över under tillagning. Låt stå i 2-3 minuter och rör om efter tillagningen.

Nr.	Mat	Vikt (kg)	Instruktioner
12	Skalad potatis	0,5-0,6 0,7-0,8	Väg potatisen efter skalning, tvättning och skärning i liknande storlek. Lägg dem i en glasskål med lock. Tillsätt 45-60 ml (3-4 msk) vatten. Sätt in skålen i mitten. Låt stå i 2-3 minuter och rör om efter tillagningen.
13	Bakpotatis	0,3-0,4 0,5-0,6	Pricka varje potatis flera gånger med gaffel. Lägg dem på ett keramikfat utan att skala. Ta ut ur ugnen, slå in i folie och låt stå 3-5 minuter efter tillagning.
14	Vitt ris	0,3-0,4	Väg upp förvällt (parboiled) vitt ris och tillsätt dubbel mängd kallt vatten. Till exempel: när du kokar 0,3 kg ris, tillsätt 600 ml kallt vatten. Använd en pyrex glasskål med lock. Sätt in skålen i mitten. Täck över under tillagning. Låt stå i 5 minuter och rör om efter tillagning.
15	Pasta	0,2 0,4	Lägg pastan i en stor pyrexskål av glas och tillsätt 1~1,5 L kokande vatten, en nypa salt och rör om väl. Täck ej över under tillagningen. Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över under väntetiden 3-5 min och håll av ordentligt efteråt.

OBS!

Det automatiska tillagningsläget använder mikrovågsenergi för att värma mat. Därför måste riktlinjerna för kokkärl och andra säkerhetsåtgärder för mikrovågsugn följas noga när du använder detta läge.

Användning

Guide för automatisk avfrostning

Nr.	Mat	Vikt (kg)	Instruktioner
1	Kött	0,2-1,5	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet när ugnen piper. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs. Låt stå i 20-90 minuter.
2	Fågel	0,2-1,5	Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar. Låt stå i 20-90 minuter.
3	Fisk	0,2-1,5	Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer. Låt stå i 20-90 minuter.
4	Bröd/Mjuk kaka	0,1-0,8	Lägg brödet på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Ställ kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera, men stoppas när du öppnar luckan.) Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Lägg kuvertbröden i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, cheesecakes och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag. Låt stå i 10-30 minuter.
5	Frukt	0,1-0,6	Fördela den frysta frukten jämnt på keramikfatet. Det här programmet är lämpligt för frukt som hallon, blandade bär och tropiska frukter. Låt stå i 5-15 minuter.

OBS!

Det automatiska avfrostningsläget använder mikrovågsenergi för att värma mat. Därför måste riktlinjerna för kokkärl och andra säkerhetsåtgärder för mikrovågsugn följas noga när du använder detta läge.

Specialfunktioner

Varmhållning

Funktionen Varmhållning håller maten varm tills den serveras. Använd den här funktionen om du vill hålla maten varm tills den är redo att serveras.

När tillagningen är klar,



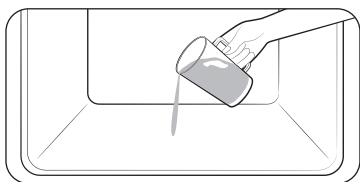
1. Vrid på **Lägesratten** för att använda funktionen **Varmhållning**.
2. Ställ in drifttiden genom att använda **Inställningsratten**.
3. Tryck på knappen **START** för att starta Varmhållning.

VAR FÖRSIKTIG!

- Använd alltid grytappar när du ska ta ut maten.
- Använd inte den här funktionen för att värma kall mat igen. Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.
- Kör inte den här funktionen i mer än 1 timme. Annars kan det påverka matens kvalitet.
- För att hålla maten krispig ska den inte täckas över när du använder denna funktion.

Ångrengöring

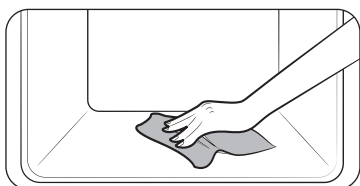
Denna funktion är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.



1. Häll 100 ml vatten på botten på ugnen och stäng ugnsluckan.



2. Vrid på **Lägesratten** för att använda funktionen **Rengöring**.
3. Välj "**C1**" på skärmen genom att använda **Inställningsratten** och knappen **OK** för använda **ångrengöring**.
4. Tryck på knappen **START** för att starta Ångrengöring.



5. Efter att ha slutfört **ångrengöring**, använd en torr trasa för att göra rent inuti ugnen.

⚠ VARNING!

Öppna inte luckan förrän cykeln är klar. Vattnet inuti ugnen är mycket varmt och kan orsaka brännskador.

📖 OBS!

- Använd bara den här funktionen när ugnen har svalnat fullständigt till rumstemperatur.
- ANVÄND INTE destillerat vatten.
- ANVÄND INTE anordningar för högtrycks- eller ångtvätt när ugnen rengörs.
- Om ugnen är het invändigt aktiveras inte automatisk rengöring. Vänta tills ugnen har svalnat och försök sedan igen.
- Häll inte vatten i botten med kraft. Gör det försiktigt. Annars svämmas vattnet över på framsidan.

👉 Deodorisering

Denna funktion är användbar för att deodorisera ugnen. Använd denna funktion regelbundet för att ta bort eventuell obehaglig lukt i din ugn.



1. Vrid på **Lägesratten** för att använda funktionen **Rengöring**.
2. Välj "**C2**" på displayen genom att använda **Inställningsratten** och knappen **OK** för att använda **Deodorisering**.
3. Ställ in drifttiden genom att använda **Inställningsratten**.
4. Tryck på knappen **START** för att starta Deodorisering.

Användning

Fler funktioner

Meny	Beskrivning
Timer	Du kan ställa in timern.
Lås	Du kan låsa manöverpanelen.
Ljud	Du kan slå på eller av ugnens ljud (pip).
Wi-Fi	Du kan slå på eller av Wi-Fi.

Timer

- Tryck på  för att använda **Timer funktionen**.
- Ställ in timern (timmar och minut) med **Inställningsratten**.
- Tryck på **OK** för att starta timern.
- Tryck på **STOP** för att avbryta timern och tryck på  för att redigera timern.

Lås

- Tryck och håll ner  i 3 sekunder för att låsa ugnen.
- För att låsa upp ugnen, tryck och håll ner  i 3 sekunder.

Ljud

- Tryck och håll ner  i 3 sekunder för att använda **fler funktioner**.
- Ställ alternativ till nummer 1 med **Inställningsratten** och tryck på **OK** för att ändra inställningen **ljud**.
- Ändra alternativet på eller av genom att använda knappen **Inställningsratt** och tryck sedan på **OK**.

Wi-Fi

- Tryck och håll ner  i 3 sekunder för att använda **fler funktioner**.
- Ställ in alternativ till nummer 2 genom att använda **Inställningsratten** och tryck på **OK**-knappen för att ändra **Wi-Fi**-inställning.
- Ändra alternativet på eller av genom att använda knappen **Inställningsratt** och tryck sedan på **OK**.

AP Enkel installation

För att använda ugnens display måste du ladda ner SmartThings-appen till en mobil enhet. Funktioner som drivs av SmartThings-appen kanske inte fungerar smidigt om kommunikationsförhållandena är dåliga eller ugnen är installerad på en plats med en svag Wi-Fi-signal.

Av säkerhetsskäl är funktionen fjärrstyrning inte tillgänglig i mikrovågsläge.

Hur man ansluter mikrovågsugnen

- Ladda ner och öppna SmartThings-appen på din mobila enhet.
- Följ appens instruktioner på displayen för att ansluta din ugn.
- Tryck på  i 3 sekunder för att ansluta till Wi-Fi-enhet.

Smart tillagning

Manuell tillagning

Tillagningsguide för mikrovågor

Allmänna riktlinjer

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn

Många sorters mat passar för tillagning i mikrovågsugn, inklusive färska eller frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, puddingar, sylt och chutney kan också tillagas i mikrovågsugnen.

Täck över under tillagningsprocessen

Maten bör täckas över under tillagningen, eftersom vattnet omvandlas till ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas över på olika sätt, t.ex. med ett keramikfat, ett plastskydd eller lämplig mikrotålig plastfolie.

Väntetider

Efter att tillagningen är det viktigt att maten får stå och vänta under rekommenderad tid så att temperaturen blir jämn i maträtten.

Matlagningstips för frysta grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillaga maten under lock under kortast angivna tid (se tabell).

Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om två gånger under tillagningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Håll övertäck över under väntetiden.

Mat	Portion (gram)	Effekt (W)	Tid (min.)	Väntetider (min)	Instruktioner
Spenat	150	600	5-6	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Ärtor	300	600	7-8	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.

Mat	Portion (gram)	Effekt (W)	Tid (min.)	Väntetider (min)	Instruktioner
Gröna bönor	300	600	7½-8½	2-3	Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (Morötter/Ärtor/Majs)	300	600	7-8	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (Kinesisk stil)	300	600	7½-8½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten.

Matlagningssguide för färska grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 msk.) för varje 250 g om inte en annan vattenmängd rekommenderas (se tabell) Koka under lock under minsta tid (se tabell) Fortsätt tillagningen för att få det resultat du föredrar. Rör om en gång under och efter tillagningen. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under 3 minuters vila.

Tips: Skär färska grönsaker i jämnstora bitar. Ju mindre de skärs desto snabbare tillagas de. Alla färska grönsaker ska kokas genom att man använder sig av högsta mikrovågläget (900 W).

Mat	Portion (gram)	Tid (min.)	Väntetider (min)	Instruktioner
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3	Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250	5-6	3	Tillsätt 60-75 ml (5-6 msk) vatten.
Morötter	250	5-6	3	Skär morötterna i jämnstora skivor.
Blomkål	250 500	5-6 7-8	3	Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halvor. Sortera stjälkar mot mitten.

Smart tillagning

Mat	Portion (gram)	Tid (min.)	Väntetider (min)	Instruktioner
Squash	250	3-4	3	Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk.
Aubergine	250	3-4	3	Skär auberginen i tunna skivor och skvätt över 1 tesked citronsaft.
Purjolök	250	3-4	3	Skär purjolöken i tjocka skivor.
Svamp	125 250	1-2 2-3	3	Tillaga hela eller skivade svampar. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering.
Lök	250	4-5	3	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) kallt vatten.
Paprika	250	4-5	3	Skär paprikan i tunna skivor.
Potatis	250 500	4-5 7-8	3	Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar.
Kålrabbi	250	5-6	3	Skär kålrabbin i små kuber.

Matlagningsguide för ris och pasta

Ris: Använd en stor ugnsfast glasskål med lock. (Observera att volymen på riset dubblas vid tillagningen.) Täck över under tillagning. När tillagningen är över ska du röra om innan riset får stå. Tillsätt salt eller örter och smör. Observera att det är inte säkert att riset har absorberat allt vatten efter att tillagningstiden är slut.

Pasta: Använd en stor glasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Täck ej över under tillagningen. Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över under väntetiden och häll av ordentligt efteråt.

Mat	Portion (gram)	Effekt (W)	Tid (min.)	Väntetider (min)	Instruktioner
Vitt ris (Förvällt)	250 375	900	17-18 18-20	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Brunt ris (Förvällt)	250 375	900	20-22 22-24	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten. Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Blandat ris (Ris + Vildris)	250	900	17-19	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandade korn (Ris + Gryn)	250	900	18-20	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250	900	10-11	5	Tillsätt 1000 ml varmt vatten.

Uppvärmning

Du värmer upp mat på bara en bråkdel av den tid det tar för traditionell ugn att värma mat på.

Placering och täckning

Undvik att värma stora delar såsom köttleder – dessa blir gärna överkokta och torkar ut innan mitten blir varm. Du kommer att ha större framgång med att värma upp mindre bitar. Att hålla maten täckt under uppvärmningen hjälper också till att förhindra uttorkning.

Effektnivåer

Olika effektnivåer kan användas för att värma upp mat.

I allmänhet är det bättre att använda en lägre effektnivå för stora mängder ömtålig mat eller mat som värms upp snabbt, såsom färspajer.

Omröring

Rör om noggrant eller vänd maten under uppvärmningen för bästa resultat. Rör om på nytt före servering när det är möjligt. Omrörning är särskilt viktigt vid uppvärmning av vätskor.

Uppvärmnings- och väntetider

När du värmer upp mat första gången är det bra att notera hur lång tid det tar, för framtida referens. Undvik överhettning. Om det är osäkert är det att föredra att underskatta tillagningstiden. Då kan extra uppvärmningstid läggas till om så skulle behövas. Se alltid till att uppvärmd mat är jämnvarm. Låt maten stå under en kort tid efter uppvärmningen så att temperaturen blir jämnt fördelad. Den rekommenderade väntetiden efter uppvärmning är 2-4 minuter.

Värma upp vätskor

Var särskilt försiktig vid uppvärmning av vätskor. För att förhindra att det kokar över och eventuell skällning, placera en sked eller glaspinne i drycken. Rör om under uppvärmningen och rör alltid om efter uppvärmning. Låt maten stå i minst 20 sekunder efter det att ugnen stängts av så att temperaturen utjämnas.

Värma barnmat

Barnmat

Extra försiktighet bör också iakttas vid uppvärmning av barnmat. Håll maten i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Låt den stå i 2-3 minuter före servering. Rör om på nytt och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: 'r mellan 30-40 °C.

Babymjolk

Håll i mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm utan att täcka över. Värm aldrig nappflaskan med nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka om ordentligt före väntetiden och en gång till vid serveringen. Kontrollera alltid temperaturen på barnmat eller mjolk innan den serveras. Rekommenderad serveringstemperatur är ca 37 °C.

Värma barnmat och mjolk

Använd effektnivåerna och uppvärmningstiderna i den här tabellen som guide för uppvärmning.

Mat	Portion	Effekt	Tid	Väntetider (min)	Instruktioner
Barnmat (Grönsaker + Kött)	190 g	600 W	30-40 sek.	2-3	Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.

Smart tillagning

Mat	Portion	Effekt	Tid	Väntetider (min)	Instruktioner
Barngröt (Gryn + Mjolk + Fukt)	190 g	600 W	20-30 sek.	2-3	Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Babymjolk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek. till 1 min.	2-3	Skaka eller rör om noggrant och håll i en steriliserad glasflaska. Ställ i mitten av den roterande plattan. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Skaka om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.

Uppvärmning av vätska och mat

Använd effektnivåerna och uppvärmningstiderna i den här tabellen som guide för uppvärmning.

Mat	Portion	Effekt	Tid	Väntetider (min)	Instruktioner
Drycker	250 ml (1 mugg) 500 ml (2 muggar)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Håll i en keramikkopp och värm upp utan övertäckning. Ställ muggen i mitten av den roterande plattan. Rör om försiktigt före och efter väntetiden.
Soppa (Kyld)	250 g	900 W	3-4	2-3	Håll i en djup porslinsallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.
Stuvning (Kyld)	350 g	600 W	5-6	2-3	Håll i en djup porslinsallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.
Pasta med sås (Kyld)	350 g	600 W	5-6	2-3	Håll i en djup porslinsallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.
Tallriksmål (Kyld)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film.

Upptining

Mikrovågor är ett utmärkt sätt att tina upp fryst mat på. De tinar upp maten skonsamt och snabbt. Detta kan vara en stor fördel om det kommer objudna gäster.

Fryst kyckling måste tinas ordentligt före tillagning. Plocka bort eventuella metallclips och material som kan vara olämpligt att använda i mikron.

Ställ den frusna maten på en tallrik utan att täcka över den. Vrid den halvvägs och låt eventuell vätska rinna av. Avlägsna inkråm så snabbt som möjligt. Kontrollera maten då och då för att säkerställa att den inte känns varm. Om mindre eller tunnare delar av den frysta kycklingen börjar bli varma kan de täckas med aluminiumfolie under upptiningen.

Om fågeln börjar bli varm på ytan ska du trycka på **STOP** och låta den vila 20 minuter innan du fortsätter. Låt fisk, kött och kyckling stå för att tina helt. Väntetiden för total upptining varierar beroende på vilken mängd du tinar. Se tabellen på följande sida.

Tips: Platt packad mat är enklare att tina upp än tjockare paket och mindre mängder är bättre än större. Kom ihåg det här vid frysning och upptining av mat.

Använd följande tabell som guide för upptining av fryst mat med en temperatur på -18 till -20 °C.

Frysta matvaror bör tinas med hjälp av upptiningseffektnivån (180 W).

Placera maten på ett keramikfat, sätt in det på hyllplan 1.

Mat	Portion (gram)	Tid (min.)	Väntetider (min)	Instruktioner
KÖTT				
Köttfärs	250 500	6-7 8-12	15-30	Placera köttet på keramikfatet. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.
Fläskkött	250	7-8		
FÅGEL				
Kycklingdelar	500 (2 st)	12-14	15-60	Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en tallrik i keramik. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel, med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.
Hel kyckling	1200	28-32		
FISK				
Fiskfiléer	200	6-7	10-25	Lägg den frysta fisken i mitten på ett keramikfat. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda smala delar av filéer och fiskstjärtar med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.
Hel fisk	400	11-13		

Smart tillagning

Mat	Portion (gram)	Tid (min.)	Väntetider (min)	Instruktioner
FRUKT				
Bär	300	6-7	5-10	Fördela frukten på en platt och rund glastallrik med stor diameter.
BRÖD				
Frallor (ca 50 g st.)	2 st. 4 st.	1-1½ 2½-3	5-20	Placera bröden i en cirkel eller vågrätt på hushållspapper på keramikplattan. Vänd efter halva tiden.
Rostat bröd/ Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

Snabbt och enkelt

Smälta smör

Häll i 50 g smör i en smal, djup glasform. Täck med ett plastlock. Värm i 30-40 sekunder på 800 W tills smöret har smält.

Smälta choklad

Häll i 100 g choklad i en smal, djup glasform. Värm i 3-5 minuter på 450 W tills chokladen har smält. Rör om en eller två gånger under tiden. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Smälta kristalliserad honung

Häll i 20 g kristalliserad honung i en djup, smal glasform. Värm i 20-30 sekunder på 300 W, tills honungen har smält.

Smälta gelatin

Lägg i torra gelatinark (10 g) i 5 minuter i kallt vatten. Häll i gelatinet i en smal ugnstålign glasskål. Värm i 1 minut på 300 W. Rör om efter att det har smält.

Tillagning av glasyr (för kakor och tårter)

Blanda snabbglasyr (ca 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten. Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 800 W, tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger under tillagningen.

Koka sylt

Häll i 600 g frukt (exempelvis blandade bär) i en ugnssäker glasskål av lämplig storlek. Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt. Täck över och tillaga i 10-12 minuter på 800 W. Rör flera gånger under tillagning. Häll direkt i små syltglas med skruvlock. Låt dem stå på locket i 5 minuter.

Tillaga pudding

Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en ugnsfast glasskål i lämplig storlek med lock. Tillaga med lock i 6½ till 7½ minuter på 800 W. Rör flera gånger under tillagning.

Bryna mandelspån

Sprid ut 30 g mandlar jämnt fördelat på en medelstor keramiktallrik. Rör om flera gånger under bryning i 3½ till 4½ minuter vid 600 W. Låt stå i 2-3 minuter i ugnen. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Felsökning

Du kan stöta på ett problem när du använder ugnen. Om det händer ska du läsa tabellen nedan och prova med förslagen i den. Om problemet kvarstår eller om någon informationskod fortsätter att visas på skärmen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Kontrollpunkter

Om du stöter på ett problem med ugnen ska du först kontrollera tabellen nedan och prova förslagen i den.

Problem	Orsak	Åtgärd
Allmän		
Det går inte att trycka in knapparna ordentligt.	Främmande material har fastnat mellan knapparna.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
	För pekmodeller: Det finns fukt på ugnens exteriör.	Torka bort fukten från ugnens exteriör.
	Barnlås är aktiverat.	Inaktivera Barnlås.
Tiden visas inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Eko-funktionen (energiparfunktionen) är inställd.	Slå av Eko-funktionen.
Ugnen fungerar inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
	Luckans säkerhetsmekanism för öppning är täckt med främmande material.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
Ugnen stoppar medan den används.	Användaren har öppnat luckan för att vända på maten.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen  igen för att starta funktionen.

Problem	Orsak	Åtgärd
Strömmen slås av medan ugnen är på.	Ugnen har använts under lång tid.	Efter tillagning under lång tid måste du låta ugnen svalna.
	Kylfläkten fungerar inte.	Lyssna efter ljudet från kylfläkten.
	Försöka att använda ugnen utan mat inuti.	Sätta in mat i ugnen.
	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Om flera strömkontakter används i samma uttag.	Tilldela ett uttag för att användas enbart med ugnen.
Det finns ingen ström i ugnen.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
Ett "poppande" ljud hörs under användning och ugnen fungerar inte.	Att tillaga förseglad mat eller använda en behållare med lock kan orsaka "poppande" ljud.	Använd inte slutna behållare eftersom de kan spricka under tillagningen på grund av expansion av innehållet.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnens exteriör är för varm när den fungerar.	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Det finns föremål ovanpå ugnen.	Ta bort alla föremål ovanpå ugnen.
Det går inte att öppna luckan på rätt sätt.	Det finns matrester mellan luckan och ugnens insida.	Gör rent ugnen och öppna sedan luckan.
Ugnen blir inte varm.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1-2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.

Problem	Orsak	Åtgärd
Värmning är svag eller långsam.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1-2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Värmningsfunktionen fungerar inte.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1-2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.

Problem	Orsak	Åtgärd
Upptiningsfunktionen fungerar inte.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1-2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Lampan på insidan är svag eller tänds inte.	Luckan har lämnats öppen under en längre tid.	Lampan inuti ugnen kan stängas av automatiskt när Eko-funktionen används. Stäng och öppna dörren eller tryck på "Lamp"-knappen.
	Lampan inuti ugnen är täckt med främmande material.	Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan igen.
Ett pipande ljud hörs under tillagning.	Om funktionen Automatisk tillagning används betyder detta pipande ljud att det är dags att vända på maten under upptining.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen Start igen för att starta om funktionen.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen är inte balanserad.	Ugnen är installerad på en ojämn yta.	Kontrollera att ugnen står på en jämn, stabil yta.
Gnistor uppstår under tillagning.	Metallbehållare används under ugn-/upptiningsfunktionerna.	Använd inte metallbehållare.
När ström ansluts börjar ugnen fungera omedelbart.	Luckan är inte korrekt stängd.	Stäng luckan och kontrollera igen.
Det kommer elektricitet från ugnen.	Strömmen eller strömuttaget är inte ordentligt jordad.	Se till att strömmen och strömuttaget är korrekt jordade.
Det droppar vatten.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Ånga läcker från luckan.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Det finns vatten kvar i ugnen.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	Ljusstyrkan ändras med effektvariationer enligt olika funktioner.	Effektvariationer under tillagning är inte ett problem. Det är inte ett problem med ugnen.
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	För att ventileru ugnen fortsätter kylfläkten att köras i cirka 5 minuter efter att tillagningen är klar.	Det är inte ett problem med ugnen.
Tryck på knappen +30 sek för att använda ugnen.	Detta händer om ugnen inte användes.	Mikrovågsugnen är avsedd att fungera genom att trycka på knappen +30 sek när den inte används.

Problem	Orsak	Åtgärd
Grill		
Rök kommer ur ugnen när den används.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
	Maten är för nära grillen.	Placera den frysta maten på lämpligt avstånd medan den tillagas.
	Maten är inte ordentligt förberedd och/eller placerad.	Se till så att maten är ordentligt förberedd och placerad.
Ugn		
Ugnen blir inte varm.	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
Rök kommer ur ugnen under förvärmning.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2-3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	Plast eller icke värmestålliga kokkärl används.	Använd glaskokkärl lämpliga för höga temperaturer.

Problem	Orsak	Åtgärd
Det luktar illa från ugnens insida.	Matrester eller plast har smält och fastnat på insidan.	Använd ångfunktionen och torka sedan med en torr trasa. Du kan lägga in en citronskiva och köra ugnen för att ta bort lukt snabbare.
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	Ugnsluckan öppnas ofta under tillagning.	Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar mat som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta sjunker den invändiga temperaturen och det kan påverka resultatet för din tillagning.
	Ugnens kontroller är inte korrekt inställda.	Ställ in ugnens kontroller och försök igen.
	Grillen eller andra tillbehör är inte korrekt isatta.	Sätt i tillbehören korrekt.
	Fel typ eller storlek på kokkärl används.	Återställ ugnens kontroller eller använd lämpligt kokkärl med plan botten.

Informationskoder

Om ugnen inte fungerar visas eventuellt en informationskod på skärmen. Kontrollera tabellen nedan och prova med förslagen i den.

Kod	Beskrivning	Åtgärd
C-F0	Om det inte finns någon kommunikation mellan huvud- och under-MICOM.	Koppla bort ugnens strömkabel och kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.
C-F1	Uppstår endast när skrivning/läsning av EEPROM inte fungerar.	
C-F2	Pekknappen fungerar inte.	Stäng av ugnen och försök igen.
C-d0		Koppla bort strömkabeln och låt svalna tillräckligt länge och gör rent knappen. (Damm, Vatten) Om samma problem uppstår igen ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Strömförsörjning		230 V ~ 50 Hz
Strömförbrukning	Mikrovågsugn	1650 W
Uteffekt		100 W / 900 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kylmetod		Kylfläktsmotor
Mått (B x H x D)	Huvudenhet	595 x 456 x 570 mm
	Inbyggd	560 x 446 x 549 mm
Volym		50 liter
Vikt	Netto	34,5 Kg
	Frakt	39,1 Kg

* Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass <G>.

Bilaga

Total strömförbrukning i viloläge (W) (Alla nätverksportar är i "på"-tillstånd)		1,9 W
Tidsperiod för energihantering (min)		20 min.
WiFi	Strömförbrukning i standbyläge (W)	1,9 W
	Tidsperiod för energihantering (min)	20 min.
Av-läge	Strömförbrukning	0,5 W
	Tidsperiod för energihantering (min)	30 min.

Data fastställda enligt standard EN 50564 och förordning (EG) nr 1275/2008.

OBS!

Härmed intygar Samsung att denna radioutrustning är i överensstämmelse med EU-direktiv 2014/53/EU samt med relevanta lagstadgade krav i Storbritannien.

Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse samt Storbritanniens försäkran om överensstämmelse, finns tillgänglig på följande internetadress: Den officiella deklarationen om överensstämmelse finns på <http://www.samsung.com>. gå till Support > Search Product Support och ange modellnamnet.

	Frekvensomfång	Sändareffekt (Max)
WiFi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Meddelande om öppen källkod

Programvaran som ingår i denna produkt innehåller programvara med öppen källkod.

Följande URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leder till öppen källkodslicensinformation relaterad till denna produkt.



Samsungs garanti täcker INTE samtal till servicetekniker för att få hjälp med hur produkten ska användas, korrekt installation eller att utföra normal rengöring eller underhåll.

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Mikrobølgeovn

Brugervejledning

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Indhold

Sikkerhedsvejledning	3
Vigtige sikkerhedsanvisninger	3
Generel sikkerhed	5
Forholdsregler vedr. brug af mikrobølger	6
Begrænset garanti	6
Definition af produktgruppe	7
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)	7
Installation	8
Medfølgende dele	8
Installationsinstruktioner	8
Vedligeholdelse	11
Rengøring	11
Udskiftning af dele (reparation)	12
Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug	12
Før du går i gang	12
Betjeningspanel	12
Ur	13
Om mikrobølgeenergi	13
Køkkentøj til mikrobølge	14
Brug	15
Overblik over funktioner	15
Funktionen mikrobølge	16
Autofunktion	17
Autotilberedning	18
Specialfunktioner	20

Flere funktioner	22
Nem opsætning af AP	22
Smart tilberedning	23
Manuel tilberedning	23
Hurtigt og nemt	28
Fejlfinding	29
Kontrolpunkter	29
Informationskoder	33
Tekniske specifikationer	34
Tillæg	34
Bekendtgørelse om åben kildekode	35

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

ADVARSEL: Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.

ADVARSEL: Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

ADVARSEL: Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og må eksempelvis ikke bruges:

- i personalekøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
- stuehuse;

- af gæster på hoteller, moteller og lignende beboelsesområder;
- i miljøer af typen "bed and breakfast".

Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne.

Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad- og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller beklædning og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.

Hvis der ses (udsendes) røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen.

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

Sikkerhedsvejledning

Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.

Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.

Dette apparat er kun beregnet til brugt som indbygget. Apparatet må ikke anbringes i et skab.

Beholdere af metal til føde- og drikkevarer må ikke anvendes ved tilberedning med mikrobølger.

Vær omhyggelig med ikke at forskyde drejeskiven, når beholdere fjernes fra apparatet. (Kun modeller med drejeskive)

Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.

Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrenser.

Apparatet er ikke beregnet til installation i vej køretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

Dette udstyr er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med udstyret.

Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning. Det skal være muligt at koble apparatet fra strømforsyningen efter installationen. Frakoblingen kan være mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

Hvis strømkablet uden stik er installeret på apparatet, skal frakoblingsanordningen monteres på det faste kabel i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.

Den angivne metode til fastgørelse må ikke afhænge af brug af klæbemidler, da disse ikke betragtes som pålidelige fastgørelsesmidler.

Denne ovn bør placeres i passende højde og retning, så der er let adgang til ovnrum og kontrolområde.

Inden ovnen tages i brug for første gang, skal ovnen betjenes med vand i 10 minutter og derefter tages i brug.

Hvis ovnen udsender en underlig lyd, en brændt lugt, eller hvis der udsendes røg, skal du straks tage strømsvikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

Generel sikkerhed

Alle ændringer eller reparationer må kun udføres af kvalificerede personer.

Opvarm ikke føde- eller drikkevarer i forseglede beholdere til mikrobølgefunktionen.

Brug ikke benzen, fortynder, sprit, damp eller højtryksrensere til at rengøre ovnen.

Installer ikke ovnen tæt på et varmeapparat eller brændbart materiale, i fugtige omgivelser, der er oliefyldte, støvfylde eller som udsættes for direkte sollys eller vand, eller hvor gas kan lække eller på ujævne overflader.

Ovnen skal jordforbindes korrekt i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.

Brug regelmæssigt en tør klud til at fjerne fremmedelelementer fra strømsvik og stikkontakter.

Undlad at trække hårdt i strømkablet, bøj det eller placere tunge genstande på det.

Hvis der forekommer et gasudslip (propan, LP o.l.), skal du straks lufte ud. Rør ikke ved strømkablet.

Rør ikke ved strømkablet med våde hænder.

Når ovnen er i brug, må du ikke slukke for den ved at fjerne strømkablet.

Stik ikke fingre eller fremmedelelementer ind. Kommer der fremmedelelementer ind i ovnen, skal du fjerne strømkablet og kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Anvend ikke overdreven kraft på ovnen.

Anbring ikke ovnen på skrøbelige genstande.

Sørg for, at spændingen, frekvensen og strømmen svarer til produktspecifikationerne.

Sæt strømsvikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende fordelerdåser, forlængerkabler eller elektriske transformatorer.

Hægt ikke strømkablet på metalgenstande. Sørg for, at kablet er mellem genstande eller bag ovnen.

Brug ikke et beskadiget strømsvik, strømkabel eller en løs stikkontakt. Ved beskadigede strømsvik eller -kabler skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Undlad at hælde eller sprøjte vand direkte på ovnen.

Anbring ingen genstande på ovnen, inde i den eller på ovnens dør.

Sprøjt ikke flygtige materialer, som f.eks. insektmiddel, på ovnen.

Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. Da alkohol fordampes, kan dampen komme i kontakt med ovnens varme dele, vær derfor forsigtig, når du opvarmer føde- eller drikkevarer, der indeholder alkohol.

Børn kan slå sig eller få fingrene i klemme i døren. Hold børn borte, når du åbner/lukker døren.

Sikkerhedsvejledning

Opvarmning med mikrobølger

Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær altid forsigtig, når du håndterer beholderen. Lad altid drikkevarer hvile i mindst 20 sekunder, før du håndterer dem. Omrør, om nødvendigt, under opvarmning. Omrør altid efter opvarmning. Følg disse førstehjælpsanvisninger i tilfælde af skoldning:

1. Anbring det skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter.
2. Tildæk det med et rent, tørt klæde.
3. Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.

For at undgå at beskadige bakken eller risten må du ikke komme bakken eller risten i vand straks efter tilberedning.

Brug ikke ovnen til friturestegning, da olietemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan medføre pludselig overkogning af varmt olie.

Forholdsregler vedr. mikrobølgeovnen

Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj. Brug ikke metalbeholdere eller køkkentøj, spyd mv. med guld- eller sølvbelægning.

Fjern poselukninger. Der kan opstå gnister.

Brug ikke ovnen til at tørre aviser eller tøj.

Brug kortere tid til mindre mængder mad for at undgå overophedet eller brændt mad.

Hold strømkablet og strømtikket borte fra vand og varmekilder.

For at undgå eksplosionsrisiko må du ikke opvarme æg med skal eller hårdkogte æg. Opvarm ikke lufttætte eller vakuumforseglede beholdere, nødder, tomater mv.

Tildæk ikke ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der er fare for brand. Ovnen kan blive overophedet og automatisk slukke, og den forbliver slukket, indtil den er kølet tilstrækkeligt af. Brug altid ovnhandsker, når du fjerner en tallerken.

Rør rundt i væsker halvvejs under opvarmningen eller efter opvarmningen, og lad væsken stå i mindst 20 sekunder efter opvarmningen for at undgå opkogning.

Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren, for at undgå at blive skoldet ved varm luft eller damp, der slipper ud.

Brug ikke ovnen i tom tilstand. Ovnen slukkes automatisk i 30 minutter af sikkerhedshensyn.

Vi anbefaler, at der altid står et glas vand inde i ovnen for at absorbere mikrobølgeenergi, hvis ovnen startes utilsigtet.

Installer ovnen i overensstemmelse med pladskravene i denne vejledning. (Se Installation af din mikrobølgeovn.)

Vær forsigtig, når du tilslutter andre elektriske apparater til stikkontakter tæt ved ovnen.

Forholdsregler vedr. brug af mikrobølger

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsforanstaltninger, kan du blive udsat for skadelig mikrobølgeenergi.

- Brug ikke ovnen med åben dør. Pil ikke ved sikkerhedsmekanismerne (dørlåse). Sæt ikke noget i hullerne til sikkerhedsmekanismen.
- Anbring ikke genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke fødevarer- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Hold døren og dørens tætninger rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.
- Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Brug den først, når den er blevet repareret af en kvalificeret tekniker.
Vigtigt: Ovndøren skal lukke korrekt. Døren må ikke være bøjet, dørhængslerne må ikke være itu eller løse, dørens forseglinger og forseglingernes overflade må ikke være beskadiget.
- Alle justeringer eller reparationer skal udføres af en kvalificeret tekniker.

Begrænset garanti

Samsung opkræver et reparationsgebyr for udskiftning af tilbehør eller reparation af en kosmetisk defekt, hvis skaden på enheden eller tilbehør skyldes kunden. Elementer i denne bestemmelse omfatter:

- Døre, håndtag, ydre panel eller kontrolpanel, der er bulede, ridsede eller itu.
- Ødelagt(e) eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnæt.

Brug kun denne ovn til det beregnede formål som beskrevet i denne brugervejledning. Advarsler og Vigtige sikkerhedsanvisninger i denne brugervejledning omfatter ikke alle mulige forhold og situationer, som kan forekomme. Det er dit ansvar at bruge sund fornuft, forsigtighed og omhyggelighed, når du installerer, vedligeholder og betjener ovnen.

Følgende brugsinstruktioner omfatter forskellige modeller, og egenskaberne for din mikrobølgeovn kan derfor være en smule anderledes end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning, og alle advarselstegn er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte dit lokale Samsung-servicecenter eller finde hjælp og oplysninger online på www.samsung.com.

Brug kun denne ovn til opvarmning af fødevarer. Den er kun beregnet til husholdningsbrug. Opvarm ingen former for tekstiler eller poser fyldt med korn. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skade, der skyldes forkert eller ukorrekt brug af ovnen.

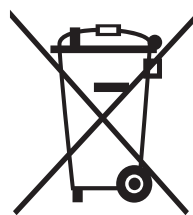
For at undgå forringelse af ovnens overflade og farlige situationer skal du altid holde ovnen ren og godt vedligeholdt.

Definition af produktgruppe

Dette produkt er gruppe 2, klasse ISM-udstyr. Definitionen af gruppe 2 omfatter alt industrielt, videnskabeligt og medicinsk udstyr, hvori der internt bevidst genereres radiofrekvensenergi og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materialer og EDM- og lysbuesvejsningsudstyr.

Klasse B udstyr er udstyr velegnet til anvendelse i private hjem og under forhold ved direkte tilslutning til en lavspændingsstrømforsyning, der forsyner bygninger indeholdende private beboelser.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)



(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

Du kan finde informationer om Samsungs miljøforpligtelser og produktspecifikke lovgivningsmæssige forpligtelser, som f.eks. REACH, WEEE og batterier på:

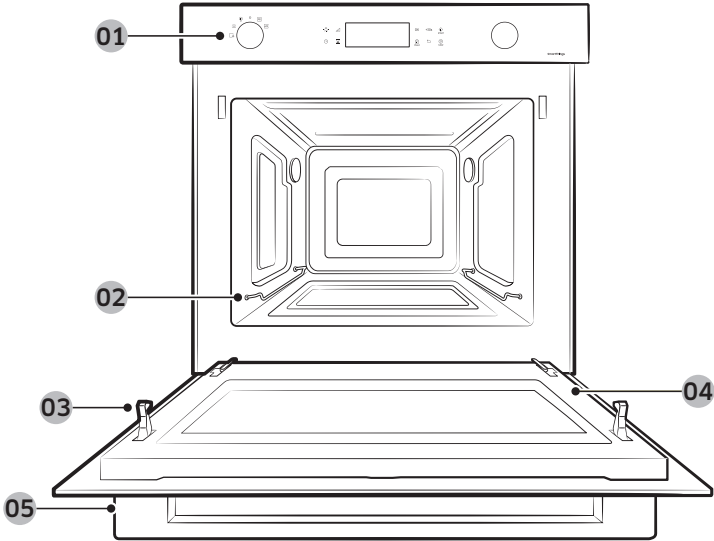
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

Medfølgende dele

Sørg for, at alle dele og alt tilbehør er i produktemballagen. Hvis du har et problem med ovnen eller tilbehøret, bedes du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

Ovn – overblik



- | | | | | | |
|----|-----------------|----|-------------|----|---------------|
| 01 | Betjeningspanel | 02 | Støtterist | 03 | Sikkerhedslås |
| 04 | Dør | 05 | Lågehåndtag | | |

Tilbehør

Ovnen kan fås med forskelligt tilbehør til tilberedning af forskellige typer madvarer.



Keramisk plade
(Nyttig til mikrobølgefunktion).



3 skruer (M4 L25)

BEMÆRK

Se Smart tilberedning på side 23-28 for at afgøre, hvilket tilbehør der er egnet til dine retter.

Installationsinstruktioner

Generelle tekniske data

Elektrisk tilslutning	230 V ~ 50 Hz	
Mål (B x H x D)	Udvendige mål	595 x 456 x 570 mm
	Indbygningsmål	560 x 446 x 549 mm

Denne enhed overholder EU's bestemmelser.

Bortskaffelse af emballage og enhed

Emballagen kan genbruges.

Emballagen kan bestå af følgende materialer:

- karton,
- polyethylenfilm (PE),
- CFC-frit polystyren (stift PS-skum).

Bortskaf disse materialer på en ansvarlig måde og i overensstemmelse med lokale bestemmelser. Myndighederne kan oplyse dig om, hvorledes du bortskaffer husholdningsapparater på en ansvarlig måde.

Sikkerhed

- Denne enhed bør udelukkende tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Ovn er IKKE designet til brug i et erhvervskøkken.
- Den må kun bruges til tilberedning af mad i eget hjem.
- Enheden er varm under og efter brug.
- Pas på, hvis der er mindre børn i nærheden.

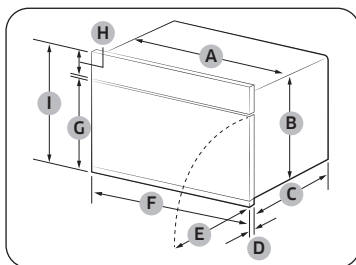
Elektrisk tilslutning

Den stikkontakt, som enheden tilsluttes, skal overholde de gældende bestemmelser herfor. Apparater skal tillade at blive afbrudt fra strømforsyningen efter installation. Frakoblingen kan være mulig, ved at der er adgang til stikket eller ved at montere en afbryder på den faste kabling i henhold til installationsbestemmelser.

Installation i skabet

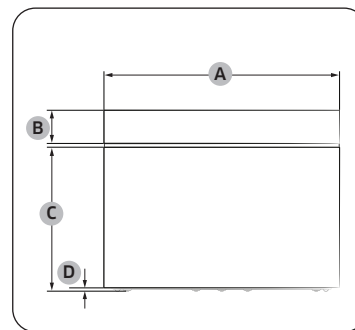
Køkkenskabe, der er i kontakt med ovnen, skal være varmeresistente op til 100 °C. Samsung tager intet ansvar for varmeskader på skabe.

Nødvendige dimensioner til installation (Dette produkt er dedikeret til indbyggede produkter.)



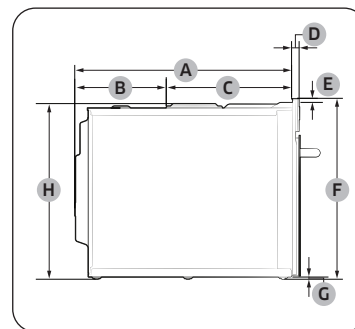
Ovn (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



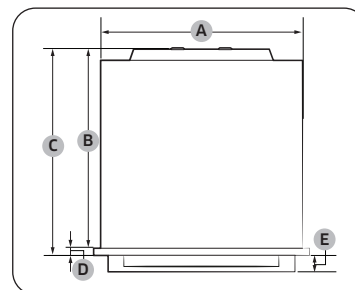
Ovn (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Ovn (mm)

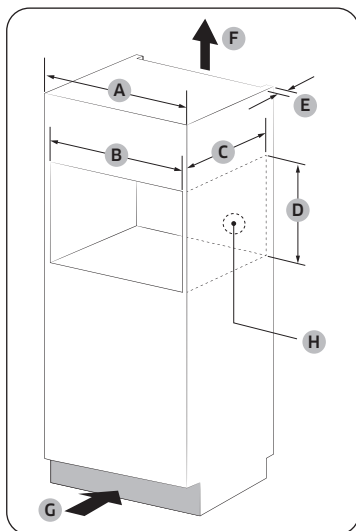
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Ovn (mm)

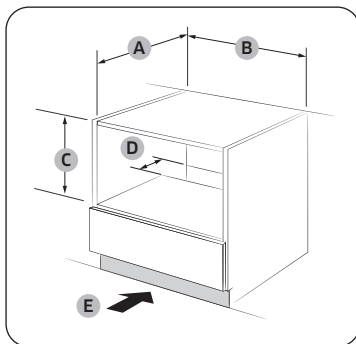
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Installation



Indbygningsskab (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Plads til stikkontakt (Hul på 30 Ø)



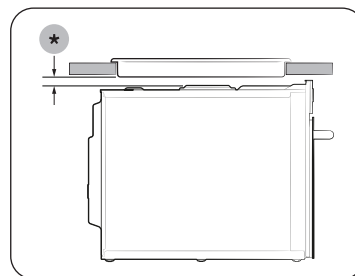
Skab under vask (mm)

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



BEMÆRK

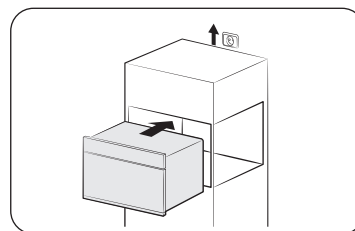
Mindste højdekrav (C) gælder kun for installation af ovnen.



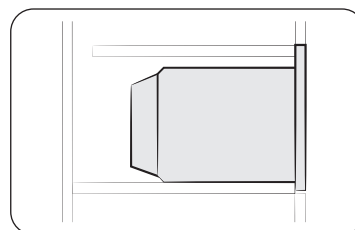
Installation med en kogeplade

Hvis du vil installere en kogeplade oven på ovnen, skal du se i kogepladens installationsvejledning, hvor du kan se, hvor meget plads der kræves til installation (*).

Installation af ovnen



1. Skub ovnen delvist ind i indsatsen. Sæt kabelforbindelsen i strømkilden.



2. Skub ovnen helt ind i indsatsen.

Vedligeholdelse

Rengøring

Rengør ovnen regelmæssigt, så der ikke ophobes urenheder udvendigt og indvendigt på ovnen. Vær særligt opmærksom på døren, dørtætningen (kun visse modeller).

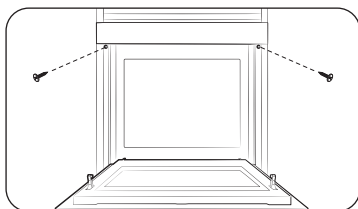
Hvis døren ikke åbner og lukker nemt, skal du kontrollere, om der sidder urenheder i dørtætningerne. Brug en blød klud og sæbevand til at rengøre inder- og ydersiden af ovnen. Skyl og tør godt af.

Sådan fjernes genstridige urenheder med dårlig lugt fra mikrobølgeovnens indersider

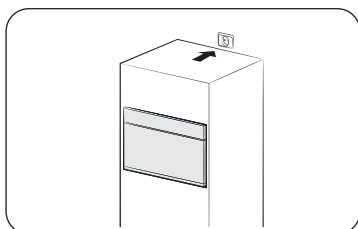
1. Sæt en kop fortyndet citronsaft midt i den tomme ovn.
2. Varm ovnen op i 10 minutter ved fuld effekt.
3. Lad ovnen køle af, når programmet er færdig. Åbn derefter døren, og rengør ovnrummet.

⚠ FORSIGTIG

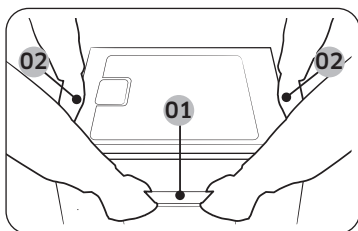
- Hold døren og dørtætningen ren, og sørg for, at døren åbner og lukker nemt. Ellers risikerer du, at ovnens levetid forkortes.
- Vær forsigtig med ikke at spilde vand på ovnens ventilationsåbninger.
- Undlad at bruge skurecreme eller kemikalier til rengøring.
- Rengør ovnrummet med et mildt rengøringsmiddel efter hver brug, når ovnen efter lidt tid er kølet af.



3. Fastgør ovnen med de to medfølgende skruer (4 x 25 mm).



4. Udfør den elektriske tilslutning. Kontroller, at apparatet fungerer.



01 Lågehåndtag

02 Sidehåndtag

Når installationen er færdig, skal du fjerne beskyttelsesfilmen, tape og andet emballagemateriale og tage det medfølgende tilbehør ud fra ovnens indre. For at fjerne ovnen fra kabinettet skal du først afbryde strømmen til ovnen og fjerne 2 skruer på begge sider af ovnen.

Vedligeholdelse

Udskiftning af dele (reparation)

⚠ ADVARSEL

- Ingen af ovnens indvendige dele må udskiftes af brugeren. Forsøg ikke selv at udskifte eller reparere ovnen.
- Hvis der opstår problemer med hængsler, tætning og/eller døren, skal du kontakte en kvalificeret tekniker eller et lokalt Samsung-servicecenter med henblik på teknisk assistance.
 - Hvis du vil udskifte lyspæren, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter. Du må ikke selv udskifte den.
 - Hvis der opstår problemer med ydersiden af ovnkabinettet, skal du først tage stikket ud af strømkilden og derefter kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug

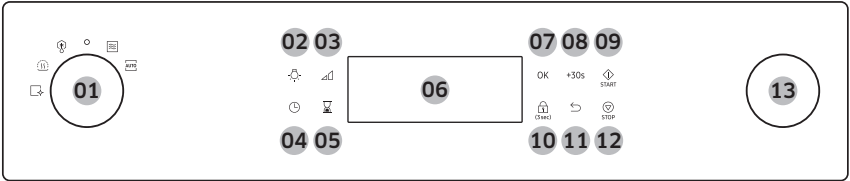
Hvis du ikke bruger ovnen i en længere periode, skal du tage stikket ud og anbringe ovnen et tørt og støvfrit sted. Ovnens ydelse kan blive påvirket, hvis der kommer støv og fugt indvendigt i ovnen.

Før du går i gang

Der er nogle dele, som er gode at kende, inden du går i gang med en opskrift.

Betjeningspanel

Frontpanelet fås i en lang række forskellige materialer og farver. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan ovnens faktiske udseende ændres uden varsel.



01	Tilstandsknap	Drej tilstandsknappen for at vække kontrolpanelet eller vælg en ønsket tilberedningstilstand eller -funktion.
02	Lys	Tryk for at slukke eller tænde ovnlyset.
03	Effektniveauer	Anvendes til at ændre effektniveauet.
04	Ur	Tryk for at ændre det aktuelle klokkeslæt.
05	Timer	Tryk for at bruge køkkentimerfunktionen.
06	Skærm	Viser menuen, oplysninger og tilberedningsforløbet.
07	OK	Vælg den aktuelle værdi.
08	+30sek.	Tryk for at øge mikrobølgeovnens tilberedningstid med 30 sekunder.
09	Start	Tryk for at starte ovnens drift.
10	Børnelås	Tryk og hold inde i 3 sekunder for at aktivere eller deaktivere. Børnelås er kun tilgængelig i standbytilstand.
11	Tilbage	Tryk for at gå til den forrige skærm eller for at annullere tilberedningen.
12	Stop	Tryk på for at stoppe ovnens drift.
13	Værdiknap	Drej på værdiknappen for at tilpasse indstillingsværdien til dit valg. Drej til højre for at øge, eller drej til venstre for at reducere.

Ur

Det er vigtigt at indstille den korrekte tid for at sikre, at autofunktionerne fungerer korrekt.



Sådan indstiller du tiden

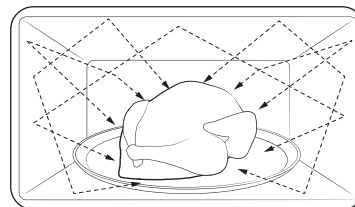
1. Tryk og hold  nede i 3 sekunder.
2. Indstil urets tid (time og minut) ved hjælp af **Værdiknappen** og knappen **OK**.

BEMÆRK

Du kan ikke ændre urets tid, mens ovnen er i gang.

Om mikrobølgeenergi

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Ovnen bruger en forudbygget magnetron til at generere mikrobølger, der bruges til at tilberede eller genopvarme mad uden at ændre på madens form eller farve.



1. De mikrobølger, der genereres af magnetronen, fordeles ensartet ved hjælp af det roterende fordelingssystem. Det er derfor, maden tilberedes jævnt.
2. Maden absorberer mikrobølgerne ind til en dybde på ca. 2,5 cm, hvorefter de efterhånden spredes rundt inde i maden under tilberedningen.
3. Tilberedningstiden afhænger af følgende forhold for maden:
 - Mængde og tæthed
 - Fugtindhold
 - Oprindelig temperatur (særligt ved frostvarer)

BEMÆRK

Den tilberedte mad holder på varmen inde i kernen, efter tilberedningen er færdig. Derfor skal du overholde den angivne hensætningsstid i denne brugervejledning, som sikrer jævn tilberedning helt ind til kernen.

Før du går i gang

Køkkentøj til mikrobølge

Køkkentøj, der anvendes i mikrobølgefunktionen, skal gøre det muligt for mikrobølgerne at passere gennem og gennemtrænge madvarerne. Metaller, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, reflekterer mikrobølger. Brug derfor ikke køkkentøj af metalmaterialer. Køkkentøj mærket mikrobølgesikkert er altid sikkert at anvende. Du kan finde yderligere oplysninger om passende køkkentøj i nedenstående vejledninger, og anbring et glas vand eller noget mad inde i oven.

Krav:

- Flad bund og lige sider
- Tætsiddende låg
- Afbalanceret pande med håndtag, der vejer mindre end hovedpanden

Materiale	Mikrobølgesikker	Beskrivelse
Alufolie	△	Bruges til mindre portioner for at undgå overtilberedning. Der kan dannes gnister, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der bruges for meget folie.
Bruningstallerken	○	Brug ikke forvarmning i mere end 8 minutter.
Benporcelæn eller stentøj	○	Porcelæn, lertøj, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt mikrobølgesikkert, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	○	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkner.

Materiale		Mikrobølgesikker	Beskrivelse
Fastfoodemballage	Kopper eller beholdere af polystyren	○	Overophedning kan få disse til at smelte.
	Papirposer eller avis	✗	Disse kan antændes.
	Genbrugspapir eller metalkanter	✗	Disse kan forårsage gnistdannelse.
Glas	Ovn-til-bord-køkkentøj	○	Er mikrobølgesikker, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
	Fine glas	○	Fint glas kan gå i stykker eller revne ved hurtig opvarmning.
	Glasbeholdere	○	Kun egnet til opvarmning. Fjern låget inden tilberedning.
Metal	Tallerkner	✗	Disse kan forårsage gnistdannelse eller ild.
	Frysepose med clips med metaltråd til lukning	✗	
Papir	Tallerkener, kopper, servietter og køkkenrulle	○	Bruges til kortere tilberedning. Disse absorberer overskydende væske.
	Genbrugspapir	✗	Forårsager gnistdannelse.

Brug

Materiale		Mikrobølgesikker	Beskrivelse
Plast	Beholdere	○	Brug kun beholdere af termoplast. Nogle plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer.
	Mikrobølgefilm	○	Bruges til at holde maden fugtig efter tilberedning.
	Fryseposer	△	Brug kun koge- eller ovnsikre poser.
Voks- eller fedttæt papir		○	Brug til at holde på fugt og forhindre stænk.

○ : Mikrobølgesikker

△ : Brug med varsomhed

✗ : Ikke mikrobølgeovnsikker

Overblik over funktioner

Funktion			Temperaturområde (Effektniveau)	Standardtemperatur (Effektniveau)
Manuel funktion		Mikrobølge	100-900 W	900 W
			Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.	
Autofunktion		Automatisk tilberedning	Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 15 autotilberedningsprogrammer.	
		Automatisk afrimning	Ovnen har 5 optøningsprogrammer, som gør det nemmere for dig.	
Specialfunktioner		Hold varm	Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.	
		Damprengøring	Dette er praktisk til rengøring af snavs ved hjælp af damp.	
		Desodorisering	Dette er nyttig til at desodorisere ovnen. Brug denne funktion regelmæssigt for at fjerne enhver ubehagelig lugt i din ovn.	

Brug

Funktionen mikrobølge

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.

- Standardtemperaturen (eller effektniveauet) ændres til den mest indstillede temperatur (eller det mest indstillede effektniveau) af de sidste 10 indstillinger.
- Brug kun mikrobølgesikkert køkkentøj.



1. Put maden i mikrobølgesikkert køkkentøj, sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren.
2. Drej **Tilstandsknap** for at vælge **Mikrobølge-tilstand**.
3. Indstil tilberedningstid ved hjælp af **Værdiknappen** eller **+30s**.
4. Tryk på **START**, for at starte madlavningen med høj effekt. Hvis du vil ændre effektniveauet tryk på **▲** og vælg det ønskede effektniveau ved hjælp af **Værdiknappen** og tryk så på **START**.
5. Tryk på **STOP**-knappen, for at sætte mikrobølgetilstanden på pause under madlavning. Tryk på **STOP**-knappen igen for at annullere tilstanden, eller tryk på **START**-knappen, for at genoptage tilstanden.
6. Når tilberedningen er færdig, kan du tilføje 30 sekunder ved hjælp af **+30s**-knappen. Brug ovenhandsker, når du tager mad ud.

⚠ FORSIGTIG

Brug kun ovnsikkert køkkentøj, som f.eks. glas, lertøj og benporcelæn uden metaltankt.

Effektniveau

Trin	Procent (%)	Udgangseffekt (W)	Beskrivelse
HØJ	100	900	Brug til at opvarme væske.
HØJ LAV	83	700	Brug til at opvarme og tilberede.
MIDDELHØJ	67	600	
MIDDEL	50	450	Brug til at tilberede kød og opvarme grøntsager.
MIDDELLAV	33	300	
OPTØNING	20	180	Brug til at optø mad inden tilberedning.
LAV	11	100	Brug til at optø grøntsager.

For at skifte effektniveau og tilberedningstid under tilberedning

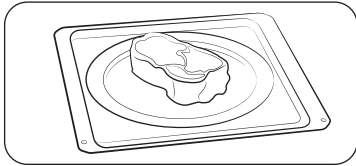


1. Tryk på **▲** under tilberedningen.
2. Vælg **Effektniveau** ved hjælp af **Værdiknappen**.
3. Tryk på **▲**.
4. Tryk på **⏸** og brug **Værdiknappen**, for at skifte tilberedningstiden og tryk på **START**-knappen, for at starte.
 - Du kan også tilføje 30 sekunders driftstid ved hjælp af **+30s**-knappen.

Mikrobølge

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.

- Brug kun mikrobølgesikkert køkkenøj.

Trin 1		Trin 2		Trin 3		Trin 4
Mikrobølge	>	-	>	Tilberedningstid (Effektniveau)	>	-
		1. Put maden i mikrobølgesikkert køkkenøj, sæt det derefter på det anbefalede tilbehør, og luk døren. 2. Følg trinnene i Funktionen mikrobølge på side 16-17. Ovnen starter efter den indstillede tilberedningstid. 3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.				

FORSIGTIG

Brug kun ovnsikkert køkkenøj, som f.eks. glas, lertøj og benporcelæn uden metalkant.

Autofunktion

Ovnen har 2 forskellige autofunktioner, som gør det nemmere for dig: Automatisk afrimning og Automatisk tilberedning. Vælg den funktion, der passer bedst til dit behov.



1. Drej **Tilstandsknappen** for at bruge **Automatisk tilberedning-** eller **Automatisk afrimning-**tilstand.
2. Vælg det foretrukne program ved at bruge **Værdiknappen** (Se tabellen nedenfor for guide til Automatisk tilberednings-/Automatisk afrimningsvejledning).
3. Tryk på **OK** for at bekræfte.
4. Vælg den ønskede vægt ved at bruge **Værdiknappen** og tryk på **OK**.
5. Tryk på **START**-knappen, for at starte Automatisk tilberedning eller Automatisk afrimning.

FORSIGTIG

Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.

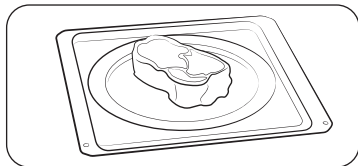
BEMÆRK

Tilberedningstiden er forudprogrammeret for hver menu og kan ikke ændres.

Brug

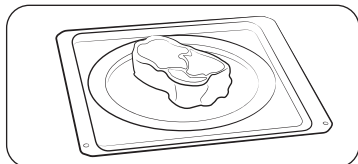
Automatisk tilberedning

Som hjælp til nybegyndere har ovnen i alt 15 autotilberedningsprogrammer. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden og -temperaturen justeres efter den valgte opskrift.

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Automatisk tilberedning	Menu	Vægt
		
1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren. 2. Følg trinnene i Autofunktion på side 17-19. 3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.		

Automatisk afrimning

Ovnen har 5 optøningsprogrammer, som gør det nemmere for dig. Tid og effektniveau justeres automatisk efter det valgte program.

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Automatisk afrimning	Menu	Vægt
		
1. Put maden i egnet køkkentøj, og sæt det på det anbefalede tilbehør, og luk derefter døren. 2. Følg trinnene i Autofunktion på side 17-19. 3. Når tilberedningen er færdig, skal du bruge ovnhandsker, når du tager maden ud.		

Autotilberedning

Vejledning - Automatisk tilberedning

Nej.	Mad	Vægt (kg)	Anvisninger
1	Drikkevarer	0,3 0,5	Hæld væsken i keramiske krus, og varm den op uden låg. Placer et krus i midten, og sæt 2 krus side om side på en keramisk bakke. Lad dem stå i mikrobølgeovnen. Rør godt rundt efter 1-2 minutter. Vær forsigtig, når du tager kopperne ud. (se sikkerhedsinstruktioner for genopvarmning af væsker)
2	Portionsmåltid	0,3-0,4 0,4-0,5	Placeres på en keramisk plade og tildækkes med mikrobølgefilm. Dette program er velegnet til måltider, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad stå i 3 minutter efter tilberedning.
3	Frossen portionsmåltid	0,3-0,4 0,4-0,5	Tag en frossen færdigret, og tjek, om retten er egnet til mikrobølgeovn. Gennembryd filmen over færdigretten. Anbring den frosne færdigret i midten. Dette program er velegnet til frosne færdigretter, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad stå i 3 minutter efter tilberedning.
4	Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	Hæld i en dyb keramisk tallerken eller skål, og dæk til med et plastlåg under opvarmning. Anbring suppen i midten. Rør omhyggeligt rundt før og efter den har stået i 2-3 min.
5	Stuvning	0,2-0,3 0,4-0,5	Hæld i en dyb keramisk tallerken eller skål, og dæk til med et plastlåg under opvarmning. Anbring suppen i midten. Rør omhyggeligt rundt før og efter den har stået i 2-3 min.

Nej.	Mad	Vægt (kg)	Anvisninger
6	Popcorn	0,1	Brug et særligt popcornprodukt til tilberedning i mikrobølgeovn. Følg anvisningerne fra fødevarerproducenten, og læg posen midt på den keramiske bakke. Under dette program vil majsene poppe, og posen vil vokse i volumen. Vær forsigtig, når du tager den varme pose ud og åbner den.
7	Pasta med sauce (Afkølet)	0,3-0,4 0,4-0,5	Anbring pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en flad tallerken. Tildæk med mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie. Rør rundt før servering.
8	Babymad	0,2 0,3	Hæld melet i en dyb keramisk tallerken. Tilbered med låg på. Lad den stå i 2-3 minutter efter tilberedning. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.
9	Babymælk	0,1 0,2	Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbring midt på den keramiske plade. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.
10	Friske grøntsager	0,3-0,4 0,5-0,6	Afvej grøntsagerne efter afvaskning, rengøring og udskæring i ensartede stykker. Anbring dem i en glasskål med låg. Tilsæt 45 ml vand (3 spiseskefulde). Sæt skålen i midten. Tilbered med låg på. Lad den stå 2-3 minutter og rør rundt efter kogning.
11	Frosne grøntsager	0,3-0,4 0,4-0,5	Kom frosne grøntsager som broccoli, gulerodsskiver, blomkålsbuketter og ærter i en glasskål med låg. Tilsæt 1-2 spiseskefulde vand. Sæt skålen i midten. Tilbered med låg på. Lad den stå 2-3 minutter og rør rundt efter kogning.

Nej.	Mad	Vægt (kg)	Anvisninger
12	Skrællede kartoffel	0,5-0,6 0,7-0,8	Vej kartoflerne, når de er skrællet, vasket og skåret i ensartet størrelse. Anbring dem i en glasskål med låg. Tilsæt 45-60 ml (3-4 spsk.) vand. Sæt skålen i midten. Lad den stå 2-3 minutter og rør rundt efter kogning.
13	Kartoffelskræller	0,3-0,4 0,5-0,6	Prik hver kartoffel flere gange med en gaffel. Læg dem på en keramisk bakke uden at skrælle dem. Tag dem ud af ovnen, pak dem ind i folie, og lad dem stå 3-5 minutter efter tilberedningen.
14	Hvide ris	0,3-0,4	Afvej forkogte hvide ris og tilsæt dobbelt så meget koldt vand. For eksempel: Når du koger 0,3 kg ris, skal du tilsætte 600 ml koldt vand. Brug en glaspyrexskål med låg. Sæt skålen i midten. Tilbered med låg på. Lad den stå 5 minutter og rør rundt efter kogning.
15	Pasta	0,2 0,4	Kom pastaen i en stor pyrexglasskål og tilsæt 1~1,5 l kogende vand, en knivspids salt og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Rør jævnlige rundt under og efter tilberedning. Tildækkes under 3-5 min hensætning og vandet sies omhyggeligt fra bagefter.

BEMÆRK

Tilstanden autotilberedning bruger mikrobølgeenergi til at opvarme maden. Derfor skal retningslinjerne for kogegrej og andre sikkerhedsforanstaltninger for mikrobølgeovne overholdes nøje, når du bruger denne funktion.

Brug

Vejledning til automatisk afrimning

Nej.	Mad	Vægt (kg)	Anvisninger
1	Kød	0,2-1,5	Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars. Lad stå i 20-90 minutter.
2	Fjerkræ	0,2-1,5	Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele. Lad stå i 20-90 minutter.
3	Fisk	0,2-1,5	Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter. Lad stå i 20-90 minutter.
4	Brød / Kage	0,1-0,8	Anbring brød på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kagen på den keramiske plade, og vend den eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre, og stopper, når du åbner døren.) Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/boller og baguetter. Placer rundstykker/boller i en rundkreds. Dette program er velegnet til alle typer gærdejskage, kiks, ostekage og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, frugt- og cremekager eller kage med chokoladeglaser. Lad stå i 10-30 minutter.
5	Frugt	0,1-0,6	Fordel den frosne frugt jævnt på den keramiske plade. Dette program er velegnet til frugt som hindbær, blandede bær og tropiske frugter. Lad stå i 5-15 minutter.

BEMÆRK

Tilstanden autoafrimning bruger mikrobølgeenergi til at opvarme maden. Derfor skal retningslinjerne for kogegrej og andre sikkerhedsforanstaltninger for mikrobølgeovne overholdes nøje, når du bruger denne funktion.

Specialfunktioner

Hold varm

Funktionen Hold varm holder maden varm, indtil den skal serveres. Brug denne funktion til at holde maden varm, indtil den skal serveres.

Når tilberedningen er færdig



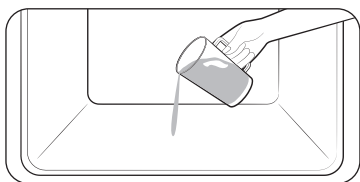
1. Drej **Tilstandsknappen** for at bruge **Hold varm**-funktionen.
2. Indstil driftstiden ved hjælp af **Værdiknappen**.
3. Tryk på **START**-knappen, for at starte Hold Varm.

FORSIGTIG

- Brug altid ovnhandsker, når du tager mad ud.
- Brug ikke denne funktion til at genopvarme kold mad. Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varm.
- Brug ikke denne funktion i mere end 1 time. Ellers kan det påvirke kvaliteten af maden.
- For at holde maden sprød skal du undlade at tildække maden, når denne funktion anvendes.

Damprensning

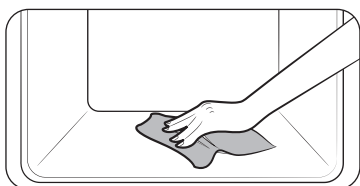
Denne funktion er praktisk til rengøring af let snavs ved hjælp af damp.



1. Kom 100 ml vand i bunden af ovnen, og luk ovndøren.



2. Drej **Tilstandsknappen** for at bruge **Rengørings-**funktionen.
3. Vælg 'C1' på skærmen ved hjælp af **Værdiknappen** og **OK-knappen**, for at betjene **Damprensning**.
4. Tryk på **START-knappen** for at starte Damprensning.



5. Efter **Damprensning** er færdig, brug en tør klud til at rengøre ovnen indvendigt.

ADVARSEL

Undgå at åbne lågen, før processen er fuldført. Vandet i ovnen er meget varmt og kan medføre forbrænding.

BEMÆRK

- Brug kun denne funktion, når ovnen er kølet helt af til stuetemperatur.
- BRUG IKKE destilleret vand.
- BRUG IKKE højtryks- eller damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.
- Hvis ovnen er varm indvendig, aktiveres automatisk rengøring ikke. Vent, indtil ovnen er afkølet, og prøv så igen.
- Kom ikke vand i bunden med tvang. Gør det forsigtigt. Ellers løber vandet ud over fronten.

Desodorisering

Denne funktion er nyttig til at desodorisere ovnen. Brug denne funktion regelmæssigt for at fjerne enhver ubehagelig lugt i din ovn.



1. Drej **Tilstandsknappen** for at bruge **Rengørings-**funktion.
2. Vælg 'C2' på skærmen ved hjælp af **Værdiknappen** og **OK-knappen**, for at bruge **Desodorisering**.
3. Indstil driftstiden ved hjælp af **Værdiknappen**.
4. Tryk på **START-knappen**, for at starte deodorisering.

Flere funktioner

Menu	Beskrivelse
Timer	Du kan indstille timeren.
Lås	Du kan låse kontrolpanelet.
Lyd	Du kan slå ovnens lyd (bip) til eller fra.
Wi-fi	Du kan slå wi-fi til eller fra.

Timer

1. Tryk på  for at bruge **Funktionen Timer**.
2. Indstil timeren (time og minut) ved hjælp af **Værdiknappen**.
3. Tryk på **OK** for at starte timeren.
4. Tryk på **STOP** for at annullere timeren, og tryk på  for at redigere timeren.

Lås

1. Tryk på og hold  inde i 3 sekunder for at låse ovnen.
2. For at låse ovnen op, skal du trykke på  og holde den nede i 3 sekunder.

Lyd

1. Tryk på og hold  nede i 3 sekunder for at bruge **Flere funktioner**.
2. Indstil indstillingen til nummer 1 ved hjælp af **Værdiknappen** og tryk på knappen **OK** for at ændre indstillingen for **Lyd**.
3. Skift valgmuligheden til eller fra ved hjælp af **Værdiknappen**, og tryk derefter på **OK**.

Wi-fi

1. Tryk på og hold  nede i 3 sekunder for at bruge **Flere funktioner**.
2. Indstil valgmuligheden til nummer 2 ved hjælp af **Værdiknappen** og tryk på knappen **OK** for at ændre indstillingen for **Wi-fi**.
3. Skift valgmuligheden til eller fra ved hjælp af **Værdiknappen**, og tryk derefter på **OK**.

Nem opsætning af AP

Hvis du vil bruge ovnens overvågning, skal du downloade SmartThings-appen til en mobilenhed. Funktioner, der betjenes af SmartThings-appen, fungerer muligvis ikke problemfrit, hvis kommunikationsforholdene er dårlige, eller hvis ovnen er installeret på et sted med et svagt wi-fi-signal.

Af sikkerhedshensyn er fjernbetjeningsfunktion ikke tilgængelig i tilstanden mikrobølgeovn.

Sådan tilslutter du mikrobølgeovnen

1. Download og åbn SmartThings-appen på din mobilenhed.
2. Følg appens instruktioner på skærmen for at tilslutte din ovn.
3. Tryk på  i 3 sekunder for at oprette forbindelse til en wi-fi-enhed.

Smart tilberedning

Manuel tilberedning

Vejledning til tilberedning i mikrobølgeovn

Generelle retningslinjer

Mad, der er egnet til mikrobølgemadlavning

Der er mange slags fødevarer, der er egnede til mikrobølgetilberedning, herunder friske eller frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremesovs, supper, buddinger, konserver og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn.

Tildækning under tilberedning

Maden bør tildækkes under tilberedningen, da det fordampede vand bliver til damp, der bidrager til tilberedningen. Madvarerne kan tildækkes på forskellige måder såsom med en keramisk tallerken, et plastiklåg eller film til mikrobølgeovn.

Hensætningstider

Efter tilberedningen er det vigtigt at hensætte maden i den anbefalede hensætningstid for at lade temperaturen fordele sig i maden.

Tilberedningsvejledning for frosne grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilbered tildækket i minimumstiden (se tabel). Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Hold tildækket under hensætningen.

Mad	Portion (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Spinat	150	600	5-6	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand.
Ærter	300	600	7-8	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.

Mad	Portion (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Grønne bønner	300	600	7½-8½	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand.
Blandede grøntsager (Gulerødder/Ærter/Majs)	300	600	7-8	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Blandede grøntsager (Kinesisk stil)	300	600	7½-8½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.

Tilberedningsvejledning for friske grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spsk.) for hver 250 g, medmindre der anbefales en anden vandmængde (se tabellen) Kog tildækket i minimumstiden (se tabel) Fortsæt tilberedningen, indtil du får det ønskede resultat. Rør én gang under og efter tilberedning. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Dæk til i hensætningstiden på 3 minutter.

Hint: Skær friske grøntsager ud i lige store stykker. Jo mindre stykker de skæres i, desto hurtigere bliver de møre.

Alle friske grøntsager skal tilberedes ved maksimal effekt i mikrobølgeovnen (900 W).

Mad	Portion (g)	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3	Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten.
Rosenkål	250	5-6	3	Tilsæt 60-75 ml (5-6 spsk.) vand.
Gulerødder	250	5-6	3	Skær gulerødder i lige store stykker.
Blomkål	250 500	5-6 7-8	3	Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten.

Smart tilberedning

Mad	Portion (g)	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Courgetter	250	3-4	3	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand eller en smule smør. Tilberedes til kun lige mør.
Auberginer	250	3-4	3	Skær auberginer i små stykker, og stæk dem med 1 spiseskefuld citronsaft.
Porrer	250	3-4	3	Skær porrer i tykke skiver.
Champignoner	125 250	1-2 2-3	3	Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stæk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering.
Løg	250	4-5	3	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.
Peber	250	4-5	3	Skær peber i små stykker.
Kartofler	250 500	4-5 7-8	3	Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.
Majroer	250	5-6	3	Skær majroer i små tern.

Tilberedningsvejledning for ris og pasta

Ris: Brug en stor, ildfast glasskål med låg. (Bemærk, at ris kommer til at fylde dobbelt så meget under tilberedning). Tilbered med låg på. Når tilberedningstiden er gået, røres rundt inden hensætningen. Tilsæt salt eller krydderier og smør. Bemærk, at risene muligvis ikke har absorberet al vandet efter tilberedningen.

Pasta: Brug en stor glaspyrexskål. Tilsæt kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Rør jævnligt rundt under og efter tilberedning. Tildækkes under hensætningen. Vandet sies omhyggeligt fra bagefter.

Mad	Portion (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Hvide ris (Forkogte)	250 375	900	17-18 18-20	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Brune ris (Forkogte)	250 375	900	20-22 22-24	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Blandede ris (Ris + Vilde Ris)	250	900	17-19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede gryn (Ris + Korn)	250	900	18-20	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250	900	10-11	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

Genopvarmning

Mikrobølgeovnen opvarmer maden på en brøkdel af den tid, som en almindelig ovn bruger.

Anbringelse og tildækning

Undgå at opvarme store stykker, som f.eks. en steg, da de har en tendens til at blive overtilberedt og tørre ud, før midten er rygende varm. Det vil være mere passende at genopvarme mindre stykker. Hvis maden holdes tildækket under opvarmningen, kan du også forhindre, at den tørrer ud.

Effektniveauer

Der kan bruges forskellige effektniveauer til genopvarmning af mad. Generelt, for store mængder af delikate fødevarer eller fødevarer, der varmes hurtigt op, f.eks. tærter med hakket kød, er det bedre at bruge et lavere effektniveau.

Omrøring

Rør godt rundt, eller vend maden under opvarmningen for at opnå de bedste resultater. Rør om muligt rundt igen før servering. Omrøring er især vigtig, når du opvarmer væsker.

Opvarmnings- og hensætningstider

Når maden opvarmes første gang, er det en god idé at notere sig, hvor lang tid det tager til fremtidigt brug. Undgå overophedning. Hvis du er usikker, er det bedre at undervurdere tilberedningstiden. Derefter kan der om nødvendigt tilføjes ekstra opvarmningstid. Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem. Lad maden stå en kort tid efter opvarmningen for at lade temperaturen fordele sig. Anbefalet hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter.

Opvarmning af væske

Vær særlig forsigtig, når du opvarmer væsker. For at forhindre buldrende kogning og eventuel skoldning, anbring en ske eller en glaspind i drikken. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør altid rundt efter opvarmningen. Giv mulighed for mindst 20 sekunders hensætningstid, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig.

Genopvarmning af babymad

Babymad

Der skal også udvises ekstra forsigtighed, når man genopvarmer babymad. Anbring maden i en dyb keramisk tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Lad den stå 2-3 minutter inden servering. Rør rundt igen, og kontroller temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur er mellem 30-40 °C.

Babymælk

Hæld mælk i en steriliseret glasflaske. Opvarm utildækket. Opvarm aldrig en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes. Ryst den godt før hensætningen og igen inden servering. Kontroller altid omhyggeligt temperaturen på babymælk eller -mad før servering. Anbefalet serveringstemperatur er 37 °C.

Opvarmning af babymad og mælk

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

Mad	Portion	Effekt	Tid	Hensætningstid (min.)	Anvisning
Babymad (Grøntsager + Kød)	190 g	600 W	30-40 sek.	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.

Smart tilberedning

Mad	Portion	Effekt	Tid	Hensætningstid (min.)	Anvisning
Babygrød (Korn + Mælk + Frugt)	190 g	600 W	20-30 sek.	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.
Babymælk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek. til 1 min.	2-3	Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes midt på den keramiske plade. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.

Opvarmning af væsker og mad

Brug effekt niveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

Mad	Portion	Effekt	Tid	Hensætningstid (min.)	Anvisning
Drikkevarer	250 ml (1 krus) 500 ml (2 krus)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Hæld i en keramisk kop, og opvarm utildækket. Anbring koppen midt på den keramiske plade. Rør omhyggeligt rundt før og efter hensætningstiden.
Suppe (afkølet)	250 g	900 W	3-4	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.
Gryderet (afkølet)	350 g	600 W	5-6	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.
Pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	5-6	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.
Portionsmåltid (afkølet)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Anbring et måltid med 2-3 afkølede dele på en plade. Tildæk med mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie.

Optøning

Mikrobølger er fremragende til optøning af dybfrost. Mikrobølger optør skånsomt dybfrostvarer på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludseligt får uventede gæster.

Frosset fjerkræ skal være grundigt optøet før tilberedning. Fjern eventuelle metalbånd og pak frostvaren ud, så smeltede væsker kan dryppe af.

Placer den frosne mad på en tallerken uden overdækning. Vend maden på halvvejen, hæld eventuel væske fra, og fjern eventuel indmad hurtigst muligt. Kontroller maden med mellemrum for at sikre, at den ikke føles varm. Hvis mindre og tyndere dele af den frosne mad begynder at blive varmet op, kan de afdækkes ved at vikle meget små stykker aluminiumsfolie om dem under optøningen.

Hvis fjerkræ begynder at blive varm på overfladen, så tryk **STOP** og lad der gå 20 minutter, før der fortsættes. Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tør færdig. Hensætningstiden for en komplet optøning vil afhænge af den optøede mængde. Se venligst tabellen på den næste side.

Hint: Flade frostvarer tøs hurtigere op end tykke, og mindre mængder skal have mindre tid end større. Husk dette tip ved indfrysning og optøning af mad.

Til optøning af mad med en temperatur på omkring -18 til -20 °C anvendes følgende tabel som en retningslinje.

Frosne fødevarer skal optøes ved at bruge optøningsniveauet (180 W).

Læg maden på en keramisk bakke, og sæt den keramiske bakke i hylde niveau 1.

Mad	Portion (g)	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
KØD				
Hakket oksekød	250 500	6-7 8-12	15-30	Placer kødet på den keramiske plade. Afskærm tynde kanter med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Svine/ nakkekoteletter	250	7-8		
FJERKRÆ				
Kyllingestykker	500 (2 stk.)	12-14	15-60	Start med at lægge kyllingen - kyllingestykker med skindsiden nedad, hel kylling med brystet nedad - på tallerkenen. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Hel kylling	1200	28-32		
FISK				
Fiskefileter	200	6-7	10-25	Placer den frosne fisk midt på tallerkenen. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Afskærm tynde dele af fileter og halen på hele fisk med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Hele fisk	400	11-13		

Smart tilberedning

Mad	Portion (g)	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
FRUGT				
Bær	300	6-7	5-10	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken med en stor diameter.
BRØD				
Boller/ rundstykker (Hver på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir på keramikpladen. Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Toast/Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

Hurtigt og nemt

Smeltning af smør

Kom 50 g smør i en lille dyb glastallerken. Tildæk med et plastlåg. Opvarmes i 30-40 sekunder ved 800 W, indtil smørret er smeltet.

Smeltning af chokolade

Kom 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet. Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Smeltning af krystalliseret honning

Kom 20 g krystalliseret honning i en lille dyb glastallerken. Opvarmes i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

Smeltning af husblas

Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter. Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrexskål. Opvarm i 1 minut ved 300 W. Rør rundt, når husblassen er smeltet.

Tilberedning af glasur (til kager og gateaux)

Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Tilbered utildækket i en glaspyrexskål i 3½ til 4½ minut ved 800 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

Tilberedning af syltetøj

Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt. Tilbered udækket i 10-12 minutter ved 800 W. Rør rundt adskillige gange under tilberedningen. Hæld direkte over i lille glas med skruelåg. Hensættes uden på låg i 5 minutter.

Tilberedning af budding

Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glaspyrexskål i passende størrelse med låg. Tilbered dækket i 6½ til 7½ minut ved 800 W. Rør godt rundt adskillige gange under tilberedningen.

Bruning af mandelsplitter

Fordel 30 g hakkede mandler jævnt ud over en mellemstor tallerken. Rør rundt flere gange under bruningen i 3½ til 4½ minut ved 600 W. Lad stå 2-3 minutter i ovnen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Fejlfinding

Der kan opstå et problem under brug af ovnen. I så fald skal du først kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene. Hvis dette ikke løser problemet, eller hvis der fortsat vises en informationskode på displayet, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Kontrolpunkter

Hvis der opstår et problem med ovnen, skal du starte med at kontrollere nedenstående tabel og afprøve løsningsforslagene.

Problem	Årsag	Handling
Generelt		
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	Der kan sidde noget fast mellem knapperne.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	Før berøringsfølsomme modeller: Der er fugt på ydersiden.	Tør fugten på ydersiden af.
	Børnelåsen er aktiveret.	Deaktiver børnelåsen.
Tiden vises ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Er indstillet til økofunktionen (energibesparende).	Slå økofunktionen fra.
Ovnen fungerer ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
	Sikkerhedsmekanismerne i døråbningen er dækket til med madrester.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	Døren er blevet åbnet for at vende maden om.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på  -knappen igen for at fortsætte.

Problem	Årsag	Handling
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	Ovnen har tilberedt mad i længere tid.	Lad ovnen køle af efter langvarig tilberedning.
	Blæseren fungerer ikke.	Lyt efter lyden fra blæseren.
	Forsøger at bruge ovnen uden mad.	Sæt mad ind i ovnen.
	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
Der er ikke strøm til ovnen.	Der bruges flere strømtik i samme stikkontakt.	Vælg en stikkontakt, som kun bruges til ovnen.
	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
Der er en smældende lyd under brug, og ovnen virker ikke.	Hvis du bruger mad, som er forseglet, eller som er i en beholder med låg, kan dette forårsage smældende lyde.	Undlad at bruge tillukkede beholdere, da de kan revne under tilberedningen, fordi indholdet udvides.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Ovnens yderside er for varm under tilberedning.	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Der er genstande oven på ovnen.	Fjern alle genstande, der ligger oven på ovnen.
Døren kan ikke åbnes ordentligt.	Der sidder madrester mellem døren og indersiden af ovnen.	Rengør ovnen, og åbn derefter døren.
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.

Problem	Årsag	Handling
Opvarmningen er svag eller langsom.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Opvarmningsfunktionen fungerer ikke.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.

Problem	Årsag	Handling
Optøningsfunktionen fungerer ikke.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	Døren har stået åben i lang tid.	Det indvendige lys slukker muligvis automatisk ved brug af økofunktionen. Luk døren, og åbn den igen, eller tryk på knappen "Lys".
	Det indvendige lys er dækket til med madrester.	Rengør ovnen indvendigt, og kontroller igen.
Der lyder en biplyd under tilberedningen.	Hvis autotilberedningsfunktionen bruges, indikerer biplyden, at maden skal vendes om under optøningen.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på Start-knappen for at starte igen.

Problem	Årsag	Handling
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er installeret på en ujævn overflade.	Sørg for, at ovnen installeres på en flad og stabil overflade.
Der opstår gnister under tilberedningen.	Der bruges metalbeholdere under ovn- eller optøningsfunktionen.	Undlad at bruge metalbeholdere.
Når strømmen tilsluttes, starter ovnen straks.	Døren er ikke lukket ordentligt.	Luk døren, og kontroller igen.
Der kommer elektricitet fra ovnen.	Strømmen eller stikkontakten er ikke jordet korrekt.	Sørg for, at strømmen og stikkontakten er jordet korrekt.
Der drypper vand.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der siver damp ud fra døren.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der ligger vand tilbage i ovnen.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Lysstyrken i ovnen varierer.	Lysstyrken varierer afhængigt af ændringer i udgangseffekten alt efter funktionen.	At udgangseffekten ændres under tilberedningen er ikke en fejl. Det er ikke en fejl ved ovnen.
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	For at ventilere ovnen fortsætter blæseren med at køre i ca. 5 minutter, efter tilberedningen er færdig.	Det er ikke en fejl ved ovnen.
Ovnen starter, hvis du trykker på knappen +30 sek.	Dette sker, når ovnen ikke er i brug.	Mikrobølgeovnen er udviklet til at starte, når der trykkes ned på knappen +30 sek., hvis den ikke er i brug.

Problem	Årsag	Handling
Grill		
Der kommer røg ud under brug.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
	Maden er for tæt på grillen.	Sæt maden i en passende afstand herfra under tilberedningen.
	Maden er ikke klargjort og/eller arrangeret korrekt.	Sørg for at klargøre og arrangere maden korrekt.
Ovn		
Ovnen bliver ikke varm.	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
Der kommer røg ud under forvarmningen.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	Der bruges plastikkøkkentøj eller køkkentøj, der ikke er varmeresistent.	Brug køkkentøj af glas, som kan tåle høje temperaturer.

Problem	Årsag	Handling
Der kommer en dårlig lugt inde fra ovnen.	Der sidder smeltede madrester eller smeltet plastik fast indvendigt.	Brug dampfunktionen, og tør derefter af med en tør klud. Du kan lægge en citronskive ind og lade ovnen køre for at fjerne lugten hurtigere.
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	Ovndøren åbnes for ofte under tilberedningen.	Undgå at åbne lågen mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, sænkes den indvendige temperatur, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.
	Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt.	Indstil ovnfunktionerne korrekt, og prøv igen.
	Grillen eller andet tilbehør er ikke sat korrekt ind.	Sæt tilbehøret korrekt ind.
	Der bruges det forkerte køkkentøj, eller køkkentøjets størrelse er forkert.	Nulstil ovnfunktionerne, eller brug egnet køkkentøj med flad bund.

Informationskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, får du muligvis vist en informationskode i displayet. Kontrollér nedenstående tabel, og afprøv løsningsforslagene.

Kode	Beskrivelse	Handling
C-F0	Hvis der ikke er nogen kommunikation mellem hoved- og under-MICOM.	Træk ovnens stik ud, og kontakt et lokalt Samsung-servicecenter.
C-F1	Sker kun, når EEPROM Read eller Write ikke fungerer.	
C-F2	Berøringskappen fungerer ikke.	Stop ovnen, og prøv derefter igen.
C-d0		Træk stikket ud, og lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og rengør knappen. (Støv, vand) Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug	Mikrobølge	1650 W
Udgangseffekt		100 W / 900 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Afkølingsmetode		Blæsemotor
Dimensioner (B x H x D)	Hovedenhed	595 x 456 x 570 mm
	Indbygget	560 x 446 x 549 mm
Volumen		50 liter
Vægt	Netto	34,5 Kg
	Forsendelse	39,1 Kg

* Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <G>.

Tillæg

Samlet strømforbrug i standbytilstand (W) (Alle netværksporte er i tilstanden "on")		1,9 W
Tidsrum for strømstyring (min)		20 min.
Wi-fi	Strømforbrug i standbytilstand (W)	1,9 W
	Tidsrum for strømstyring (min)	20 min.
Off-tilstand	Strømforbrug	0,5 W
	Tidsrum for strømstyring (min)	30 min.

Data bestemt i henhold til standard EN 50564 og forordning (EC) No 1275/2008.

BEMÆRK

Hermed erklærer Samsung, at dette radioudstyr er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og de relevante lovkrav i Det Forenede Kongerige.

Den fulde tekst af EU-overensstemmelseserklæringen og den britiske overensstemmelseserklæring findes på følgende internetadresse: Den officielle overensstemmelseserklæring kan findes på <http://www.samsung.com>. Gå til Support > Search Product Support, og angiv modelnavnet.

	Frekvensområde	Sendereffekt (maks.)
Wi-fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Bekendtgørelse om åben kildekode

Den software, der er inkluderet i dette produkt, indeholder open source-software.
Følgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 fører til oplysninger om open source-licenser i forbindelse med dette produkt.



Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelse af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Mikrobølgeovn

Brukerhåndbok

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Innhold

Sikkerhetsinstruksjoner	3
Viktige sikkerhetsinstruksjoner	3
Generell sikkerhet	5
Sikkerhetstiltak for mikrobølger	6
Begrenset garanti	6
Definisjon av produktgruppe	7
Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	7
Installasjon	8
Pakkens innhold	8
Instruksjoner for installering	8
Vedlikehold	11
Rengjøring	11
Utskiftning (reparasjon)	12
Hensyn ved lange perioder uten bruk	12
Før du begynner	12
Kontrollpanel	12
Klokke	13
Om mikrobølgeenergi	13
Kjøkkenutstyr for mikrobølgeovn	14
Bruk	15
Funksjonsoversikt	15
Mikrobølgemodus	16
Automatisk modus	17
Automatisk tilberedning	18
Spesialfunksjoner	20

Flere funksjoner	22
AP Easy Setup	22
Smart matlaging	23
Manuell matlaging	23
Raskt og enkelt	28
Feilsøking	29
Kontrollpunkter	29
Informasjonskoder	33
Tekniske spesifikasjoner	34
Vedlegg	34
Åpen kilde-erklæring	35

Sikkerhetsinstruksjoner

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må mikrobølgeovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.

ADVARSEL: Det er farlig for andre enn kyndige personer å utføre service eller reparasjoner der det er nødvendig å fjerne et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

ADVARSEL: Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.

ADVARSEL: Barn må bare få lov til å bruke mikrobølgeovnen alene etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at du kan stole på at barnet bruker mikrobølgeovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

Dette apparatet er kun beregnet til å brukes i husholdninger, og det er ikke beregnet til bruksområder som:

- kjøkken i personalrom i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer,
- gårdsvåninger,

- av kunder i hoteller, moteller og andre gjestehusmiljøer,
- vertshusmiljøer.

Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.

Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med mikrobølgeovnen på grunn av fare for antenning.

Mikrobølgeovnen er beregnet på å varme opp mat og drikke.

Tørking av mat eller klær samt oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til personskaade, antenning eller brann.

Hvis du ser eller det kommer ut røyk, må du slå av apparatet eller trekke ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.

Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen.

Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.

Sikkerhetsinstruksjoner

Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.

Mikrobølgeovnen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.

Hvis ikke mikrobølgeovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

Dette apparatet er kun beregnet for innebygd bruk. Apparatet må ikke plasseres i et skap.

Metallbeholdere mat og drikke skal ikke brukes i mikrobølgeovnen. Vær forsiktig så du ikke flytter den roterende tallerkenen når du tar beholdere ut av apparatet. (Kun modeller med roterende tallerken)

Apparatet skal ikke rengjøres med en damprens.

Apparatet skal ikke rengjøres med vann under trykk.

Apparatet er ikke ment å skulle installeres i kjøretøyer, campingvogner, bobiler og lignende.

Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med svekkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller av personer som mangler relevant erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller får instruksjoner av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn må være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold som kan utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen etter installasjonen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å legge inn en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.

Hvis det er installert en strømledning uten kontakt på apparatet, må innretningen for frakobling være innlemmet i den faste kablingen i henhold til kablingsregler.

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.

Den angitte festemetoden må ikke være avhengig av bruk av klebemidler, ettersom dette ikke regnes som en pålitelig festemethode.

Mikrobølgeovnen skal plasseres i riktig retning og høyde for å garantere enkel tilgang til ovnsrommet og ovnsbrytere.

Når du skal bruke mikrobølgeovnen for første gang, bør den først brukes med vann i 10 minutter.

Hvis mikrobølgeovnen lager en merkelig lyd, det lukter brent eller kommer røyk, må du koble fra strømkontakten øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.

Generell sikkerhet

Eventuelle endringer eller reparasjoner skal kun utføres av kvalifisert personell.

Ikke varm opp mat eller væske i lufttette beholdere for mikrobølgeovnfunksjonen.

Ikke bruk benzen, tynner, alkohol, damprenser eller høytrykksspyler til å rengjøre mikrobølgeovnen.

Ikke plasser mikrobølgeovnen: nær et varmeapparat eller brennbart materiale, på steder som er fuktige, fettete, støvete eller som er utsatt for direkte sollys eller vann, steder der det kan lekke gass, eller på en ujevn overflate.

Denne mikrobølgeovnen må være skikkelig jordet i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.

Bruk regelmessig en tørr klut til å fjerne smuss fra støpsel og kontakter.

Ikke trekk i strømledningen, bøy den for hardt eller plasser tunge gjenstander på den.

Ved en eventuell gasslekkasje (propan, flytende petroleumsgass osv.) må du lufte umiddelbart.

Ikke ta strømledningen.

Ikke berør strømledningen med våte hender.

Når mikrobølgeovnen er på, må du ikke slå den av ved å koble fra strømledningen.

Ikke få inn fingre eller fremmedelementer. Hvis det kommer fremmedelementer i mikrobølgeovnen, må du koble fra strømledningen og kontakte ditt lokale Samsung-servicesenter.

Ikke bruk for mye makt eller trykk mikrobølgeovnen.

Ikke plasser mikrobølgeovnen over skjøre gjenstander.

Sørg for at strømspenningen, frekvensen og strømstyrken samsvarer med produktets spesifikasjoner.

Sett støpselet ordentlig inn i stikkkontakten på veggen. Ikke bruk flere adaptere, skjøteledninger eller en elektrisk omformere.

Ikke heng strømledningen på metallgjenstander. Kontroller at ledningen er mellom gjenstandene eller bak mikrobølgeovnen.

Ikke bruk et skadet støpsel, en skadet strømledning eller en løs veggkontakt. Hvis du har skadde støpsler eller strømledninger, kan du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Ikke hell eller spray vann direkte på mikrobølgeovnen.

Ikke plasser gjenstander på eller inne i mikrobølgeovnen, eller på ovnsdøren.

Ikke spray flyktige stoffer som insektmidler på mikrobølgeovnen.

Ikke lagre brennbare materialer i mikrobølgeovnen. Fordi alkoholdamp kan komme i kontakt med ovns varme deler, må du være forsiktig med å varme mat eller drikke som inneholder alkohol.

Barn kan gå på ovnsdøren eller få fingrene i klem i den. Når du åpner/lukker døren, må du sørge for at det ikke er barn i nærheten.

Sikkerhetsinstruksjoner

Advarsel om mikrobølger

Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket, sprutende overkoking. Derfor må du alltid være forsiktig når du håndterer beholderen. La alltid drikkevaren stå og kjøle seg ned i minst 20 sekunder før du håndterer den. Rør om nødvendig innimellom oppvarmingen. Rør alltid etter oppvarming.

Hvis du brenner deg, må du følge disse førstehjelpsinstruksjonene:

1. Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter.
2. Dekk med en ren, tørr forbindelse.
3. Ikke bruk kremer, oljer eller lotion.

For å unngå skade på brett eller rack skal det ikke plasseres i vann like etter steiking.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrsteking, da oljetemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan føre til at den varme oljen plutselig koker over.

Sikkerhetstiltak for mikrobølgeovn

Bruk bare redskaper som er egnet for mikrobølgeovn. Ikke bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvkant, grillspyd osv.

Fjern surret metalltråd. Det kan oppstå lysbuer.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær.

Bruk kortere tid for små matporsjoner for å unngå å overopphete eller brenne maten.

Hold strømledningen og støpselet borte fra vann- og varmekilder.

For å unngå eksplosjonsfare må du ikke varme egg med skall eller hardkokte egg. Ikke varm opp lufttette eller vakuumforseglede beholdere, nøtter, tomater osv.

Ikke dekk til ventilasjonshullene med stoff eller papir. Det er brannfarlig. Mikrobølgeovnen kan overopphetes og slå seg av automatisk. Den forblir avslått til den er avkjølt.

Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra mikrobølgeovnen.

Rør rundt i væske halvveis i eller etter oppvarmingen og la den stå i minst 20 sekunder for å unngå at den koker over.

Stå på en armlengdes avstand fra mikrobølgeovnen når du åpner døren slik at du ikke skålendes av varm luft eller damp som kommer ut.

Ikke bruk mikrobølgeovnen når den er tom. Av sikkerhetshensyn vil mikrobølgeovnen slå seg av automatisk i 30 minutter. Vi anbefaler at du plasserer et glass vann inne i mikrobølgeovnen for å absorbere mikrobølgeenergi i tilfelle mikrobølgeovnen startes utilsiktet.

Installer mikrobølgeovnen i samsvar med kravene i denne håndboken. (Se Installere mikrobølgeovnen.)

Vær forsiktig når andre elektriske apparater kobles til kontakter i nærheten av mikrobølgeovnen.

Sikkerhetstiltak for mikrobølger

Hvis disse sikkerhetstiltakene ikke følges, kan det føre til skadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

- Ikke bruk mikrobølgeovnen når døren er åpen. Ikke tukle med sikkerhetslåsene i døren. Ikke sett inn noe i sikkerhetslåshullene.
- Ikke plasser gjenstander mellom mikrobølgeovnsdøren og forsiden, og ikke la rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningslistene i mikrobølgeovnen. Hold dørene og tetningslistene rene ved å tørke av dem med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen hvis den er skadet. Skal kun brukes etter at den er reparert av en kvalifisert tekniker.

Viktig: Ovnsdøren må kunne lukkes ordentlig. Døren skal ikke være bøyd, dørhengslene skal ikke være ødelagte eller løse, dørlåsene og tetningslistene skal ikke være skadde.

- Alle justeringer eller reparasjoner skal utføres av en kvalifisert tekniker.

Begrenset garanti

Samsung vil ta betalt for å bytte ut tilbehør eller reparere en kosmetisk feil dersom skaden på enheten eller tilbehøret er forårsaket av kunden. Denne bestemmelsen gjelder følgende:

- Dør, håndtak, ytterpanel eller kontrollpanel som er bulkete, oppskrapet eller ødelagt.
- Ødelagt eller manglende brett, føringshjul, kobling eller ledningsrack.

Bruk denne mikrobølgeovnen bare til dens tiltenkte formål som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og være forsiktig ved installasjon, vedlikehold og bruk av mikrobølgeovnen.

Siden disse følgende bruksanvisningene dekker forskjellige modeller, kan egenskapene til din mikrobølgeovn variere noe fra de som beskrives i denne håndboken og ikke alle varselstegn gjelder. Hvis du har spørsmål eller bekymringer, kan du kontakte ditt nærmeste Samsung-servicesenter eller finne hjelp og informasjon online på www.samsung.com.

Denne mikrobølgeovnen skal kun brukes til oppvarming av matvarer. Den er kun ment for bruk i hjemmet. Skal ikke brukes til å varme opp tekstiler eller puter fylt med korn. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes uriktig bruk av mikrobølgeovnen.

For å unngå at overflatene på mikrobølgeovnen forringes, samt unngå farlige situasjoner, må mikrobølgeovnen alltid være ren og godt vedlikeholdt.

Definisjon av produktgruppe

Dette produktet tilhører ISM-utstyr i gruppe 2 klasse B. Definisjonen for gruppe 2 som inneholder alt ISM-utstyr der radiofrekvensenergi med vilje genereres og/eller brukes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materialer, og EDM- og elektrosvelding.

Klasse B-utstyr er utstyr som passer til bruk i husholdninger og i virksomheter som er direkte koblet til et lavstrømsnettverk som forsyner hus som brukes som boligbygninger.

Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)



(Gjelder i land med avfallssortering)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Du kan lese mer om Samsungs miljøengasjement og produktspesifikke lovpålagte forpliktelser (f.eks. REACH, WEEE og Batterier) på :

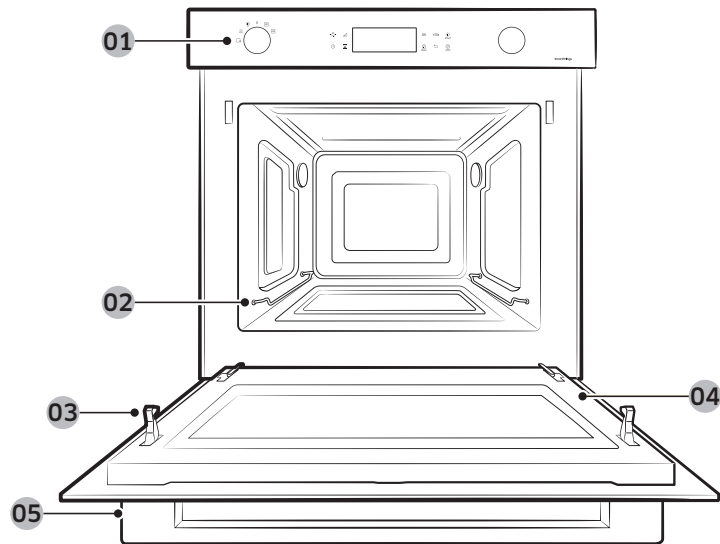
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installasjon

Pakkens innhold

Kontroller at alle delene og alt tilbehøret følger med i produktpakken. Hvis du har problemer med ovnen eller tilbehøret, kan du kontakte ditt lokale Samsung-kundesenter eller forhandleren.

Et overblikk over ovnen



- | | | | | | |
|----|---------------|----|--------------|----|------------------|
| 01 | Kontrollpanel | 02 | Støttestativ | 03 | Sikkerhetsdørlås |
| 04 | Dør | 05 | Dørhåndtak | | |

Tilbehør

Ovnen leveres med forskjellige typer tilbehør som hjelper deg til å tilberede ulike typer mat.



Keramisk plate
(Nyttig for mikrobølgemodus.)



3 skruer (M4 L25)



MERK

Se **Smart matlaging** på side **23-28** for å avgjøre hvilket tilbehør som egner seg til dine retter.

Instruksjoner for installering

Generell teknisk informasjon

Elektrisk forsyning	230 V ~ 50 Hz	
Mål (B x H x D)	Settstørrelse	595 x 456 x 570 mm
	Innebygd størrelse	560 x 446 x 549 mm

Dette apparatet oppfyller EUs direktiver.

Avhending av emballasje og apparat

Emballasjen kan resirkuleres.

Emballasjen kan bestå av følgende materialer:

- papp,
- polyetylenfilm (PE),
- KFK-fri isopor (skum).

Avhend disse materialene på en ansvarlig måte i samsvar med offentlige forordninger. Myndighetene kan fortelle deg hvordan du skal avhende husholdningsapparater på en ansvarlig måte.

Sikkerhet

- Apparatet må bare kobles til av en kvalifisert tekniker.
- Ovn er IKKE designet til bruk i kommersiell matlaging.
- Den skal kun brukes til matlaging hjemme.
- Apparatet er varmt under og etter bruk.
- Vær forsiktig når små barn er til stede.

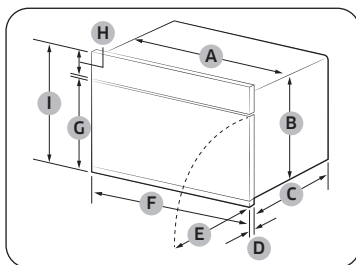
Elektrisk tilkobling

Hovedstrømnettet som apparatet kobles til, må oppfylle nasjonale og lokale krav. Etter installasjonen må apparatet ha mulighet til frakobling fra strømtilførselen. Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å legge inn en bryter i kablingen i samsvar med kablingsreglene.

Montering i skapet

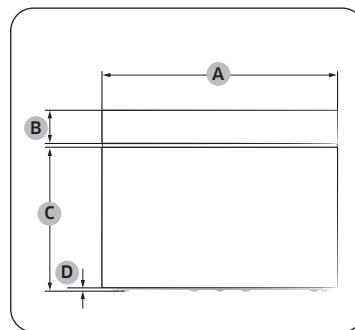
Kjøkkenskap som er i kontakt med ovnen, må være varmebestandige opp til 100 °C. Samsung påtar seg ikke noe ansvar for varmeskader på skap.

Påkrevde installasjonsdimensjoner (Dette produktet er beregnet for innebygde produkter.)



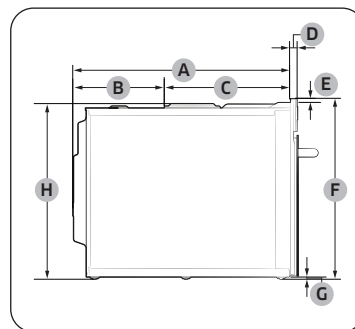
Ovn (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



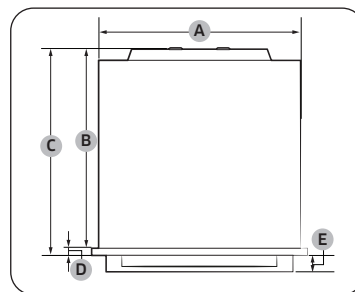
Ovn (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Ovn (mm)

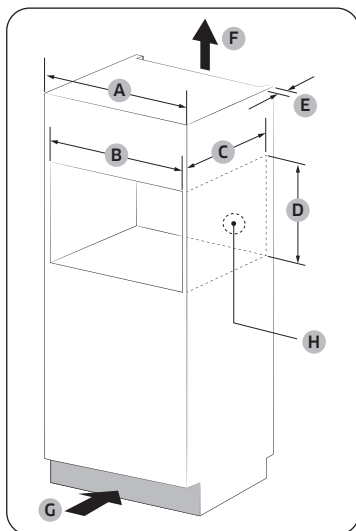
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Ovn (mm)

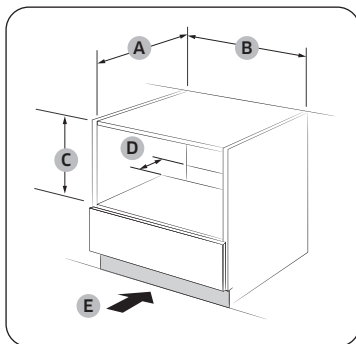
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Installasjon



Innebygd kabinett (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Plass til strømuttak (30 Ø hull)



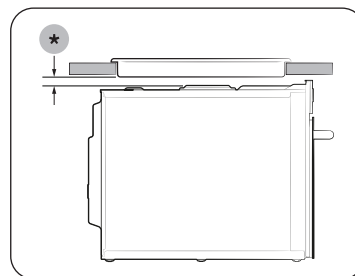
Nedsenket kabinett (mm)

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



MERK

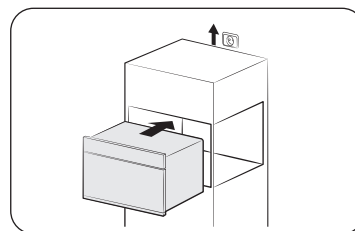
Minste høydekrav (C) gjelder for ovnsinstallasjon alene.



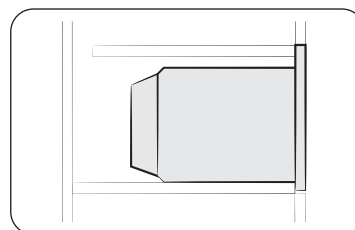
Installasjon med en komfyrtopp

Ved installasjon av en komfyrtopp må installasjonsveiledningen for komfyrtoppen kontrolleres med hensyn til plasskravene (*).

Montere ovnen



1. Skyv ovnen delvis inn i åpningen. Før forbindelseskabelen til strømkilden.



2. Skyv ovnen helt inn i åpningen.

Vedlikehold

Rengjøring

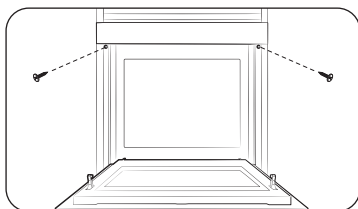
Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig for å unngå at urenheter samler seg opp på eller inni mikrobølgeovnen. Pass også spesielt nøye på døren og dørtetningen (kun for relevante modeller). Hvis døren ikke kan åpnes eller lukkes jevnt, kontrollerer du først om det har samlet seg opp urenheter i dørlåsene. Bruk en myk klut med såpevann til å rengjøre på innsiden og utsiden av mikrobølgeovnen. Skyll og tørk grundig.

Slik fjerner du gjenstridig og illeluktende smuss fra innsiden av mikrobølgeovnen

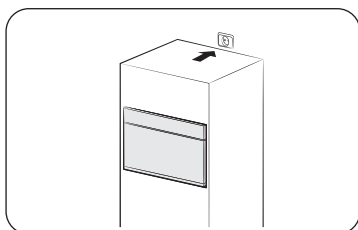
1. Når ovnen er tom, setter du en kopp med utvannet sitrønsaft på midten av den roterende tallerkenen.
2. Varm opp mikrobølgeovnen i 10 minutter på maksimal styrke.
3. Når syklusen er ferdig, venter du til mikrobølgeovnen kjøler seg ned. Deretter åpner du døren og rengjør tilberedningskammeret.

⚠ FORSIKTIG

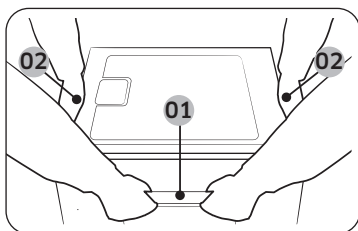
- Hold døren og dørlåsen ren og pass på at døren åpnes og lukkes jevnt. Hvis ikke kan ovnens levetid forkortes.
- Pass på å ikke søle vann inn i ovnsventilene.
- Ikke bruk noen slipende eller kjemiske midler ved rengjøring.
- Etter hver gang mikrobølgeovnen er brukt, rengjør du ovnskammeret med et mildt rengjøringsmiddel etter at mikrobølgeovnen har kjølt seg ned.



3. Fest ovnen ved å bruke de to skruene (4 x 25 mm) som følger med.



4. Koble til strømmen. Kontroller at ovnen virker.



01 Dørhåndtak

02 Sidehåndtak

Etter at installasjonen er fullført, fjernes beskyttelsesfilmen, tape og andre forpakkingsmaterialer, og det medfølgende tilbehøret tas ut av ovnen. For å fjerne ovnen fra skapet må strømmen til ovnen først frakobles og deretter fjernes 2 skruer på hver side av ovnen.

Vedlikehold

Utskiftning (reparasjon)

⚠ ADVARSEL

Denne mikrobølgeovnen har ingen innvendige deler som kan fjernes av bruker. Ikke prøv å skifte ut eller reparere mikrobølgeovnen selv.

- Hvis det oppstår problemer med hengsler, låser og/eller dør, kontakter du en kvalifisert tekniker eller et lokalt Samsung-servicesenter for å få teknisk hjelp.
- Hvis du vil skifte lyspæren, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter. Ikke skift den selv.
- Hvis det oppstår et problem med ovnens ytre panel, må du først koble strømledningen fra strømkilden, og deretter kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

Hensyn ved lange perioder uten bruk

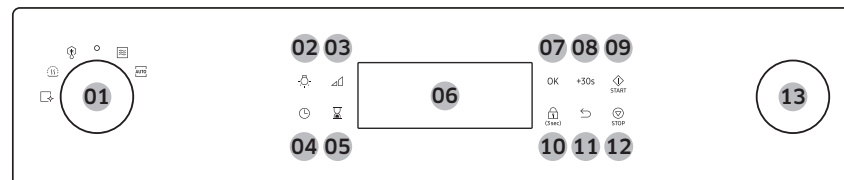
Hvis du ikke bruker mikrobølgeovnen over en lengre tidsperiode, kobler du ut strømkabelen og flytter mikrobølgeovnen til et tørt, støvfritt sted. Støv og fukt som bygger seg opp inni mikrobølgeovnen kan påvirke ovnens ytelse.

Før du begynner

Det er et par komponenter som du bør vite om, før du går direkte til en oppskrift.

Kontrollpanel

Frontpanelet kan leveres i en rekke forskjellige materialer og farger. For å bedre kvaliteten kan det faktiske utseendet til ovnen endres uten forvarsel.



01	Modusvelger	Drei modusvelgeren for å vekke kontrollpanelet og velge en ønsket tilberedningsmodus eller -funksjon.
02	Lys	Berør her for å slå lyset i ovnen på eller av.
03	Effektnivå	Brukes for å endre effektnivå.
04	Klokke	Berør her for endre gjeldende klokkeslett.
05	Tidtaker	Berør her for å bruke tidtakerfunksjonen.
06	Skjerm	Viser menyen, informasjon og fremdrift for tilberedningen.
07	OK	Velg den nåværende verdien.
08	+30 sek	Berør for å øke mikrobølgeovnens tilberedningstid med 30 sekunder.
09	Start	Berør for å starte ovnsdrift.
10	Barnesikring	Berør og hold i 3 sekunder for å aktivere eller deaktivere. Barnesikring er bare tilgjengelig i ventemodus.
11	Bakside	Berør for å gå til den forrige skjermen eller for å avbryte tilberedningen.
12	Stopp	Berør for å stoppe ovnsdrift.
13	Verdivelger	Bruk verdivelgeren til å justere innstillingsverdien for et valg. Drei mot høyre for å øke, eller mot venstre for å minske.

Klokke

Det er viktig å stille inn riktig klokkeslett for å sikre korrekte automatiske handlinger.



For å angi klokkeslett

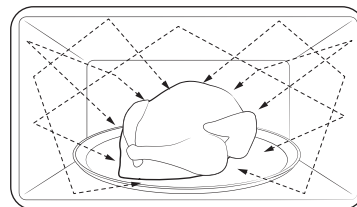
1. Berør og hold  i 3 sekunder.
2. Angi klokkeslett (time og minutter) ved å bruke **Verdivelgeren** og **OK**-knappen.

MERK

Du kan ikke endre klokkeslettet mens ovnen er i bruk.

Om mikrobølgeenergi

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Ovnen bruker den forhåndsbygde magnetronen til å produsere mikrobølger som brukes til å tilberede og varme opp mat uten å deformere eller misfarge maten.



1. Mikrobølgene som genereres av magnetronen spres jevnt gjennom virvledistribusjonssystemet. Dette er grunnen til at maten stekes jevnt.
2. Mikrobølgene blir absorbert inn i maten inntil en dybde på omtrent 2,5 cm. Deretter spres mikrobølgene inni maten slik at steking fortsetter.
3. Tilberedningstiden avhenger av matens følgende tilstander:
 - Mengde og tetthet
 - Fuktighetsinnhold
 - Innledende temperatur (spesielt i frossen tilstand)

MERK

Den tilberedte maten beholder varme inni kjernen etter at tilberedningen er ferdig. Dette er grunnen til at du må ta hensyn til hviletiden som er spesifisert i denne håndboken, som sørger for jevn steking helt inn i kjernen.

Før du begynner

Kjøkkenutstyr for mikrobølgeovn

Kjøkkenutstyr som brukes til mikrobølgemodus må tillate mikrobølger å passere gjennom seg og inn i maten. Metall som rustfritt stål, aluminium og kobber reflekterer mikrobølger. Derfor må du ikke bruke kjøkkenutstyr som er laget av metalliske materialer. Kjøkkenutstyr som er merket som sikkert i mikrobølgeovn er alltid trygt å bruke. Se følgende veiledning for å finne ytterligere informasjon om egnede kokekar, og plasser et glass vann eller noe mat på den roterende tallerkenen.

Krav:

- Flat bunn og rette sider
- Tettsittende lokk
- Velbalansert kjele med håndtak som veier mindre enn hovedkjelen

Materiale	Tåler mikrobølgeovn	Beskrivelse
Aluminiumsfolie	△	Brukes for en liten porsjonsstørrelse for å beskytte mot oversteking. Buedannelser kan forekomme om folien er nære ovnsveggen eller hvis du bruker for mye folie.
Crisp-tallerken	○	Ikke bruk til forhåndsoppvarming i mer enn åtte minutter.
Benporselen eller keramikk	○	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen er vanligvis egnet til mikrobølgeovn hvis de ikke har metalldekor.
Engangstallerkener i polyesterpapp	○	Noe frossenmat er pakket på slike fat.

Materiale		Tåler mikrobølgeovn	Beskrivelse
Hurtigmatemballasje	Polystyrenkopper eller -beholdere	○	Overoppheting kan føre til at disse smelter.
	Papirposer eller aviser	✗	Disse kan ta fyr.
	Resirkulert papir eller metalldekor	✗	Disse kan føre til buedannelser.
Glasstøy	Ovn til bord-utstyr	○	Kan brukes i mikrobølgeovn hvis de ikke har metalldekor.
	Fat av tynt glass	○	Skjørt glass kan knuse eller sprekke fra hurtig oppvarming.
	Glasskrukker	○	Passer bare til oppvarming. Fjern lokket før steking.
Metall	Fat	✗	Disse kan føre til buedannelser eller brann.
	Frysepose med twist-ties	✗	
Papir	Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	○	Brukes til korttidssteking. Disse absorberer for mye fuktighet.
	Resirkulert papir	✗	Forårsaker buedannelser.

Bruk

Materiale		Tåler mikrobølgeovn	Beskrivelse
Plast	Beholdere	○	Bare bruk termoplastbeholdere. Noen plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer.
	Plastfolie	○	Brukes til å beholde fuktighet etter steking.
	Fryseposer	△	Bare bruk poser som tåler koking eller steking.
Vokset eller fettsikkert papir		○	Brukes til å beholde fuktigheten og hindre sprut.

○ : Tåler mikrobølgeovn

△ : Vær forsiktig

✗ : Tåler ikke mikrobølgeovn

Funksjonsoversikt

Funksjon			Temperatur (Effektnivå) område	Standardtemperatur (Effektnivå)
Manuell modus		Mikrobølger	100-900 W	900 W
			Mikrobølgeenergien gjør at mat stekes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.	
Automatisk modus		Automatisk tilberedning	For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 15 automatiske tilberedingsprogrammer.	
		Automatisk tining	Ovnen tilbyr 5 tiningsprogrammer for å gjøre det enkelt for deg.	
Spesialfunksjoner		Hold varm	Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.	
		Damprengjøring	Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.	
		Luktfjerning	Dette er praktisk for luktfjerning i ovnen. Bruk denne funksjonen jevnlig for å fjerne vond lukt i ovnen.	

Bruk

Mikrobølgemodus

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Mikrobølgeenergien gjør at mat stekes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.

- Standardtemperatur (eller effektnivå) endres til den hyppigst innstilte temperaturen (eller effektnivået) fra de 10 siste innstillingene.
- Bare bruk kokekar som egner seg til mikrobølgeovn.



1. Legg maten i en beholder som egner seg til mikrobølgeovn, deretter på det anbefalte tilbehøret og deretter lukker du døren.
2. Drei **Modusvelgeren** for å velge **Mikrobølge-modus**.
3. Angi tilberedningstiden med **Verdivelgeren** eller **+30 s**.
4. For å starte tilberedningen med høyt effektnivå, berøres **START**. Hvis du ønsker å endre effektnivået, berøres  og velg det ønskede effektnivået med **Verdivelgeren** og berør deretter **START**.
5. For å lage pause i mikroovnmodus under tilberedning berøres **STOP**-knappen. Berør **STOP**-knappen igjen for å avbryte modusen eller berør **START**-knappen for å gjenoppta modusen.
6. Når tilberedningen er ferdig, kan du legge til 30 sekunder med **+30 s**-knappen. Bruk grytekluter når du tar ut maten.

⚠ FORSIKTIG

Bare bruk varmebestandige kokekar, som glass, keramikk eller benporselen uten metallkant.

Effektnivå

Rille	Prosent (%)	Utgangseffekt (W)	Beskrivelse
HØYT	100	900	Brukes til å varme opp væsker.
HØYT LAVT	83	700	Brukes opp til å varme opp og steke.
MIDDELS HØYT	67	600	
MIDDELS	50	450	Brukes til å steke kjøtt og varme opp grønnsaker.
MIDDELS LAVT	33	300	
TINING	20	180	Brukes til å tine før steking.
LAVT	11	100	Brukes til å steke grønnsaker.

For å endre effektnivået og tilberedningstiden under tilberedning

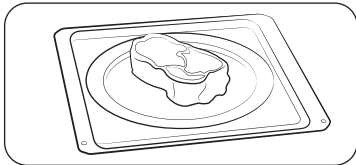


1. Berør  under tilberedning.
2. Velg **Effektnivå** med **Verdivelgeren**.
3. Berør .
4. Berør  og bruk **Verdivelgeren** for å endre tilberedningstiden og berør **START**-knappen for å starte.
 - Du kan også legge til 30 sekunder i driftstiden med **+30 s**-knappen.

Mikrobølger

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Mikrobølgeenergien gjør at mat stekes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.

- Bare bruk kokekar som egner seg til mikrobølgeovn.

Trinn 1		Trinn 2		Trinn 3		Trinn 4
Mikrobølger	>	-	>	Tilberedningstid (Effektnivå)	>	-
		- Legg maten i en beholder som egner seg til mikrobølgeovn, deretter på det anbefalte tilbehøret og deretter lukker du døren. - Følg trinnene i Mikrobølgeomodus på side 16-17. Ovnens starter etter at tilberedningstiden er innstilt. - Når tilberedningen er ferdig, bruker du grytekluter til å ta ut mat fra ovnen.				

FORSIKTIG

Bare bruk varmebestandige kokekar, som glass, keramikk eller benporselen uten metallkant.

Automatisk modus

Ovnens tilbyr 2 forskjellige automoduser for å gjøre det enkelt for deg: Automatisk tining og Automatisk tilberedning. Velg den som best passer til dine behov.



- Vri **Modusvelgeren** for å bruke **Automatisk tilberedning** eller **Automatisk tining**-modus.
- Velg foretrukket program ved å bruke **Verdivelgeren** (Kontroller følgende tabell for Automatisk tilberedning/Automatisk tining-veiledning).
- Berør **OK** for å bekrefte.
- Velg ønsket vekt ved å bruke **Verdivelgeren** og berør **OK**.
- Berør **START**-knappen for å starte Automatisk tilberedning eller Automatisk tining.

FORSIKTIG

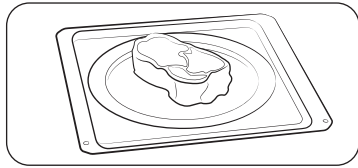
Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.

MERK

Tilberedningstiden er forhåndsprogrammert for hver meny og denne kan ikke endres.

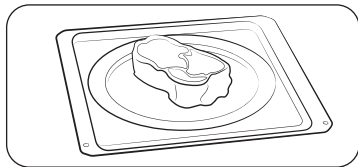
Automatisk tilberedning

For nybegynnere innen matlaging tilbyr ovnen hele 15 automatiske tilberedningsprogrammer. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden og temperaturen justeres etter den valgte oppskriften.

Trinn 1 Automatisk tilberedning	>	Trinn 2 Meny	>	Trinn 3 Vekt
				
1. Legg mat i egnede kokekar, sett kokekaret på anbefalt tilbehør og lukk døren. 2. Følg trinnene i Automatisk modus avsnittet på side 17-19. 3. Når tilberedningen er ferdig, bruker du grytekluter til å ta ut mat fra ovnen.				

Automatisk tining

Ovnen tilbyr 5 tiningsprogrammer for å gjøre det enkelt for deg. Tiden og effektnivået justeres automatisk i henhold til det valgte programmet.

Trinn 1 Automatisk tining	>	Trinn 2 Meny	>	Trinn 3 Vekt
				
1. Legg mat i egnede kokekar, sett kokekaret på anbefalt tilbehør og lukk døren. 2. Følg trinnene i Automatisk modus avsnittet på side 17-19. 3. Når tilberedningen er ferdig, bruker du grytekluter til å ta ut mat fra ovnen.				

Automatisk tilberedning

Veiledning for autotilberedning

Nr.	Mat	Vekt (kg)	Instruksjoner
1	Drikke	0,3 0,5	Hell væsken i keramikkugger og varm opp igjen utildekket. Plasser en mugge på midten, plasser 2 mugger ved siden av hverandre på den keramiske platen. La de stå i mikrobølgeovnen. Rør godt etter at de har stått 1-2 min. Vær forsiktig når muggene tas ut. (Se sikkerhetsinstruksjoner for ny oppvarming av væsker.)
2	Porsjonsmåltid	0,3-0,4 0,4-0,5	Plasser på en tallerken som tåler mikrobølgeovn og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og tilbehør som poteter, ris eller pasta). La stå i 3 min etter tilberedning.
3	Frossent ferdigmåltid	0,3-0,4 0,4-0,5	Hent den frosne ferdigpakken og kontroller om retten kan brukes i mikrobølgeovn. Perforer folien på ferdigmåltidet. Plasser det frosne ferdigmåltidet på midten. Dette programmet passer for frosne måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta). La det stå i 3 min etter tilberedning.
4	Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken eller bolle og dekk til med plastlokk under oppvarmingen. Plasser suppen på midten. Rør forsiktig etter at det har stått 2-3 min.
5	Stuing	0,2-0,3 0,4-0,5	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken eller bolle og dekk til med plastlokk under oppvarmingen. Plasser suppen på midten. Rør forsiktig etter at det har stått 2-3 min.

Nr.	Mat	Vekt (kg)	Instruksjoner
6	Popkorn	0,1	Bruk spesielle popkorn-produkter for bruk i mikrobølgeovn. Følg instruksjonene fra matprodusenten og legg posen på midten av den keramiske platen. I løpet av dette programmet vil kornet sprette ut og posen vil øke i volum. Vær forsiktig når du tar det ut og åpner den varme posen.
7	Pasta med saus (kald)	0,3-0,4 0,4-0,5	Hell pasta (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør om før du serverer.
8	Babymat	0,2 0,3	Hell maten ut i en dyp keramisk tallerken. Dekk til under tilberedning. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
9	Babymelk	0,1 0,2	Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den keramiske platen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
10	Friske grønnsaker	0,3-0,4 0,5-0,6	Vei grønnsakene etter at de er vasket, rensset og skåret i omtrent like store biter. Legg dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 45 ml vann (3 spiseskjeer). Plasser bollen på midten. Dekk til under tilberedning. La stå i 2-3 minutter og rør etter tilberedning.
11	Frosne grønnsaker	0,3-0,4 0,4-0,5	Legg frosne grønnsaker, som f.eks. brokkoli, gulrotskiver, blomkålbuketter og erter i en glassbolle med lokk. Tilsett 1-2 spiseskjeer vann. Plasser bollen på midten. Dekk til under tilberedning. La stå i 2-3 minutter og rør etter tilberedning.

Nr.	Mat	Vekt (kg)	Instruksjoner
12	Skelte poteter	0,5-0,6 0,7-0,8	Vei potetene etter at de er skrelt, vasket og skåret i omtrent like store biter. Legg dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 45-60 ml (3-4 spiseskjeer) vann. Plasser bollen på midten. La stå i 2-3 minutter og rør etter tilberedning.
13	Bakte poteter	0,3-0,4 0,5-0,6	Stikk hull i hver av potetene flere ganger med gaffel. Plasser dem på den keramiske platen uten å skrelle. Fjern fra ovnen, pakk inn i folie og la stå i 3-5 minutter etter tilberedning.
14	Hvit ris	0,3-0,4	Vei den halvkokte hvite risen og tilsett dobbel mengde med kaldt vann. Eksempel: Ved tilberedning av 0,3 kg ris tilsettes 600 ml kaldt vann. Bruk pyrex-glassbolle med lokk. Plasser bollen på midten. Dekk til under tilberedning. La stå i 5 minutter og rør etter tilberedning.
15	Pasta	0,2 0,4	Legg pastaen i en stor pyrex-glassbolle og tilsett 1~1,5 l kokende vann, en klype salt og rør godt. Tilbered uten lokk. Rør om av og til under og etter tilberedning. Dekk til i 3-5 min mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå.

MERK

Automatisk tilberedning-modus bruker mikrobølgeenergi for å varme opp maten. Veiledninger for kokekar og andre sikkerhetsregler for mikrobølger må derfor overholdes nøye når denne modusen brukes.

Bruk

Veiledning for automatisk tining

Nr.	Mat	Vekt (kg)	Instruksjoner
1	Kjøtt	0,2-1,5	Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig. La stå i 20-90 minutter.
2	Fjærkre	0,2-1,5	Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Vend fjærfeet når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler. La stå i 20-90 minutter.
3	Fisk	0,2-1,5	Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Vend fisken når mikrobølgeovnen piper. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefiléer. La stå i 20-90 minutter.
4	Brød / Kake	0,1-0,8	Legg brødet på litt kjøkkenpapir og snu det så snart ovnen piper. Plasser kaken på et keramisk fat og snu den hvis det er mulig, så snart ovnen piper. (Mikrobølgeovnen fortsetter å gå, men stopper når du åpner døren.) Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og baguetter. Plasser rundstykker i en ring. Dette programmet passer for alle typer gjærbakst, kaker, myke småkaker, ostekake og butterdeig. Det passer ikke for sprø kaker, frukt- og kremkaker eller kaker med sjokoladeglasur. La stå i 10-30 minutter.
5	Frukt	0,1-0,6	Spre frossen frukt jevnt over den keramiske platen. Dette programmet egner seg for frukt som bringebær, blandede bær og tropiske frukter. La stå i 5-15 minutter.

MERK

Automatisk tine-modus bruker mikrobølgeenergi for å varme opp maten. Veiledninger for kokekar og andre sikkerhetsregler for mikrobølger må derfor overholdes nøye når denne modusen brukes.

Spesialfunksjoner

Hold varm

Funksjonen Hold varm holder maten varm frem til den blir servert. Bruk denne funksjonen til å holde maten varm til den er klar til å serveres.

Når steking er ferdig,



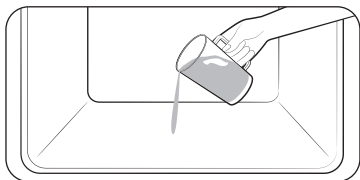
1. Drei **Modusvelgeren** for å bruke **Hold varm**-funksjonen.
2. Angi tilberedningstiden ved å bruke **Verdivelgeren**.
3. Berør **START**-knappen for å starte Hold varm.

FORSIKTIG

- Bruk alltid grytekluter når du tar ut mat fra ovnen.
- Ikke bruk denne funksjonen til å varme opp kalde matvarer på nytt. Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.
- Ikke kjør denne funksjonen i mer enn 1 time. Ellers kan det påvirke matkvaliteten.
- Hvis du vil holde maten sprø, skal maten ikke dekkes når denne funksjonen brukes.

Damprengjøring

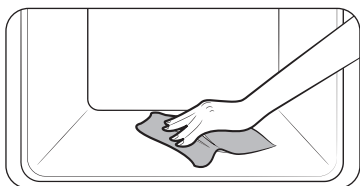
Denne funksjonen er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.



1. Hell 100 ml vann ned i bunnen av ovnen og lukk døren.



2. Dreii **Modusvelgeren** for å bruke **Rengjøring**-funksjonen.
3. Velg '**C1**' på displayet ved å bruke **Verdivelgeren** og **OK**-knappen for å kjøre **Damprengjøring**.
4. Berør **START**-knappen for å starte Damprengjøring.



5. Etter at **Damprengjøring** er ferdig, brukes en tørr klut til å rengjøre inne i ovnen.

ADVARSEL

Du må ikke åpne døren før syklusen er ferdig. Vannet inne i ovnen er svært varmt og kan føre til brannskader.

MERK

- Du må bare bruke denne funksjonen når ovnen har kjølt seg helt ned til romtemperatur.
- IKKE bruk destillert vann.
- IKKE bruk spyleslange med høyt trykk eller høytrykksspyler for å rengjøre mikrobølgeovnen.
- Hvis ovnen er varm innvendig, vil automatisk rengjøring ikke kunne aktiveres. Vent til ovnen har kjølt seg ned, og prøv på nytt.
- Ikke hell vann i bunnen så det spruter opp. Gjør det forsiktig. Ellers vil vannet gå over kanten foran.

Luktjerning

Funksjonen er praktisk for luktjerning i ovnen. Bruk denne funksjonen jevnlig for å fjerne vond lukt i ovnen.



1. Dreii **Modusvelgeren** for å bruke **Rengjøring**-funksjonen.
2. Velg '**C2**' på displayet ved å bruke **Verdivelgeren** og **OK**-knappen for å kjøre **Luktjerning**.
3. Angi driftstiden ved å bruke **Verdivelgeren**.
4. Berør **START**-knappen for å starte Luktjerning.

Flere funksjoner

Meny	Beskrivelse
Tidtaker	Du kan innstille tidtakeren.
Låse	Du kan låse kontrollpanelet.
Lyd	Du kan slå på og av ovns lyder (piping).
Wi-Fi	Du kan slå på og av Wi-Fi.

Tidtaker

1. Berør  for å bruke **Tidtaker-funksjonen**.
2. Still tidtakeren (time og minutter) ved å bruke **Verdivelgeren**.
3. Berør **OK** for å starte tidtakeren.
4. Berør **STOP** for å avbryte tidtakeren og berør  for å redigere tidtakeren.

Låse

1. Berør og hold  i 3 sekunder for å låse ovnen.
2. For å låse opp ovnen berøres og holdes  i 3 sekunder.

Lyd

1. Berør og hold  i 3 sekunder for å bruke **Flere funksjoner**.
2. Velg alternativet med nummer 1 ved å bruke **Verdivelgeren** og berør **OK**-knappen for å endre **Lyd**-innstillingen.
3. Endre alternativet på eller av ved å bruke **Verdivelger**-knappen og berør deretter **OK**.

Wi-Fi

1. Berør og hold  i 3 sekunder for å bruke **Flere funksjoner**.
2. Velg alternativet med nummer 2 ved å bruke **Verdivelgeren** og berør **OK**-knappen for å endre **Wi-Fi**-innstillingen.
3. Endre alternativet på eller av ved å bruke **Verdivelger**-knappen og berør deretter **OK**.

AP Easy Setup

For å bruke ovns overvåking må du laste ned SmartThings-appen til en mobilenhet. Funksjoner som styres med SmartThings-appen virker kanskje ikke korrekt dersom kommunikasjonsforholdene er dårlige eller dersom ovnen er installert på et sted med dårlig Wi-Fi-signal. Av sikkerhetsmessige årsaker er denne fjernkontrollfunksjonen ikke tilgjengelig i mikrobølgeovn-modus.

Slik tilkobles mikrobølgeovnen

1. Last ned og åpne SmartThings-appen på mobilenheten din.
2. Følg instruksjonene på skjermen i mobilappen for å koble til ovnen.
3. Berør  i 3 sekunder for å koble til en Wi-Fi-enhet.

Smart matlaging

Manuell matlaging

Tilberedingsveiledning for mikrobølgeovn

Generelle veiledninger

Matvarer som er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn

Mange typer mat er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn, blant annet friske eller frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, suppe, dampet pudding, hermetisk mat og gryteretter kan også tilberedes i mikrobølgeovn.

Tildekking under tilberedning

Maten bør være tildekket mens den tilberedes, fordi vannet som fordampes bidrar til at maten blir kokt. Maten kan dekkes til på ulike måter, for eksempel med en steingodstallerken, et plastdeksel eller en plastfolie som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

Hviletider

Når tilberedningen er ferdig, er det viktig å la maten hvile i anbefalt tid slik at temperaturen i maten jevner seg ut.

Tilberedningsveiledning for frosne grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden (se tabellen).

Fortsett tilberedningen til du er fornøyd. Rør om to ganger under tilberedning, og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til maten i hviletiden.

Mat	Porsjon (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Spinat	150	600	5-6	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Brokkoli	300	600	8-9	2-3	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.
Erter	300	600	7-8	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.

Mat	Porsjon (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Grønne bønner	300	600	7½-8½	2-3	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (Gulrøtter/Erter/Mais)	300	600	7-8	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (Kinesisk)	300	600	7½-8½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.

Tilberedningsveiledning for ferske grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilsett 30-45 ml kaldt vann (2-3 spiseskjeer) for hver 250 g med mindre det anbefales en annen vannmengde (se tabell). Kok tildekket i henhold til minimumstiden (se tabell). Fortsett tilberedningen til du er fornøyd. Rør en gang under og etter tilberedning. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til under hviletiden på 3 minutter.

Tips: Skjær friske grønnsaker i omtrent like store biter. Jo mindre bitene er, jo raskere blir de gjennomkokt.

Alle ferske grønnsaker bør kokes med full mikrobølgeovneffekt (900 W).

Mat	Porsjon (g)	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Brokkoli	250 500	4-5 5-6	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten.
Rosenkål	250	5-6	3	Bruk 60-75 ml (5-6 spiseskjeer) vann.
Gulrøtter	250	5-6	3	Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.
Blomkål	250 500	5-6 7-8	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stikker i to. Legg stilkene inn mot midten.

Mat	Porsjon (g)	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Squash	250	3-4	3	Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre.
Eggfrukt (aubergine)	250	3-4	3	Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitrønsaft over.
Purreløk	250	3-4	3	Skjær purreløk i tykke biter.
Sopp	125 250	1-2 2-3	3	Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitrønsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer.
Løk	250	4-5	3	Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann.
Paprika	250	4-5	3	Skjær paprika i små skiver.
Poteter	250 500	4-5 7-8	3	Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.
Turnips/Kålrot	250	5-6	3	Skjær turnips/kålrot i små biter.

Tilberedningsveiledning for ris og pasta

Ris: Bruk en stor pyrex-bolle med lokk. (Vær oppmerksom på at ris doubler seg i størrelse ved tilberedning.) Dekk til under tilberedning. Når tilberedningstiden er over, må du røre om før du lar maten hvile. Tilsett salt eller krydder og smør. Vær oppmerksom på at det kan hende at risen ikke har absorbert alt vannet når den er ferdig kokt.

Pasta: Bruk en stor glassbolle. Hell kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk. Rør om av og til under og etter tilberedning. Dekk til mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå.

Mat	Porsjon (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Hvit ris (Halvkokt)	250 375	900	17-18 18-20	5	Bruk 500 ml kaldt vann. Bruk 750 ml kaldt vann.
Brun ris (Halvkokt)	250 375	900	20-22 22-24	5	Bruk 500 ml kaldt vann. Bruk 750 ml kaldt vann.
Blandet ris (Ris + Villris)	250	900	17-19	5	Bruk 500 ml kaldt vann.
Blandet korn (Ris + Korn)	250	900	18-20	5	Bruk 400 ml kaldt vann.
Pasta	250	900	10-11	5	Bruk 1000 ml kaldt vann.

Gjenoppvarming

Mikrobølgeovnen kan varme opp mat på en brøkdel av tiden en vanlig kokeplate bruker.

Arrangere og dekke til

Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel store kjøttstykker. Slike matvarer blir ofte oversteikt og uttørket før de er gjennomvarme. Resultatet vil bli bedre ved å varme opp mindre stykker igjen. Å holde maten tildekket under oppvarming vil også hindre uttørring.

Effektnivåer

Forskjellige effektnivåer kan brukes for oppvarming av matvarer.

Generelt vil det for store mengder med ømtålige matvarer eller matvarer som varmes raskt opp, være bedre å bruke et lavere effektnivå.

Røring

Du får best resultat ved å røre godt og snu maten mens den varmes opp. Rør om igjen før servering, hvis det er mulig. Røring er spesielt viktig ved oppvarming av væsker.

Oppvarmings- og hviletider

Det kan være nyttig å notere tilberedningstiden første gang du varmer opp mat - for fremtidig referanse. Unngå overoppheting. Ved usikkerhet er det bedre å estimere tilberedningstiden for lavt. Deretter kan oppvarmingstiden forlenges ved behov. Kontroller alltid at den oppvarmede maten er gjennomvarm. La maten hvile noen minutter etter oppvarming, slik at temperaturene jevnes ut. Anbefalt hviletid etter oppvarming er 2-4 minutter.

Varme opp væsker

Vær spesielt forsiktig ved oppvarming av væsker. For å hindre kraftig koking og mulig forbrenning plasseres en skje eller glasspinne i drinken. Rør under oppvarming, og rør alltid etter oppvarming. La alltid væsken hvile minst 20 sekunder etter at mikrobølgeovnen er slått av, slik at temperaturen jevner seg ut.

Gjenoppvarming av babymat

Babymat

Det må også utvises spesiell forsiktighet ved oppvarming av babymat. Hell maten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. La maten stå i 2-3 minutter før den serveres. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur er mellom 30 og 40 °C.

Babymelk

Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten tildekking. Du må aldri varme tåteflasken med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet. Rist godt før hviletiden, og igjen før servering. Kontroller alltid temperaturen på babymat eller melk nøye før servering. Anbefalt serveringstemperatur er 37 °C.

Oppvarming av babymat og melk

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Babymat (Grønnsaker + Kjøtt)	190 g	600 W	30-40 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.

Smart matlaging

Mat	Porsjon	Effekt	Tid	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Babygrøt (Korn + Melk + Frukt)	190 g	600 W	20-30 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 sek. til 1 min.	2-3	Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den keramiske platen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.

Oppvarming av væske og matvarer

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Drikke	250 ml (1 krus) 500 ml (2 krus)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Hell det i en keramisk kopp og varm opp uten å dekke den til. Plasser koppen midt på den keramiske platen. Rør forsiktig før og etter hviletiden.
Suppe (kald)	250 g	900 W	3-4	2-3	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.
Gryterett (kald)	350 g	600 W	5-6	2-3	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.
Pasta med saus (kald)	350 g	600 W	5-6	2-3	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.
Porsjonsmåltid (kaldt)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Måltid med 2-3 kalde komponenter på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn.

Tining

Mikrobølgeovner er svært velegnet for tining av frossen mat. Mikrobølgeovner tiner frossen mat skånsomt og hurtig. Dette kan være nyttig hvis det for eksempel dukker opp uventede gjester.

Frossent fjærkre må være gjennomtint før tilberedning. Fjern eventuelle metalltråder og fjern innpakningen slik at væsken kan renne av.

Legg de frosne matvarene på en tallerken uten lokk. Snu halvveis rundt, hell av eventuell væske, og fjern innvoller så raskt som mulig. Kontroller med jevne mellomrom at matvarene ikke er varme å ta på. Hvis små eller tynne deler av de frosne matvarene begynner å bli varme, kan de skjermes ved å pakke dem inn i svært små biter av aluminium under tining.

Hvis fjærkre blir varmt utvendig, trykkes **STOP**, la det hvile i 20 minutter før du fortsetter. La fisk, kjøtt og fjærkre hvile slik at de blir helt gjennomtint. Hviletid for gjennomtining avhenger av hvor store mengder som skal tines opp. Se tabellen på neste side.

Tips: Flate matvarer tines raskere enn tykke, og små mengder trenger kortere tid enn store mengder. Husk dette når du fryser og tiner mat.

Bruk tabellen under som en veiledning ved opptining av frosne matvarer med en temperatur på -18 til -20 °C.

Frosne matvarer bør tines ved å bruke effektnivå for tining (180 W).

Plasser maten på en keramisk plate, sett den keramiske platen inn i hyllenivå 1.

Mat	Porsjon (g)	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
KJØTT				
Kjøttdeig	250 500	6-7 8-12	15-30	Plasser kjøttet på den keramiske platen. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!
Svinestek	250	7-8		
FJÆRKRE				
Kyllingstykker	500 (2 stk.)	12-14	15-60	Legg først kyllingstykkene med skinnet vendt ned – en hel kylling legges med brystet vendt nedover – på en flat keramisk tallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!
Hel kylling	1200	28-32		
FISK				
Fiskefileter	200	6-7	10-25	Plasser frossen fisk midt på en keramisk tallerken. Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter av fileter og halestykker på hele fisk med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!
Hel fisk	400	11-13		

Smart matlaging

Mat	Porsjon (g)	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
FRUKT				
Bær	300	6-7	5-10	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken med stor diameter.
BRØD				
Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir på den keramiske tallerkenen. Vend når halve tinetiden er gått!
Toast/smørbrød	250 500	4-4½ 7-9		

Raskt og enkelt

Smelte smør

Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken. Dekk til med plastlokk. Varm opp i 30-40 sekunder på 800 W, til smøret har smeltet.

Smelte sjokolade

Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasstallerken. Varm opp i 3-5 minutter på 450 W, til sjokoladen har smeltet. Rør om en eller to ganger mens den smelter. Bruk grytekluter når du tar ut av mikrobølgeovnen!

Smelte krystallisert honning

Legg 20 g krystallisert honning i en liten dyp glasstallerken. Varm opp i 20-30 sekunder på 300 W, til honningen har smeltet.

Smelte gelatine

Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter. La vannet renne av platene og legg dem i en liten glassballe som tåler mikrobølgeovn. Varm opp i 1 minutt på 300 W. Rør etter smelting.

Glasur (til kaker)

Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann. Varm opp i en glassballe for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 800 W til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

Koke syltetøy

Legg 600 g frukt (f.eks. bær) i en passende ildfast glassballe med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt. Tilbered tildekket i 10-12 minutter ved 800 W. Rør flere ganger under tilberedningen. Legg rett over i små syltetøyglass med skrulokk. Sett opp ned i 5 minutter.

Lage pudding

Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner, og rør godt. Bruk en passende ildfast glassballe med lokk. Tilbered tildekket 6½ til 7½ minutt ved 800 W. Rør grundig flere ganger under tilberedningen.

Brune mandelflak

Fordel 30 g mandler i flak jevnt på en passe stor keramisk tallerken. Rør om flere ganger under bruning i 3½ til 4½ minutt på 600 W. La retten hvile i ovnen i 2-3 minutter. Bruk grytekluter når du tar ut av mikrobølgeovnen!

Feilsøking

Du kan støte på problemer når du bruker ovnen. Hvis dette skjer, kan du først gå gjennom tabellen nedenfor og prøve å utføre forslagene. Hvis et problem fortsetter, eller hvis en informasjonskode fortsetter å vises i skjermen, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

Kontrollpunkter

Hvis du opplever et problem med ovnen, bør du først gå gjennom tabellen nedenfor og prøve å utføre forslagene.

Problem	Årsak	Tiltak
Generelt		
Knappene kan ikke trykkes inn skikkelig.	Fremmedelelementer kan settes fast mellom knappene.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
	For berøringsmodeller: Det er fukt på utsiden.	Tørk av fukten fra utsiden.
	Barnesikringen er aktivert.	Deaktiver barnesikringen.
Det vises ikke noe klokkeslett.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	ØKO-funksjonen (strømsparing) er angitt.	Slå av ØKO-funksjonen.
Mikrobølgeovnen virker ikke.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
	Døren åpner sikkerhetsmekanismene som er dekket med fremmedelelementer.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
Mikrobølgeovnen stopper under bruk.	Brukeren har åpnet døren for å vende mat.	Trykk på knappen  igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen.

Problem	Årsak	Tiltak
Mikrobølgeovnen slår seg av under bruk.	Mikrobølgeovnen har vært i gang over en lengre periode.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over en lengre periode.
	Kjøleviften fungerer ikke.	Hør etter om du kan høre kjøleviften.
	Prøv å betjene mikrobølgeovnen uten mat i den.	Sett mat i mikrobølgeovnen.
	Det er ikke nok ventileringsplass for mikrobølgeovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av mikrobølgeovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Flere strømkontakter brukes i samme støpsel.	Bruk bare ett støpsel for mikrobølgeovnen.
Ovnen får ikke strøm.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
Det kommer smellelyder under bruk, og mikrobølgeovnen fungerer ikke.	Å tilberede mat i beholdere med lufttette lokk, kan føre til smellelyder.	Ikke bruk lufttette beholdere, da de kan sprekke under tilberedelse på grunn av at innholdet utvider seg.

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Utsiden av mikrobølgeovnen blir for varm under bruk.	Det er ikke nok ventileringsplass for mikrobølgeovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av mikrobølgeovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Det er gjenstander oppå mikrobølgeovnen.	Fjern alle gjenstander oppå mikrobølgeovnen.
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	Matrester sitter fast mellom døren og ovnens innvendige flater.	Rengjør mikrobølgeovnen og åpne deretter døren.
Ovnen varmer ikke.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.

Problem	Årsak	Tiltak
Oppvarmingen er svak eller treg.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Varmefunksjonen fungerer ikke.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.

Problem	Årsak	Tiltak
Tinefunksjonen fungerer ikke.	Mikrobølgeovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	Døren har stått åpen lenge.	Ovnslyset kan slå seg av automatisk når ØKO-funksjonen er aktiv. Lukk og åpne døren på nytt, eller trykk på Lys-knappen.
	Ovnslyset er dekket med fremmedelemerter.	Rengjør innsiden av mikrobølgeovnen, og sjekk på nytt.
Det kommer en pipelyd under tilberedning.	Hvis funksjonen automatisk tilberedning brukes, betyr denne pipelyden at det på tide å vende maten som tines.	Trykk på Start-knappen igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen på nytt.

Problem	Årsak	Tiltak
Mikrobølgeovnen er ikke i vater.	Mikrobølgeovnen er montert på en ujevn overflate.	Sørg for at mikrobølgeovnen er montert på en flat, stabil overflate.
Det kommer gnister under tilberedning.	Metallbeholdere brukes i ovns-/tiningsfunksjoner.	Ikke bruk metallbeholdere.
Når strømmen er tilkoblet, begynner mikrobølgeovnen å fungere med én gang.	Døren er ikke skikkelig lukket.	Lukk døren og sjekk igjen.
Det kommer elektrisitet fra mikrobølgeovnen.	Strømmen eller støpselet er ikke skikkelig jordet.	Sørg for at strømmen og støpselet er skikkelig jordet.
Det drypper vann.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i mikrobølgeovnen. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Damp lekker fra døren.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i mikrobølgeovnen. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Det ligger igjen vann i ovnen.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i mikrobølgeovnen. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Styrken på lyset i mikrobølgeovnen varierer.	Lysstyrken endres avhengig av endringer i nytteeffekt i henhold til funksjon.	Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil. Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	Kjøleviften fortsetter å gå i omtrent 5 minutter etter at tilberedningen er ferdig, for å ventilere ovnen.	Dette er ikke en feil med mikrobølgeovnen.
Å trykke på knappen +30 sek. betjener ovnen.	Dette skjer når ovnen ikke er i bruk.	Mikrobølgeovnen er utformet til å betjenes ved å trykke på knappen +30 sek når den ikke er i bruk.

Problem	Årsak	Tiltak
Grill		
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	Første gang du bruker mikrobølgeovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt mikrobølgeovnen 2-3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
	Maten er for nære grillen.	Plasser maten med en passende avstand fra grillen under tilberedning.
	Maten er ikke skikkelig tilberedt og/eller plassert.	Pass på at maten er skikkelig tilberedt og plassert.
Mikrobølgeovn		
Ovnen varmer ikke.	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
Det kommer røyk fra ovnen under forvarming.	Første gang du bruker mikrobølgeovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt mikrobølgeovnen 2-3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	Det brukes kokekar av plast eller annet materiale som ikke er ildfast.	Bruk kokekar av glass som er egnet for høye temperaturer.

Problem	Årsak	Tiltak
Det kommer vond lukt fra ovnen.	Matrester eller plast har smeltet og brent seg fast inni ovnen.	Bruk dampfunksjonen og tørk deretter av med en tørr klut. Du kan legge i en sitronskive og sette i gang ovnen for å fjerne lukten fortere.
Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	Ovnsdøren åpnes ofte under tilberedning.	Døren må ikke åpnes ofte, med mindre du tilbereder matvarer som må snus. Hvis du åpner døren ofte, reduseres temperaturen i ovnen, noe som kan ha innvirkning på resultatene.
	Ovnskontrollene er feil angitt.	Angi ovnskontrollene riktig, og prøv på nytt.
	Grillen eller annet tilbehør er ikke satt inn riktig.	Sett tilbehøret riktig inn.
	Kokekar av feil type eller størrelse blir brukt.	Still inn ovnskontrollene på nytt eller bruk kokekar med flate bunner.

Informasjonskoder

Hvis ovnen ikke fungerer, kan det hende at det vises en informasjonskode på skjermen. Gå gjennom tabellen nedenfor, og prøv å utføre forslagene.

Kode	Beskrivelse	Tiltak
C-F0	Hvis det ikke er noen kommunikasjon mellom MICOM hovedenhet og underenhet.	Ta ut ovns stikkontakt, og kontakt et lokalt Samsung-servicesenter.
C-F1	Opptrer bare når EEPROM Les eller Skriv ikke virker.	
C-F2	Berøringsknappen virker ikke.	Slå av ovnen og prøv igjen.
C-d0		Ta ut stikkontakten og la ovnen kjøle seg ned, og rengjør knappen. (Støv, vann) Når det samme problemet oppstår, bør du kontakte et lokalt Samsung-servicesenter.

Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG ønsker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og disse bruksinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk	Mikrobølger	1650 W
Utgangseffekt		100 W / 900 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kjølemetode		Kjøleviftemotor
Dimensjoner (B x H x D)	Hovedenhet	595 x 456 x 570 mm
	Innebygd	560 x 446 x 549 mm
Volum		50 liter
Vekt	Netto	34,5 Kg
	Frakt	39,1 Kg

* Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse <G>.

Vedlegg

Generelt strømforbruk i hvilemodus (W) (Alle nettverksporter i "på"-tilstand)		1,9 W
Tidsperiode for strømstyring (min)		20 min.
Wi-Fi	Hvilemodus strømforbruk (W)	1,9 W
	Tidsperiode for strømstyring (min)	20 min.
Av-modus	Strømforbruk	0,5 W
	Tidsperiode for strømstyring (min)	30 min.

Data fastlagt i henhold til standarden EN 50564 og direktiv (EF) nr. 1275/2008.

MERK

Samsung erklærer med dette at dette radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU og med aktuelle lovpålagte krav i Storbritannia. Hele teksten i EU-samsvarserklæringen og den britiske samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende Internett-adresse: Den offisielle samsvarserklæringen finnes på <http://www.samsung.com>. Gå til Support > Search Product Support og skriv modellnavnet.

	Frekvensområde	Sendeeffekt (maks.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Åpen kilde-erklæring

Programvaren som finnes i dette produktet inneholder åpen kilde-programvare.

Følgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 fører til åpen kilde-lisensinformasjon som gjelder dette produktet.



Vær oppmerksom på at Samsung-garantien IKKE dekker servicetelefoner for å forklare drift av produktet, riktig eller feil installering eller utføring av normal rengjøring eller vedlikehold.

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Mikroaaltouuni

Käyttöopas

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	3
Tärkeitä turvallisuustietoja	3
Yleinen turvallisuus	5
Mikroaaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita	6
Rajoitettu takuu	6
Tuoteryhmän määrittely	7
Tuotteen turvallinen hävittäminen (Elektroniikka ja sähkölaitteet)	7
Asentaminen	8
Pakkauksen sisältö	8
Asennusohjeet	8
Huolto	11
Puhdistaminen	11
Vaihtaminen (korjaaminen)	12
Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet	12
Ennen kuin aloitat	12
Käyttöpaneeli	12
Kello	13
Tietoja mikroaaltosäteilystä	13
Mikroaaltouuneille tarkoitetut valmistusastiat	14
Toiminnot	15
Yhteenveto ominaisuuksista	15
Mikroaaltouunitila	16
Automaattitila	17
Automaattiohjelma	18
Erityistoiminnot	20

Lisää toimintoja	22
AP Helppo asennus	22
Älykkäät valmistustoiminnot	23
Manuaalinen valmistus	23
Nopea ja helppo	28
Vianmääritys	29
Tarkistettavat kohdat	29
Näyttökoodit	33
Tekniset tiedot	34
Liite	34
Avoimen lähdekoodin ilmoitus	35

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

VAROITUS: Jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.

VAROITUS: Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule tehdä sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa mikroaaltosäteilyltä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää sinetöidyissä säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

VAROITUS: Anna lapsen käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos hän pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaarat.

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja sitä ei tule käyttää:

- kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen taukotiloissa;
- maataloilla;

- hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa;
- majataloissa.

Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä.

Pidä uunia silmällä, kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa, sillä astia voi syttyä palamaan.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ruokien tai vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tossujen, sienien ja puhdistusliinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai tulipalon.

Jos havaitset savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä.

Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokatölkit on ravistettava tai niiden sisältö on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkastettava ennen tarjoilua.

Turvallisuusohjeet

Raakoja tai kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen.

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

Laitte on tarkoitettu vain kalustekäyttöön. Laitetta ei pidä asettaa kaapistoon.

Mikroaaltouunissa ei saa käyttää metallisia astioita ruoalle eikä juomille.

Uunilautasen paikoiltaan siirtymistä on vältettävä, kun astioita poistetaan laitteesta. (Vain uunilautasen sisältävät mallit.)

Laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella.

Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.

Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin, asuntovaunuihin tai muihin näiden kaltaisiin kulkuneuvoihin.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (esim. lasten) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa.

Laitte tulee voida irrottaa pistorasiasta asennuksen jälkeen.

Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin sähkömääräysten mukaisesti.

Jos laitteen virtajohdossa ei ole pistoketta, kiinteään johdotukseen on lisättävä mahdollisuus irrottaa laite sähköverkosta johdotusmääräysten mukaisesti.

Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, se tulee vaihdattaa valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai ammattitaitoisella asentajalla, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

Johtoja ei saa kiinnittää liimalla, sillä liimaus ei ole luotettava kiinnitystapa.

Uuni on asetettava sellaiseen asentoon ja sellaiselle korkeudelle, että sen sisätiloja ja säätimiä on helppo käyttää.

Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä siinä vettä 10 minuuttia ja käytä sitä vasta sen jälkeen.

Jos uunista tulee outoa ääntä, palaneen käryä tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Yleinen turvallisuus

Vain pätevä sähkötekniikko saa korjata tai muuttaa laitetta.

Ruokaa tai nesteitä ei saa lämmittää sinetöidyissä astioissa mikroaaltotoiminnolla.

Älä käytä uunin puhdistamiseen bentseeniä, ohehtimia, alkoholia tai höyry- ja painepesureita.

Älä asenna uunia epätasaiselle alustalle, lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden lähelle, kosteisiin, öljyisiin tai pölyisiin tiloihin, suoraan auringonvaloon, veden lähelle tai sellaisiin paikkoihin, joissa voi esiintyä kaasuvuotoja.

Uuni on maadoitettava paikallisten ja kansallisten säädösten mukaisesti.

Poista pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista säännöllisesti kuivalla liinalla kaikki niihin kuulumattomat aineet.

Älä vedä tai taivuta virtajohtoa liikaa äläkä aseta sen päälle mitään painavia esineitä.

Jos tiloissa tapahtuu kaasuvuoto (esim. propaani- tai nestekaasuvuoto), tuuleta tilat välittömästi.

Älä koske virtajohtoon.

Älä kosketa virtajohtoa märillä käsillä.

Älä sammuta uunia irrottamalla virtajohtoa silloin, kun uuni on käytössä.

Älä laita sormiasi tai mitään laitteeseen kuulumattomia aineita sen sisälle. Jos uuniin pääsee sinne kuulumattomia aineita, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Älä altista uunia kovalle paineelle tai iskuille.

Älä pidä uunia herkästi särkyvien esineiden päällä.

Varmista, että virtalähteen jännite, taajuus ja virta vastaavat laitteen teknisiä ominaisuuksia.

Kytke pistoke tiiviisti pistorasiaan. Älä käytä jakorasioita, jatkojohtoja tai muuntajia.

Älä ripusta virtajohtoa mihinkään metalliesineeseen. Varmista, että johto on turvallisesti esineiden välissä tai uunin takana.

Älä käytä vaurioitunutta pistoketta, virtajohtoa tai löysää pistorasiaa. Jos pistoke tai johto on vaurioitunut, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Älä kaada tai suihkuta vettä suoraan uunin päälle.

Älä aseta mitään esineitä uunin päälle, sisälle tai luukun eteen.

Älä ruiskuta uunin päälle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.

Älä säilytä uunissa mitään palavia aineita. Ole varovainen, kun lämmität alkoholipitoisia ruokia tai juomia, sillä alkoholin höyryt saattavat osua uunin kuumiin osiin.

Lapset voivat satuttaa itsensä uunin luukkuun tai heidän sormensa voivat jäädä luukun väliin.

Pidä lapset etäällä, kun avaat tai suljet luukua.

Turvallisuusohjeet

Mikroaaltoja koskeva varoitus

Ole varovainen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä. Anna lämmitettyjen juomien aina seisoa vähintään 20 sekuntia, ennen kuin käsittelet niitä. Hämmennä tarvittaessa lämmityksen aikana. Hämmennä aina lämmityksen jälkeen.

Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ensiapuohjeita:

1. Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.
2. Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.
3. Älä käytä voiteita, öljyjä tai kosteusemulsioita.

Älä laita peltiä tai ritilää veteen heti ruoanlaiton jälkeen, sillä ne voivat vaurioitua.

Älä käytä uunia uppopaistamiseen, sillä ruokaöljyn lämpötilaa ei ole mahdollista hallita. Tällöin kuuma öljy saattaa yhtäkkiä kiehua yli.

Mikroaaltouuniin liittyviä turvallisuusohjeita

Käytä vain mikrouunikäyttöön soveltuvia välineitä. Älä käytä metalliastioita tai astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset, vartaita tms.

Irrota metalliset kierresulkijat. Ne voivat aiheuttaa valokaaria.

Älä käytä uunia paperin tai vaatteiden kuivaamiseen.

Käytä lyhyitä lämmitysaikoja pienille ruoka-annoksille, jottei ruoka ylikuumenisi tai palaisi.

Pidä virtajohto ja pistoke etäällä vedestä ja lämmönlähteistä.

Älä lämmitä kuorellisia tai kovaksi keitettyjä kananmunia, sillä ne voivat räjähtää. Älä lämmitä ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja astioita, pähkinöitä, tomaatteja tms.

Älä peitä laitteen ilmanvaihtoaukkoja liinoilla tai papereilla. Tämä aiheuttaa tulipalon vaaran.

Uuni saattaa ylikuumeneta ja sammua automaattisesti. Tällöin se pysyy sammutettuna niin kauan, kunnes se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Sekoita nesteitä lämmityksen puolivälissä tai sen jälkeen, ja anna nesteiden seisoa lämmityksen jälkeen vähintään 20 sekuntia, jotta ne eivät kiehuisi ja räiskyisi.

Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukku avatessasi, jotta kuuma ilma tai höyry ei pääsis polttamaan ihoasi.

Älä käytä uunia tyhjänä. Uuni sammutetaan turvallisuussyistä automaattisesti 30 minuutin ajaksi.

Suosittellemme pitämään uunissa aina vesilasillista, jotta mikroaaltosäteily kohdistuisi siihen, jos uuni käynnistetään vahingossa.

Asenna uuni tässä oppaassa annettujen turvaväliohjeiden mukaisesti. (Ks. kohtaa "Mikroaaltouunin asentaminen".)

Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä olevia pistorasioita.

Mikroaaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

- Älä käytä uunia luukun ollessa auki. Älä muuntele turvalukitusta (luukun salpoja). Älä tuki turvalukituskoja.
- Älä laita mitään uunin luukun ja uuniaukon väliin äläkä anna ruoan ja puhdistusainejäämien kertyä tiivistepinnoille. Pidä luukku ja sen tiivistepinnat puhtaina pyyhkimällä pinnat aina käytön jälkeen ensin kostealla ja sitten kuivalla, pehmeällä liinalla.
- Älä käytä uunia, jos se on vaurioitunut. Käytä uunia vasta sitten, kun pätevä teknikko on korjannut sen.
Tärkeää: uunin luukun on sulkeuduttava kunnolla. Luukkua ei saa vääntää, sen saranat eivät saa olla rikki tai löysällä, ja luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen on oltava ehjiä.
- Kaikki säätö- ja korjaustyöt on annettava pätevälle teknikolle.

Rajoitettu takuu

Samsung veloittaa korjausmaksun lisätarvikkeiden vaihtamisesta ja kosmeettisten vaurioiden korjaamisesta, jos laitteen tai lisätarvikkeiden vauriot ovat asiakkaan aiheuttamia. Tämä ehto koskee seuraavia:

- Kolhiintunut, naarmuuntunut tai rikkoutunut luukku, kahva, ulkopaneeli tai käyttöpaneeli.
- Rikkoutunut tai kadonnut uunipelti, ohjaintela, sovitin tai ritilä.

Käytä uunia ainoastaan siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu ja noudata tässä käyttöoppaassa annettuja ohjeita. Tämän oppaan varoitukset ja turvaohjeet eivät kata kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät uunia.

Koska nämä käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa oppaassa kuvatuista, ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämääsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.

Käytä uunia ainoastaan ruoan lämmittämiseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa mitään tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tynnyjä. Valmistaja ei ole vastuussa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat uunin vääränlaisesta käytöstä.

Pidä uuni aina puhtaana ja hyvässä käyttökunnossa, jotta uunin pinta ei vaurioituisi eikä vaaratilanteita syntyisi.

Tuoteryhmän määrittely

Tämä tuote on ryhmän 2 luokkaan B kuuluva ISM-laite. Ryhmä 2 käsittää kaikki sellaiset ISM-laitteistot, jotka tarkoituksellisesti synnyttävät tai käyttävät radiotaajuista energiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa jonkin aineen käsittelyyn, sekä EDM- ja kaarihitsauslaitteet.

Luokan B laitteet soveltuvat käytettäväksi kotitalouksissa ja tiloissa, jotka on kytketty suoraan asuinrakennusten sähköjakelussa käytettävään pienjänniteverkkoon.

Tuotteen turvallinen hävittäminen (Elektroniikka ja sähkölaitteet)



(Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten. Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen. Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

Lisätietoja Samsungin ympäristösitoumuksista ja tuotekohtaisista lainsäädännöllisistä velvollisuuksista, esim. REACH, WEEE, Akut, on osoitteessa:

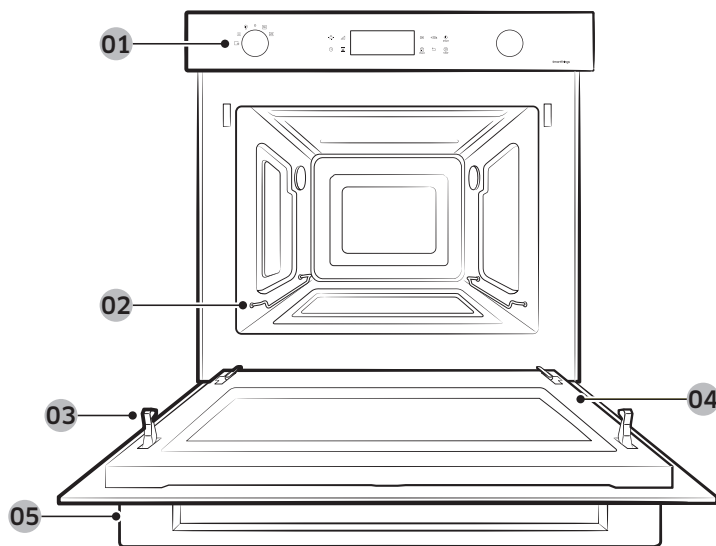
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Asentaminen

Pakkauksen sisältö

Varmista, että kaikki osat ja lisätarvikkeet ovat tuotepakkauksessa. Jos sinulla on jokin uuniin tai sen lisätarvikkeisiin liittyvä ongelma, ota yhteyttä paikalliseen Samsungin asiakaspalveluun tai jälleenmyyjään.

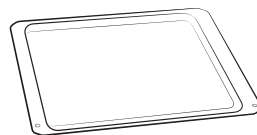
Uunin esittely



- | | | |
|------------------|-----------------|----------------------|
| 01 Käyttöpaneeli | 02 Tukiteline | 03 Luukun turvalukko |
| 04 Luukku | 05 Luukun kahva | |

Lisätarvikkeet

Uunin mukana toimitetaan lisätarvikkeita, joiden avulla erilaisten ruokien valmistaminen on helpompaa.



Keraaminen alusta
(Soveltuu erityisesti mikroaaltouunitilaan.)



3 Ruuvia (M4 L25)

HUOM.

Katso Älykkäät valmistustoiminnot sivulla **23-28** määrittääksesi sopivan lisävarusteen astioillesi.

Asennusohjeet

Yleiset tekniset tiedot

Virtalähde	230 V ~ 50 Hz	
	Ulkomitat	595 x 456 x 570 mm
Mitat (L x K x S)	Uunin sisämitat, netto	560 x 446 x 549 mm

Tämä laite noudattaa EU-määräyksiä.

Pakkauksen ja laitteen hävittäminen

Pakkausmateriaalin voi kierrättää.

Pakkausmateriaaleihin voi sisältyä seuraavia aineita:

- pahvi;
- polyeteenikalvo (PE);
- freoniton polystyreeni (PS, jäykkä vaahtomuovi).

Hävitä nämä materiaalit ympäristöystävällisesti paikallisten määräysten mukaisesti. Saat paikallisilta viranomaisilta ja jätehuollosta lisätietoja vanhojen kodinkoneiden hävittämisestä asianmukaisesti.

Turvallisuus

- Laitteen saa kytkeä vain ammattitaitoinen asentaja.
- Uunia EI ole tarkoitettu ravintolakeittiökäyttöön.
- Se on tarkoitettu ainoastaan ruoanvalmistukseen kotikeittiöissä.
- Laite on kuuma käytön aikana ja sen jälkeen.
- Toimi varovasti lasten läsnä ollessa.

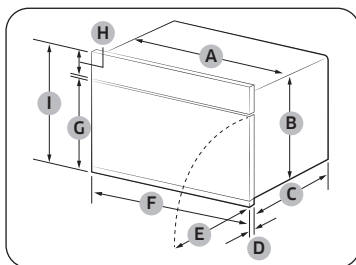
Sähkökytkennät

Sähköverkon, johon laite kytketään, on oltava kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen. Laite tulisi asentaa siten, että se on mahdollista irrottaa sähköverkosta. Irrottaminen voidaan varmistaa huolehtimalla pistokkeen luokse pääsystä tai liittämällä kiinteään johdotukseen kytkin sähkömääräysten mukaisesti.

Asentaminen kaapistoon

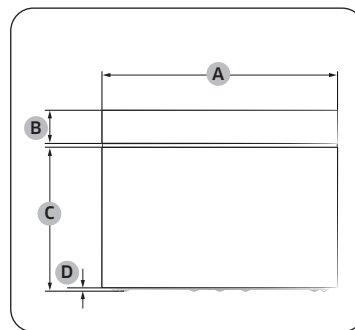
Uunin kanssa kosketuksissa olevien keittiökaappien on kestävä lämpöä 100 °C asti. Samsung ei ota vastuuta kaappien vaurioitumisesta kuumuuden vaikutuksesta.

Asennukseen tarvittavat mitat (Tämä tuote on tarkoitettu sisäänrakennettaviin tuotteisiin.)



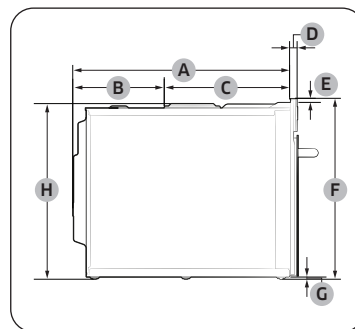
Uuni (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



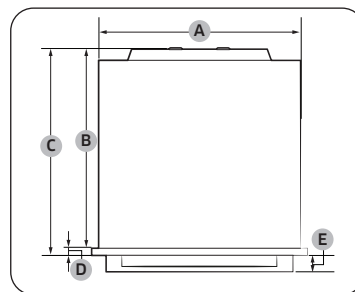
Uuni (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Uuni (mm)

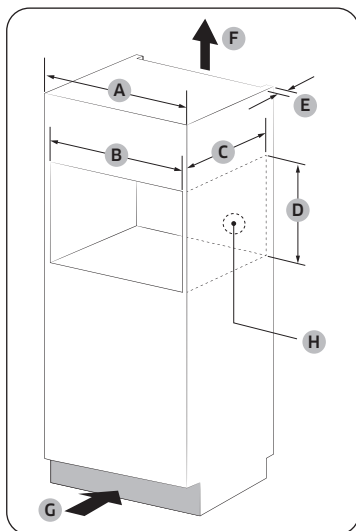
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Uuni (mm)

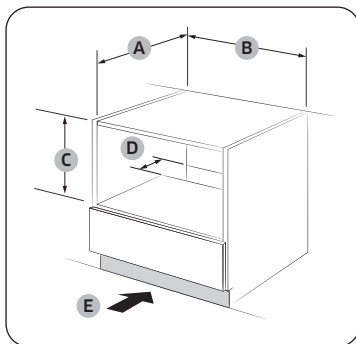
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Asentaminen



Kaapisto (mm)

A	600
B	Väh. 564-568
C	Väh. 550
D	Väh. 446 / Enint. 450
E	Väh. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Tilaa pistorasialle (Aukko: 30 Ø)



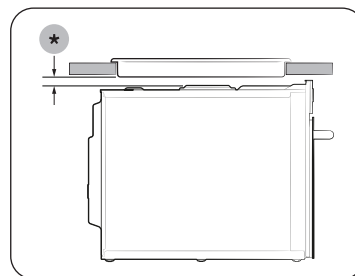
Allaskaappi (mm)

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



HUOM.

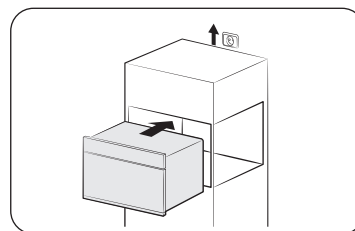
Vähimmäiskorkeusvaatimus (C) koskee ainoastaan uunin asennusta.



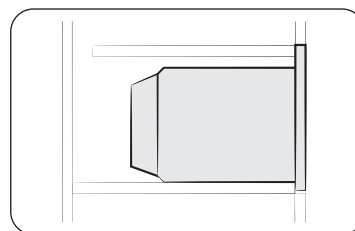
Asennus lieden kanssa

Jos haluat asentaa keittotason uunin päälle, tarkista asennustilan tarve keittotason asennusohjeesta (*).

Uunin asentaminen



1. Liu'uta uuni osittain syvennykseen. Kytke johto virtalähteeseen.



2. Liu'uta uuni kokonaan syvennykseen.

Huolto

Puhdistaminen

Puhdista uuni säännöllisesti, jotta sen sisä- ja ulkopuolelle ei pääsisi kertymään likaa. Kiinnitä erityistä huomiota myös oveen, oven tiivistykseen (vain soveltuvat mallit).

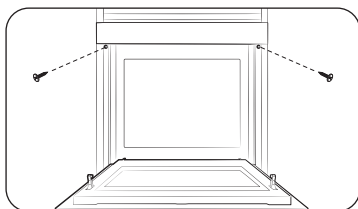
Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, tarkista ensin, onko sen tiivisteisiin päässyt kertymään likaa. Käytä saippuavedellä kostutettua pehmeää liinaa uunin sisä- ja ulkopintojen puhdistamiseen. Huuhtelee ja kuivaa hyvin.

Puhdista mikroaaltouunin sisältä kaikki vaikea ja haiseva lika.

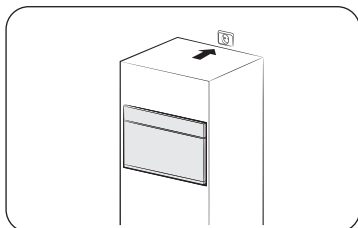
1. Kun uuni on tyhjä, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua uunivuon keskelle.
2. Lämmitä uunia 10 minuuttia enimmäisteholla.
3. Kun ohjelma on päättynyt, odota uunin jäähtymistä. Avaa tämän jälkeen luukku ja puhdista uunin sisätilat.

⚠ HUOMIO

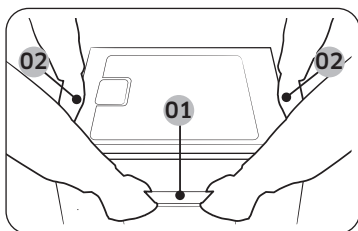
- Pidä luukku ja sen tiiviste puhtaina ja varmista, että luukku avautuu ja sulkeutuu kunnolla. Muutoin uunin käyttöikä saattaa lyhetä.
- Varo läikyttämästä vettä uunin ilmanvaihtaukkoihin.
- Älä käytä puhdistamiseen mitään hankaavia tai kemiallisia aineita.
- Puhdista uuni kunkin käyttökerran jälkeen miedolla pesuaineella, kun olet ensin antanut uunin jäähtyä.



3. Kiinnitä uuni kahdella mukana toimitetulla ruuvilla (4 x 25 mm).



4. Tee sähkökytkennät. Tarkista, että laite toimii.



Kun purat laitteen pakkauksesta, pidä kiinni laitteen kahdesta sivukahvasta ja luukun kahvasta.

01 Luukun kahva

02 Sivukahva

Kun asennus on valmis, poista suojakalvo, teippi ja muu pakkausmateriaali ja ota mukana toimitetut lisävarusteet ulos uunin sisältä. Jos haluat irrottaa uunin kaapista, katkaise ensin uunista virta ja irrota 2 ruuvia uunin molemmilta puolilta.

Huolto

Vaihtaminen (korjaaminen)

VAROITUS

Uunissa ei ole käyttäjän vaihdettavissa olevia osia. Älä vaihda tai korjaa uunia itse.

- Jos uunin saranoissa, tiivisteissä ja/tai luukussa esiintyy ongelmia, ota yhteyttä pätevään asentajaan tai lähimpään Samsungin huoltoon.
- Jos haluat vaihtaa uunin valon, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon. Älä vaihda osaa itse.
- Jos havaitset ongelmia uunin ulkorungossa, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet

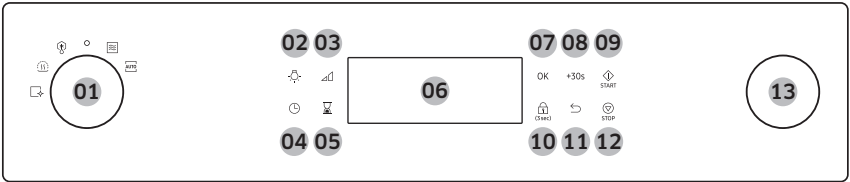
Jos et käytä uunia pitkään aikaan, irrota virtajohto pistorasiasta ja säilytä uunia jossakin kuivassa, pölyttömässä tilassa. Jos uunin sisälle pääsee kertymään pölyä ja kosteutta, uunin suorituskyky saattaa kärsiä.

Ennen kuin aloitat

Tutustu tässä kuvattuihin uunin osiin ja toimintoihin, ennen kuin aloitat ruoanvalmistuksen.

Käyttöpaneeli

Etupaneeleita on monenlaisia, ja niissä on käytetty erilaisia materiaaleja ja värejä. Uunien ulkoasua voidaan tuotekehityssyistä muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.



01 Tilanvalitsin	Käännä Mode Dial -valitsinta ohjauspaneelin käynnistämiseksi tai halutun kypsennystilan tai -toiminnon valitsemiseksi.
02 Valo	Kytke uunin valo päälle tai pois päältä napauttamalla.
03 Teho	Käytä tehotason muuttamiseen.
04 Kello	Muuta nykyistä kellonaikaa napauttamalla.
05 Ajastin	Käytä keittion ajastintoimintoa napauttamalla.
06 Näyttö	Näyttää valikon, tiedot ja valmistuksen edistymisen.
07 OK	Valitse nykyinen arvo.
08 +30sec	Napauta nostaaksesi mikrouunin kypsennysaikaa 30 sekunnilla.
09 Käynnistä	Käynnistä uunin toiminta napauttamalla.
10 Lapsilukko	Aktivoi tai poista toiminto napauttamalla ja pitämällä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Lapsilukko on käytettävissä vain valmiustilassa.
11 Takaisin	Siirry edelliseen näyttöön tai peruuta ruoanvalmistus napauttamalla.
12 Pysäytä	Pysäytä uunin toiminta napauttamalla.
13 Arvonvalitsin	Säädä asetuksia kääntämällä arvonvalitsinta. Käännä oikealle lisätäksesi tai vasemmalle vähentääksesi.

Kello

On tärkeää asettaa oikea kellonaika, jotta automaattiset toiminnot toimivat oikealla tavalla.



Kellonajan asettaminen

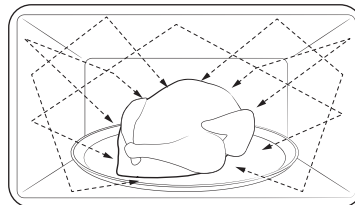
1. Napauta ja pidä painettuna  3 sekunnin ajan.
2. Aseta kellonaika (tunti ja minuutti) näppäimellä **Arvonvalitsin** ja **OK** painikkeella.

HUOM.

Kellonaikaa ei voi muuttaa uunin ollessa toiminnassa.

Tietoja mikroaaltosäteilystä

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja. Uuni käyttää sisäistä magnetronia mikroaaltojen muodostamiseen, ja mikroaalloilla ruokaa lämmitetään tai valmistetaan muuttamatta sen rakennetta tai väriä.



1. Magnetronin luomat mikroaallot jakaantuvat tasaisesti uunissa uunin pyörivän hajautusjärjestelmän ansiosta. Tästä syystä ruoka kypsyy tasaisesti.
2. Mikroaallot uppoavat ruoassa n. 2,5 cm:n syvyyteen ja hajoavat ruoan sisällä valmistuksen jatkuessa.
3. Valmistusaikaan vaikuttavat ruoan.
 - Määrä ja tiheys
 - Kosteus
 - Alkuperäinen lämpötila (erityisesti pakasteiden tapauksessa).

HUOM.

Kypsennetyn ruoan sisälämpötila pysyy muuttumattomana jonkin aikaa valmistuksen jälkeen. Tästä syystä on tärkeää noudattaa tässä oppaassa mainittuja seisosusaikoja. Näin varmistat, että ruoka kypsyy tasaisesti sekä pinnalta että sisältä.

Ennen kuin aloitat

Mikroaaltouuneille tarkoitettut valmistusastiat

Mikroaaltouuneille tarkoitettujen valmistusastioiden tulee läpäistä mikroaallot. Metallit, kuten ruostumaton teräs, alumiini ja kupari, heijastavat mikroaalloja. Älä siis käytä valmistusastioita, joissa on metallia. Mikroaaltouuninkestäviksi merkityt astiat ovat aina turvallisissa käytössä. Lisätietoja oikeanlaisista valmistusastioista on seuraavissa ohjeissa. Aseta uunilautaselle lasi vettä tai hiukan ruokaa.

Vaatimukset:

- Tasainen pohja ja suorat reunat
- Tiivis kansi
- Tasapainossa pysyvä astia, jossa on kahvat, jotka painavat vähemmän kuin itse astia.

Materiaali	Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön	Kuvaus
Alumiinifolio	△	Käytä pienille annoksille, jottei ruoka kypsyisi liikaa. Valmistuksen aikana voi esiintyä valokaaria, jos folio on liian lähellä uunin seinämiä tai jos foliota on liikaa.
Ruskistuslautanen	○	Älä lämmitä yli 8 minuuttia.
Posliini- ja keramiikka-astiat	○	Posliini, saviastiat, lasitettu keramiikka ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäväksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	○	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.

Materiaali		Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön	Kuvaus
Pikaruokien pakkaukset	Vaahtomuovikupit ja -astiat	○	Ylikuumentuminen saattaa sulattaa tällaiset astiat.
	Paperipussit tai sanomalehti	×	Nämä saattavat syttyä palamaan.
	Uusiopaperi tai metallikoristelut	×	Nämä saattavat aiheuttaa valokaaria.
Lasitavara	Uuninkestävät astiat	○	Nämä soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäväksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita.
	Hauraat lasiastiat	○	Ohut lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumenemisen seurauksena.
	Lasitölkit	○	Ainoastaan lämmitykseen. Poista kansi ennen valmistusta.
Metalli	Astiat	×	Nämä saattavat aiheuttaa valokaaria tai tulipalon.
	Pakastepussi, jossa on kierresulkija	×	
Paperi	Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	○	Vain lyhytaikaiseen valmistukseen. Nämä imevät kosteutta.
	Uusiopaperi	×	Aiheuttaa valokaaria.

Toiminnot

Materiaali		Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön	Kuvaus
Muovi	Rasiat	○	Käytä vain lämpömuovisia astioita. Jotkin muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa.
	Muovikelmu	○	Käytä kosteuden säilyttämiseen ruoanvalmistuksen jälkeen.
	Pakastepussit	△	Käytä vain uunissa paistamisen ja keittämisen kestäviä pusseja.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi		○	Käytä kosteuden säilyttämiseen ja roiskumisen estämiseen.

○ : Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön △ : Ole varovainen ✕ : Ei mikroaaltouunin kestävä

Yhteenveto ominaisuuksista

Ominaisuus			Lämpötila (Teho) alue	Oletuslämpötila (Tehotaso)
Manuaalinen tila		Mikroaalto	100-900 W	900 W
			Mikroaaltosäteily kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.	
Automaattitila		Automaattiohjelma	Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 15 automaattiohjelmaa.	
		Automaattinen sulatus	Uunissa on 5 käyttömukavuutta lisäävää sulatusohjelmaa.	
Erityistoiminnot		Lämpimänäpito	Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.	
		Höyrypuhdistus	Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.	
		Hajunpoisto	Tämä toiminto on hyödyllinen uunin hajunpoistoon. Käytä tätä toimintoa säännöllisesti poistaaksesi mahdolliset epämiellyttävät hajut uunista.	

Toiminnot

Mikroaaltouunitila

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja. Mikroaaltosäteily kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.

- Oletuslämpötila (tai tehotasoa) vaihdetaan 10 viimeisimmän asetuksen eniten asetettuun lämpötilaan (tai tehotasoon).
- Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita.



- Laita ruoka mikroaaltouunin kestäväään astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku.
- Käännä **Mode Dial** valitaksesi **Mikroaaltouunitila**.
- Aseta kypsennysaika käyttämällä **Value Dial** -nappia tai **+30s**.
- Aloittaaksesi kypsennys korkealla teholla, napauta **START**-painiketta. Jos haluat vaihtaa tehon tasoa, napauta ja valitse haluttu voimakkuustaso käyttämällä **Value Dial**-painiketta ja sitten napauta **START**.
- Voit keskeyttää mikroaaltotilan kypsennyksen aikana napauttamalla **STOP**-painiketta. Napauta **STOP** -painiketta uudelleen peruuttaaksesi toiminnon tai napauta **START**-painiketta jatkaaksesi toimintoa.
- Kun kypsennys on mennyt loppuun, voit lisätä 30 sekuntia käyttämällä **+30s** -painiketta. Käytä patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

HUOMIO

Käytä vain uuninkestäviä astioita, esimerkiksi lasisia, keraamisia tai posliinisia vuokia, joissa ei ole metallikoristeita.

Teho

Taso	Prosenttimäärä (%)	Lähtöteho (W)	Kuvaus
SUURI TEHO	100	900	Käytä tätä nesteiden lämmittämiseen.
ALEMPI SUURI TEHO	83	700	Käytä tätä lämmittämiseen ja kypsentämiseen.
YLEMPI KESKITEHO	67	600	
KESKITEHO	50	450	Käytä tätä lihan kypsentämiseen ja vihannesten lämmittämiseen.
ALEMPI KESKITEHO	33	300	
SULATUS	20	180	Käytä tätä pakasteiden sulattamiseen ennen valmistusta.
PIENI TEHO	11	100	Käytä tätä vihannesten sulattamiseen.

Tehotason ja kypsennysajan muuttaminen kypsennyksen aikana

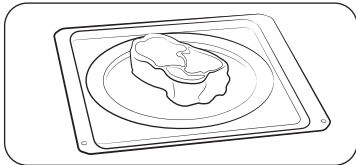


- Napauta -painiketta valmistuksen aikana.
- Valitse **Teho** käyttämällä **Value Dial**-painiketta.
- Napauta .
- Napauta ja käytä **Value Dial**-painiketta vaihtaaksesi kypsennysajan ja napauta **START**-painiketta aloittaaksesi.
 - Voit myös lisätä 30 sekuntia toiminta-aikaan käyttämällä **+30s** -painiketta.

Mikroaalto

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja. Mikroaaltosäteily kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.

- Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita.

Vaihe 1		Vaihe 2		Vaihe 3		Vaihe 4
Mikroaalto	>	-	>	Valmistusaika (Tehotaso)	>	-
 1. Laita ruoka mikroaaltouunin kestäväään astiaan, käytä suositeltua lisätarviketta ja sulje luukku. 2. Noudata vaiheita Mikroaaltouunitila sivulla 16-17. Uuni käynnistyy kypsennysajan asettamisen jälkeen. 3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uunikintaita käyttäen.						

⚠ HUOMIO

Käytä vain uuninkestäviä astioita, esimerkiksi lasisia, keraamisia tai posliinisia vuokia, joissa ei ole metallikoristeita.

Automaattitila

Uunissa on 2 käyttökavuuuua lisäävää automaattitilaa: Automaattinen sulatus ja automaattinen kypsennys. Valitse näistä tarpeisiisi parhaiten sopiva.



1. Käännä **Mode Dial** -valitsinta käyttäaksesi **Automaattiohjelma** tai **Automaattinen sulatus**-toimintoa.
2. Valitse haluttu ohjelma käyttämällä **Value Dial**-painiketta (Tarkista taulukko, Automaattinen Kypsennys/Sulatus-ohjetta seuraava).
3. Napauta **OK** vahvistaaksesi.
4. Valitse haluttu paino käyttämällä **Value Dial**-painiketta ja napauta **OK**.
5. Napauta **START**-painiketta aloittaaksesi Automaattinen kypsennyt tai Automaattinen Sulatus.

⚠ HUOMIO

Käytä aina patakintaita, kun otat ruokaa uunista.

📖 HUOM.

Kypsennysaika on ohjelmoitu valmiiksi kullekin valikolle, eikä sitä voi muuttaa.

Toiminnot

Automaattiohjelma

Uunissa on aloittelevia kokkeja varten yhteensä 15 automaattiohjelmaa. Tämä säästää aikaa ja nopeuttaa oppimista. Valmistusaika ja -lämpötila säädetään valitun ruokalajin mukaisesti.

Vaihe 1

Automaattiohjelma

>

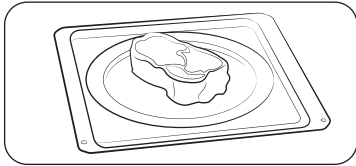
Vaihe 2

Valikko

>

Vaihe 3

Paino



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion vaiheita **Automaattitila** sivulla 17-19.
3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uunikintaita käyttäen.

Automaattinen sulatus

Uunissa on 5 käyttömukavuutta lisäävää sulatusohjelmaa. Aika ja teho asetetaan automaattisesti valitun ohjelman mukaisiksi.

Vaihe 1

Automaattinen sulatus

>

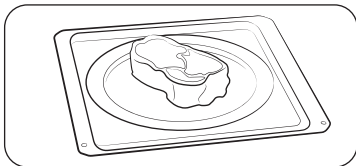
Vaihe 2

Valikko

>

Vaihe 3

Paino



1. Laita ruoka sopivaan keittoastiaan, aseta keittoastia suositeltuun lisävarusteeseen ja sulje sitten luukku.
2. Noudata osion vaiheita **Automaattitila** sivulla 17-19.
3. Kun kypsennys on valmis, ota ruoka pois uunikintaita käyttäen.

Automaattiohjelma

Automaattiohjelmien opas

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Ohjeet
1	Juoma	0,3 0,5	Kaada neste keraamisiin mukeihin ja lämmitä kattamattomana. Aseta yksi muki keskelle, aseta 2 mukia vierekkäin keraamiselle alustalle. Anna niiden olla mikroaaltouunissa. Sekoita hyvin 1-2 minuutin kuluttua seisotuksesta. Ole varovainen, kun otat kupit pois. (katso nesteiden uudelleenlämmitystä koskevat turvallisuusohjeet).
2	Ruoka-annos	0,3-0,4 0,4-0,5	Aseta ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuville aterioille (esim. lihaa kastikkeen ja vihannesten tai lisukkeiden, kuten perunan, riisin tai pastan kera). Anna seistä 3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
3	Pakastettu ruoka-annos	0,3-0,4 0,4-0,5	Ota pakastettu valmisruoka ja tarkista, soveltuuko se mikroaaltouuniin. Lävistä pakastetun valmisaterian kalvo. Laita pakastettu valmisateria keskelle. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien pakastettujen valmisaterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita, kuten perunaa, riisiä tai pastaa). Kypsennyksen jälkeen seisota 3 min.
4	Keitto	0,2-0,3 0,4-0,5	Kaada syvään keraamiseen lautaseen tai kulhoon ja peitä muovikannella kuumentamisen ajaksi. Laita keitto keskelle. Sekoita huolellisesti ennen 2-3 minuutin seisottamista ja sen jälkeen.
5	Muhennos	0,2-0,3 0,4-0,5	Kaada syvään keraamiseen lautaseen tai kulhoon ja peitä muovikannella kuumentamisen ajaksi. Laita keitto keskelle. Sekoita huolellisesti ennen 2-3 minuutin seisottamista ja sen jälkeen.

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Ohjeet
6	Pop corn	0,1	Käytä erityistä popcorn-tuotetta mikroaaltouunissa valmistamiseen. Noudata ruoan valmistajan ohjeita ja aseta pussi keraamisen alustan keskelle. Tämän ohjelman aikana maissi pokahtelee ja pussin tilavuus kasvaa. Ole varovainen, kun otat ulos ja avaat kuumaa pussia.
7	Pastaa kastikkeen kera (kylmä)	0,3-0,4 0,4-0,5	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalaan keramiikkavuokaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.
8	Vauvanruoka	0,2 0,3	Kaada ateria keraamiseen syvään lautaseen. Kypsennä kannen alla. Anna seistä 2-3 minuuttia kypsennyksen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
9	Vauvanmaito	0,1 0,2	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Aseta keraamisen alustan keskelle. Kypsennä peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä vähintään 3 minuuttia. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
10	Tuoreet vihannekset	0,3-0,4 0,5-0,6	Pese, puhdista ja paloittele vihannekset samankokoisiksi ja punnitse ne. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 45 ml (3 rkl) vettä. Aseta kulho keskelle. Kypsennä kannen alla. Anna seistä 2-3 minuuttia ja sekoita kypsennyksen jälkeen.
11	Pakastevihannekset	0,3-0,4 0,4-0,5	Laita pakastevihannekset, kuten parsakaali, porkkanaviipaleet, kukkakaalin palat ja herneet kannelliseen lasikulhoon. Lisää 1-2 rkl vettä. Aseta kulho keskelle. Kypsennä kannen alla. Anna seistä 2-3 minuuttia ja sekoita kypsennyksen jälkeen.

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Ohjeet
12	Kuorittu peruna	0,5-0,6 0,7-0,8	Pese, kuori ja paloittele perunat samankokoisiksi ja punnitse ne. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 45-60 ml (3-4 rkl) vettä. Aseta kulho keskelle. Anna seistä 2-3 minuuttia ja sekoita kypsennyksen jälkeen.
13	Uuniperunat	0,3-0,4 0,5-0,6	Pistele jokaista perunaa useita kertoja haarukalla. Aseta ne keraamiselle alustalle kuorimatta. Ota uunista, kääri folioon ja anna seistä 3-5 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
14	Valkoinen riisi	0,3-0,4	Punnitse esikeitetty valkoinen riisi ja lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Esimerkiksi: kun keität 0,3 kg riisiä, lisää 600 ml kylmää vettä. Käytä kannellista pyrex-lasikulhoa. Aseta kulho keskelle. Kypsennä kannen alla. Anna seistä 5 minuuttia ja sekoita kypsennyksen jälkeen.
15	Pasta	0,2 0,4	Laita pasta suureen lasiseen pyrex-kulhoon ja lisää 1~1,5 l kiehuvaa vettä, ripaus suolaa ja sekoita hyvin. Kypsennä peittämättä. Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä 3-5 minuutin seisonnan ajaksi ja valuta sen jälkeen huolellisesti.

HUOM.

Automaattinen kypsennystila käyttää mikroaaltoenergiaa ruoan lämmittämiseen. Tämän vuoksi keittoastioita koskevia ohjeita ja muita mikroaaltouunin turvallisuutta koskevia varotoimia on noudatettava tiukasti tätä toimintatilaa käytettäessä.

Toiminnot

Automaattisen sulatuksen opas

Nro	Ruoka	Paino (kg)	Ohjeet
1	Liha	0,2-1,5	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudan-, karitsan- ja sianlihan sekä pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa. Anna seistä 20-90 minuuttia.
2	Linnunliha	0,2-1,5	Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa. Anna seistä 20-90 minuuttia.
3	Kala	0,2-1,5	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafilien kanssa. Anna seistä 20-90 minuuttia.
4	Leipä/Kakku	0,1-0,8	Aseta leipä leivinpaperille ja käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. Laita kakku keraamiselle alustalle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy käytössä ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien sekä sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla kohotettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja lehtitaikinaleivonnaisten kanssa. Sitä ei voi käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutusten kakkujen kanssa. Anna seistä 10-30 minuuttia.
5	Hedelmät	0,1-0,6	Levitä pakastetut hedelmät tasaisesti keraamiselle alustalle. Tämä ohjelma soveltuu esimerkiksi vadelmille, marjasekoituksille ja trooppisille hedelmille. Anna seistä 5-15 minuuttia.

HUOM.

Automaattinen sulatustila käyttää mikroaaltoenergiaa ruoan lämmittämiseen. Tämän vuoksi keittoastioita koskevia ohjeita ja muita mikroaaltouunin turvallisuutta koskevia varotoimia on noudatettava tiukasti tätä toimintatilaa käytettäessä.

Erityistoiminnot

Lämpimänäpito

Keep Warm (Lämpimänäpito) -toiminto pitää ruoan lämpimänä, kunnes se tarjoillaan. Käytä tätä toimintoa ruoan pitämiseen lämpimänä, kunnes se tarjoillaan.

Kun ruoka on valmista:



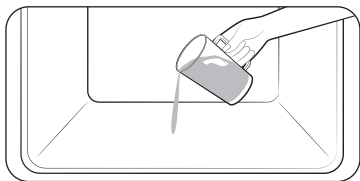
1. Käännä **Mode Dial** käyttäaksesi **Lämpimänäpito**-toimintoa.
2. Aseta toiminta-aika käyttämällä **Value Dial**-painiketta.
3. Napauta **START**-painiketta aloittaaksesi Lämpimänäpito-toiminto.

HUOMIO

- Käytä aina patakintaita, kun otat ruokaa uunista.
- Älä käytä tätä toimintoa kylmien ruokien lämmittämiseen. Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.
- Älä käytä tätä toimintoa yli tunnin. Muutoin ruoan laatu saattaa kärsiä.
- Jotta ruoka pysyy rapeana, älä peitä ruokaa, kun käytät tätä toimintoa.

Höyrypuhdistus

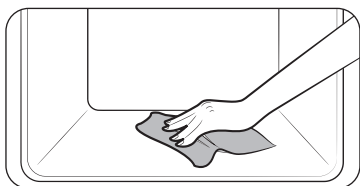
Tämä toiminto on hyödyllinen kevyen lian puhdistamiseen höyryttämällä.



1. Kaada uunin pohjalle 100 ml vettä ja sulje luukku.



2. Käännä **Mode Dial** käyttääksesi **Puhdistus**-toimintoa.
3. Valitse 'C1' näytöllä käyttämällä **Value Dial**-painiketta ja **OK** -painiketta käyttääksesi **Höyrypuhdistus**-toimintoa.
4. Napauta **START**-painiketta aloittaaksesi Höyrypuhdistus.



5. Kun **Höyrypuhdistus** on suoritettu, puhdista uunin sisätilat kuivalla liinalla.

VAROITUS

Älä avaa luukkuja, ennen kuin ohjelma on päättynyt. Uunin sisällä oleva vesi on erittäin kuumaa ja voi aiheuttaa palovammoja.

HUOM.

- Käytä tätä toimintoa vain, kun uuni on viilentynyt täysin huoneenlämpöiseksi.
- ÄLÄ käytä tislattua vettä.
- ÄLÄ käytä mikroaaltouunin puhdistamiseen höyrysuihku- tai painepesulaitteita.
- Jos uuni on kuuma sisältä, automaattinen puhdistus ei käynnisty. Odota uunin jäähtymistä ja yritä uudelleen.
- Älä kaada vettä uunin pohjalle liian äkillisesti. Tee se varovasti. Muuten vesi voi vuotaa yli uunin etuosasta.

Hajunpoisto

Tämä toiminto on hyödyllinen uunin hajunpoistoon. Käytä tätä toimintoa säännöllisesti poistaaksesi mahdolliset epämiellyttävät hajut uunista.



1. Käännä **Mode Dial** käyttääksesi **Puhdistus**-toimintoa.
2. Valitse 'C2' näytöllä käyttämällä **Value Dial**-painiketta ja **OK** -painiketta käyttääksesi **Hajunpoisto**-toimintoa.
3. Aseta toiminta-aika käyttämällä **Value Dial**-painiketta.
4. Napauta **START**-painiketta aloittaaksesi Hajustamis-toiminto.

Toiminnot

Lisää toimintoja

Valikko	Kuvaus
Ajastin	Voit asettaa ajastimen.
Lukitus	Voit lukita käyttöpaneelin.
Ääni	Voit kytkeä uunin äänen (äänimerkit) päälle tai pois päältä.
Wi-Fi	Voit ottaa Wi-Fi-yhteyden käyttöön tai poistaa sen käytöstä.

Ajastin

1. Napauta  käyttääksesi **Ajastin-toimintoa**.
2. Aseta ajastin (tunti ja minuutti) näppäimellä **Value Dial**.
3. Napauta **OK** ajastimen käynnistämiseen.
4. Napauta **STOP**, joka peruuttaa ajastimen  ja ajastimen muokkaamiseen.

Lukitus

1. Lukitse uuni napauttamalla ja pitämällä sitä painettuna  3 sekunnin ajan.
2. Voit avata uunin lukituksen napauttamalla ja pitämällä  painettuna 3 sekunnin ajan.

Ääni

1. Napauttamalla ja pitämällä painettuna  3 sekunnin ajan, voit käyttää **Lisää toimintoja**.
2. Aseta vaihtoehto numeroon 1 käyttäen **Value Dial**-painiketta ja napsauta **OK**-painiketta vaihtaaksesi **Ääni**-asetuksia.
3. Vaihda vaihtoehto päälle tai pois päältä käyttämällä **Value Dial**-painiketta ja napauta sitten **OK**.

Wi-Fi

1. Napauttamalla ja pitämällä painettuna  3 sekunnin ajan, voit käyttää **Lisää toimintoja**.
2. Aseta vaihtoehto numeroon 2 käyttäen **Value Dial**-painiketta ja napauta **OK**-painiketta vaihtaaksesi **Wi-Fi**-asetuksia.
3. Vaihda vaihtoehto päälle tai pois päältä käyttämällä **Value Dial**-painiketta ja napauta sitten **OK**.

AP Helppo asennus

Jotta voit käyttää uunin valvontaa, sinun on ladattava SmartThings-sovellus mobiililaitteeseen. SmartThings-sovelluksen käyttämät toiminnot eivät ehkä toimi sujuvasti, jos viestintäolosuhteet ovat huonot tai uuni on asennettu paikkaan, jossa on heikko Wi-Fi-signaali. Turvallisuussyistä kaukosäätötoiminto ei ole käytettävissä mikroaaltotilassa.

Mikroaaltouunin kytkeminen

1. Lataa ja avaa SmartThings-sovellus mobiililaitteellasi.
2. Seuraa sovelluksen näyttöön tulevia ohjeita uunin kytkemiseksi.
3. Napauta  3 sekunnin ajan muodostaaksesi yhteyden Wi-Fi-laitteeseen.

Älykkäät valmistustoiminnot

Manuaalinen valmistus

Opas mikroaalloista ruoanvalmistuksessa

Yleisiä ohjeita

Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet

Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, mm. tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa.

Peittäminen valmistuksen aikana

Ruoka on peitettävä kypsennyksen aikana, sillä haihtunut vesi nousee höyrynä ja edistää kypsennysprosessia. Ruoan voi peittää monella tavoin, esim. keramiikkalautasella, muovisella kannella tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

Seisotusajat

Kypsennyksen jälkeen on tärkeää antaa ruoan seistä suositellun seisonta-ajan, jotta lämpötila tasoittuu ruoan sisällä.

Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Valmista kannen alla mahdollisimman lyhyen aikaa (katso taulukko).

Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Pidä peitettynä seisonta-aikana.

Ruoka	Annos (g)	Teho (W)	Aika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Pinaatti	150	600	5-6	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Parsakaali	300	600	8-9	2-3	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.
Herneet	300	600	7-8	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.

Ruoka	Annos (g)	Teho (W)	Aika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Vihreät pavut	300	600	7½-8½	2-3	Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä.
Sekavihannekset (Porkkanat, Herneet, Maissi)	300	600	7-8	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Sekavihannekset (Kiinalaisittain)	300	600	7½-8½	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.

Tuorevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 rkl) jokaista 250 grammaa kohti, ellei muuta vesimäärää suositella (ks. taulukko) Kypsennä peitettynä vähimmäisaika (ks. taulukko) Jatka kypsennystä, kunnes saat haluamasi lopputuloksen. Sekoita kerran kypsennyksen aikana ja sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Peitä 3 minuutin seisonta-ajan aikana.

Vinkki: Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin ne kypsyvät.

Kaikki tuorevihannekset kypsennetään mikroaaltouunin täydellä teholla (900 W).

Ruoka	Annos (g)	Aika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Parsakaali	250 500	4-5 5-6	3	Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Aseta varret keskelle.
Ruusukaali	250	5-6	3	Lisää 60-75 ml (5-6 rkl) vettä.
Porkkanat	250	5-6	3	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.
Kukkakaali	250 500	5-6 7-8	3	Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Halkaise isot kukinnot kahtia. Aseta varret keskelle.

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Annos (g)	Aika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Kesäkurpitsat	250	3-4	3	Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.
Munakoisot	250	3-4	3	Leikkaa munakoisot pieniksi siivuiksi ja pirskota niiden päälle 1 rkl sitruunamehua.
Purjosipulit	250	3-4	3	Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.
Sienet	125 250	1-2 2-3	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.
Sipulit	250	4-5	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä.
Paprika	250	4-5	3	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.
Perunat	250 500	4-5 7-8	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.
Kyssäkaali	250	5-6	3	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

Riisin ja pastan valmistusopas

Riisi: Käytä isoa, kannellista pyrex-lasikulhoa. (Huomaa, että riisin tilavuus kaksinkertaistuu kypsennyksen aikana.) Kypsennä kannen alla. Kun kypsennysaika on päättynyt, hämmennä ennen seisotusta. Lisää suolaa tai yrttejä ja voita. Huomaa, että riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen kypsennysajan päättymistä.

Pasta: Käytä isoa pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vesi, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Kypsennä peittämättä. Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen.

Ruoka	Annos (g)	Teho (W)	Aika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Valkoinen riisi (Esikeitetty)	250 375	900	17-18 18-20	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Tumma riisi (Esikypsennetty)	250 375	900	20-22 22-24	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä.
Sekariisi (tavallinen ja villiriisi)	250	900	17-19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekoitettu maissi (riisi + vilja)	250	900	18-20	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250	900	10-11	5	Lisää 1 000 ml kuumaa vettä.

Lämmittäminen

Mikroaaltouuni lämmittää ruoan murto-osassa tavanomaiseen uuniin verrattuna.

Sijoitus ja peittäminen

Vältä suurikokoisten ruokien, kuten lihapalojen, lämmittämistä uudelleen, sillä niillä on taipumus ylikypsyä ja kuivua ennen kuin niiden keskusta on kuuma. Pienempien palojen lämmittäminen onnistuu paremmin. Ruoan pitäminen peitettynä kuumennuksen aikana auttaa myös estämään kuivumista.

Tehot

Ruoan uudelleenlämmitykseen voidaan käyttää eri tehotasoja.

Yleensä suurille määriille herkkiä ruokia tai nopeasti kuumenevia ruokia, kuten jauhelihiapiirakoita, on parempi käyttää alhaisempaa tehotasoa.

Sekoittaminen

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee lämmityksen aikana hämmentää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua. Sekoittaminen on erityisen tärkeää nesteitä kuumennettaessa.

Lämmitys- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten. Vältä ylikuumentumista. Jos olet epävarma, on parempi alentaa kypsennysaikaa. Tarvittaessa voidaan lisätä lämmitysaikaa. Varmista aina, että uudelleen lämmitetty ruoka on kauttaaltaan kuumaa. Anna ruoan seistä hetken lämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan. Suositeltu seisotusaika lämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia.

Nesteiden lämmittäminen

Ole erityisen varovainen, kun kuumennat nesteitä. Estääksesi äkillisen kiehumisen ja mahdollisen polttamisen, aseta lusikka tai lasitikku juomaan. Sekoita ruokaa lämmityksen aikana ja aina lämmityksen jälkeen. Anna ruoan aina seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan.

Vauvanruoan lämmitys

Vauvanruoka

Erityistä varovaisuutta on noudatettava myös vauvanruokia uudelleen lämmitettäessä. Laita ruoka syvälle keraamiselle lautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Anna ruoan seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. Sekoita uudelleen ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila: 30-40 °C.

Vauvanmaito

Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä milloinkaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, sillä pullo voi ylikuumetessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisotusta ja vielä kerran ennen tarjoilua. Tarkista aina huolellisesti vauvanmaidon tai ruoan lämpötila ennen sen antamista vauvalle. Suositeltu tarjoilulämpötila: n. 37 °C.

Vauvanruoan ja maidon lämmitys

Käytä lämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohje
Vauvanruoka (Vihanneksia ja lihaa)	190 g	600 W	30-40 s	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuuttia. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Annos	Teho	Aika	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohje
Vauvanpuuro (Viljaa, Maitoa ja Hedelmiä)	190 g	600 W	20-30 s	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuuttia. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanmaito	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s-1 min.	2-3	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita keraamisen alustan keskelle. Kypsennä peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä vähintään 3 minuuttia. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.

Nesteiden ja ruoan lämmittäminen

Käytä lämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohje
Juoma	250 ml (1 muki) 500 ml (2 mukia)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Kaada keraamiseen kuppiin ja kuumenna peittämättä. Laita kuppi keraamisen alustan keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen.
Keitto (Kylmä)	250 g	900 W	3-4	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Muhennos (Kylmä)	350 g	600 W	5-6	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Pastaa kastikkeen kera (kylmä)	350 g	600 W	5-6	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Valmisateria (kylmä)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Aseta 2-3 kylmästä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalle kelmulla.

Sulatus

Mikroaallot soveltuvat erinomaisesti pakastetun ruoan sulattamiseen. Ne sulattavat pakastetun ruoan lyhyessä ajassa hellästi. Tästä voi olla paljon hyötyä yllättävien vieraiden varalta.

Pakastettu linnunliha tulee sulattaa täysin ennen valmistamista. Poista metalliset sulkijat ja pakkaus kokonaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois.

Laita sulanut ruoka kannettomaan astiaan. Käännä valmistuksen puolivälissä, valuta neste pois ja poista mahdolliset jäänteet niin pian kuin mahdollista. Tarkista ruoka ajoittain ja varmista, että se ei tunnu lämpimältä. Jos jäähtyneen ruoan pienikokoiset ja ohuet osat alkavat lämmetä, ne voidaan suojata pienillä alumiinifolion kappaleilla sulatuksen ajaksi.

Jos linnunlihan ulkopinta alkaa lämmetä, keskeytä sulatus painamalla **STOP** ja anna lihan seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista. Anna kalan, lihan ja linnunlihan seistä sulatuksen loppuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä. Katso seuraavalla sivulla oleva taulukko.

Vinkki: Litteä ruoka sulaa nopeammin kuin paksu, ja pienempien määrien sulatusaika on lyhyempi kuin suurempien. Pidä tämä vinkki mielessä, kun pakastat tai sulatat ruokia. Kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18--20 °C, käytä seuraavan taulukon ohjeellisia arvoja.

Pakastetut elintarvikkeet on sulatettava käyttämällä sulatustehotasoa (180 W).

Aseta ruoka keraamiselle alustalle ja aseta keraaminen alusta hyllytasolle 1.

Ruoka	Annos (g)	Aika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
LIHA				
Jauhettu naudanliha	250 500	6-7 8-12	15-30	Laita liha keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.
Sianlihapihvit	250	7-8		
LINNUNLIHA				
Kananpalat	500 (2 kpl)	12-14	15-60	Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät, alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.
Kokonainen kana	1200	28-32		
KALA				
Kalafileet	200	6-7	10-25	Laita pakastettu kala keraamisen lautasen keskelle. Aseta ohuemmat osat paksumpien osien alle. Suojaa fileiden kapea pää ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.
Kokonainen kala	400	11-13		

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Annos (g)	Aika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
HEDELMÄT				
Marjat	300	6-7	5-10	Levitä hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle, jolla on suuri halkaisija.
LEIPÄ				
Sämpylät (kukin noin 50 g)	2 kpl 4 kpl	1-1½ 2½-3	5-20	Asettele sämpylät ympyrään tai leipä vaakasuuntaisesti leivinpaperille keraamiselle tasolle. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.
Paahtoleipä/ Voileipä	250 500	4-4½ 7-9		

Nopea ja helppo

Voin sulattaminen

Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla. Lämmitä 800 W:n teholla 30-40 sekuntia, kunnes voi sulaa.

Suklaan sulattaminen

Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 450 W:n teholla 3-5 minuuttia, kunnes suklaa sulaa. Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Kiteytyneen hunajan sulattaminen

Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 300 W:n teholla 20-30 sekuntia, kunnes hunaja sulaa.

Liivatteen sulatus

Liota kuivia liivatelehtiä (10 g) 5 minuuttia kylmässä vedessä. Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon. Lämmitä 300 W:n teholla 1 minuutti. Hämmennä sulatuksen jälkeen.

Kuorrutuksen ja sokerikuorrutuksen valmistaminen (kakuille)

Sekoita keskenään valmiskuorrutusaineet (n. 14 g), 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 800 W:n teholla 3½-4½ minuuttia, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

Hillon valmistus

Aseta 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivankokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin. Kypsennä kannen alla 10-12 minuuttia 800 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti valmistuksen aikana. Kaada suoraan pieniin, kierrekannellisiin hillopurkkeihin. Anna seistä kannen alla 5 minuuttia.

Vanukkaan valmistus

Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä soveltuvaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Kypsennä kannen alla 6½-7½ minuuttia 800 W:n teholla. Hämmennä säännöllisesti hyvin valmistuksen aikana.

Mantelisiivujen ruskistaminen

Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti. Hämmennä säännöllisesti ruskistuksen aikana (ruskista 600 W:n teholla 3½-4½ minuuttia). Anna seistä 2-3 minuuttia uunissa. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Vianmääritys

Uunin käytön aikana saattaa esiintyä ongelmia. Jos näin käy, tutustu alla olevaan taulukkoon ja kokeile siinä ehdotettuja ratkaisuja. Jos ongelma jatkuu tai jos jokin näyttökoodi ilmestyy toistuvasti näyttöön, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Tarkistettavat kohdat

Jos uunin käytössä on ongelmia, tarkista ensin alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Yleistä		
Painikkeita ei voi painaa kunnolla.	Painikkeiden väleissä saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
	Kosketusnäytölliset mallit: Pinnalla on kosteutta.	Pyyhi kosteus pois laitteen pinnalta.
	Lapsilukko on käytössä.	Ota lapsilukko pois käytöstä.
Aikaa ei näytetä.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Ekotoiminto (virransäästö) on käytössä.	Ota ekotoiminto pois käytöstä.
Uuni ei toimi.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
	Luukun avauksen turvamekanismissa saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	Käyttäjä on avannut luukun ruoan kääntämiseksi.	Kun olet kääntänyt ruoan, käynnistä toiminto painamalla  -painiketta uudelleen.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni sammuu käytön aikana.	Uuni on ollut käynnissä pitkän aikaa.	Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käynnissä pitkään.
	Puhallin ei toimi.	Kuuntele, onko puhallin käynnissä.
	Uunia yritetään käyttää tyhjänä.	Laita ruoka uuniin.
	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
Uuniin ei tule virtaa.	Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	Käytä pistorasiaa pelkästään uunille.
	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
Uuni poksahdelee käytön aikana tai ei toimi.	Sinetöidyissä pakkauksissa tai kannen alla olevien ruokien valmistuksen aikana saattaa kuulua poksahdeltua.	Älä käytä sinetöityjä pakkauksia, sillä ne voivat räjähtää valmistuksen aikana, kun pakkauksen sisältö laajenee.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Uunin päällä on esineitä.	Poista kaikki uunin päällä olevat esineet.
Luukku ei aukea kunnolla.	Luukun ja uunin sisäosan väliin on päässyt ruokaa.	Puhdista uuni ja avaa luukku.
Uuni ei kuumene.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestäväään astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Lämmittäminen ei ole tehokasta tai se on hidasta.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestäväään astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
Lämmitystoiminto ei toimi.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestäväään astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Sulatustoiminto ei toimi.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestäväan astiaan ja käytä uunia 1-2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	Luukku on jätetty auki pitkäksi aikaa.	Sisävalo saatetaan sammuttaa automaattisesti, kun ekotoiminto on käytössä. Sulje ovi ja avaa se uudelleen tai paina "Valo"-painiketta.
	Sisävalo on likainen.	Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Valmistuksen aikana kuuluu äänimerkki.	Jos automaattinen toiminto on käytössä, äänimerkki tarkoittaa, että ruoka tulee kääntää sulatuksen aikana.	Kun olet kääntänyt ruoan, jatka toiminnon käyttöä painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei ole tasapainossa.	Uuni on asennettu epätasaiselle pinnalle.	Varmista, että uuni on tasaisella ja liikumattomalla alustalla.
Valmistuksen aikana näkyy kipinöitä.	Metalliastiaa käytetään valmistuksen tai sulatuksen aikana.	Älä käytä metalliaastioita.
Kun virta kytketään, uuni käynnistyy välittömästi.	Luukku ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uunista vuotaa sähköä.	Sähköliitintä tai pistorasiaa ei ole maadoitettu oikein.	Varmista, että sähköliitintä ja pistorasia on maadoitettu asianmukaisesti.
Laitteesta tippuu vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Luukusta tulee höyryä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Uuniin jää vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	Kirkkaus vaihtelee eri toimintojen ja niissä tehtävien tehonmuutosten mukaisesti.	Valmistuksen aikana tapahtuvat tehonmuutokset eivät ole toimintahäiriötä. Tämä ei ole vika.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	Puhallin toimii n. 5 minuuttia valmistuksen jälkeen uunin jäähdyttämiseksi.	Tämä ei ole vika.
+30 sek -painikkeen painaminen käynnistää uunin.	Näin käy, kun uuni ei ole käynnissä.	Mikroaaltouuni on suunniteltu käynnistymään +30 sek -painikkeen painalluksesta silloin, kun se ei ole käynnissä.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Grilli		
Uunista tulee savua käytön aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
	Ruoka on liian lähellä grilliä.	Aseta ruoka riittävälle etäisyydelle valmistuksen ajaksi.
	Ruokaa ei ole valmisteltu ja/ tai asetettu uuniin oikein.	Varmista, että ruoka on valmisteltu ja asetettu oikein.
Uuni		
Uuni ei kuumene.	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
Uunista tulee savua esilämmityksen aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2-3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	Käytetty astia on muovinen tai ei kestä kuumuutta.	Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunista tulee pahaa hajua.	Uunin sisälle on tarttunut ruokaa tai sulanutta muovia.	Käytä höyrytoimintoa ja pyyhi uuni puhtaaksi kuivalla liinalla. Haju häviää nopeammin, jos laitat uunin sisälle palan sitruunaa ja käynnistät uunin.
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	Luukku on avattu usein uunin käytön aikana.	Älä avaa luukkua liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availlet luukkua usein, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
	Uunin asetuksia ei ole tehty oikein.	Tee asetukset oikein ja yritä uudelleen.
	Grilli tai jokin muu lisätarvike ei ole kunnolla paikoillaan.	Aseta lisätarvikkeet uuniin oikein.
	Valmistusastia on vääränkokoinen tai -tyyppinen.	Nollaa uunin asetukset tai käytä oikeanlaisia, litteäpohjaisia astioita.

Näyttökoodit

Jos uuni ei toimi oikein, näyttöpaneelissa saatetaan näyttää jokin koodi. Tarkista alla olevan taulukon tiedot ja kokeile siinä annettuja ratkaisuehdotuksia.

Koodi	Kuvaus	Toimenpide
C-F0	Jos pääasiallisen ja alemman MICOM-järjestelmän välillä ei ole yhteyttä.	Irrota uunin virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.
C-F1	Tapahtuu vain silloin, kun EEPROM Read tai Write ei ole käytössä.	
C-F2		Pysäytä uuni ja yritä sitten uudelleen.
C-d0	Kosketuspainike toimii väärin.	Irrota virtajohto pistorasiasta, anna uunin jäähtyä riittävän pitkään ja puhdista painike. (Pölyä tai vettä.) Jos ongelma ilmenee uudelleen, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset tiedot ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

Virtalähde		230 V ~ 50 Hz
Tehonkulutus	Mikroaalto	1650 W
Teho		100 W / 900 W (IEC-705)
Käyttötaajuus		2450 MHz
Magnetroni		OM75P (21)
Jäähdytysmenetelmä		Puhallinmoottori
Mitat (L x K x S)	Pääyksikkö	595 x 456 x 570 mm
	Kalusteuni	560 x 446 x 549 mm
Tilavuus		50 litraa
Paino	Netto	34,5 kg
	Kuljetuspaino	39,1 kg

* Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on <G>.

Liite

Kokonaisvalmiustilan virrankulutus (W) (Kaikki verkkoportit päällä)		1,9 W
Virranhallinta-aika (min)		20 min.
WiFi	Valmiustilan virrankulutus (W)	1,9 W
	Virranhallinta-aika (min)	20 min.
Pois päältä -tila	Virrankulutus	0,5 W
	Virranhallinta-aika (min)	30 min.

Tiedot määritetty standardin EN 50564 ja asetuksen (EY) Nro 1275/2008 mukaisesti.

HUOM.

Samsung vakuuttaa täten, että tämä radiolaite on direktiivin 2014/53/EU ja Ison-Britannian asiaa koskevien lakisäätöjen vaatimusten mukainen.

EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutuksen ja Yhdistyneen kuningaskunnan vaatimustenmukaisuusvakuutuksen täydellinen teksti on saatavilla seuraavassa Internet-osoitteessa: Virallinen vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy osoitteesta <http://www.samsung.com>. Valitse Support > Search Product Support ja kirjoita mallin nimi.

	Taajuusalue	Lähettimen teho (Enintään)
WiFi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Avoimen lähdekoodin ilmoitus

Tämän tuotteen sisältämä ohjelmisto sisältää avoimen lähdekoodin ohjelmistoja.
Seuraava URL-osoite http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 johtaa tähän tuotteeseen liittyviin avoimen lähdekoodin lisenssitietoihin.



Huomaathan, että Samsungin takuu EI kata laitteen käytön, asennuksen, huollon tai puhdistuksen neuvontaa.

KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Microwave oven

User manual

NQ5B4513GB*



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3
Important safety instructions	3
General safety	5
Microwave operation precautions	6
Limited warranty	6
Product group definition	7
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	7
Installation	8
What's included	8
Installation instructions	8
Maintenance	11
Cleaning	11
Replacement (repair)	12
Care against an extended period of disuse	12
Before you start	12
Control panel	12
Clock	13
About microwave energy	13
Cookware for microwave	14
Operations	15
Feature overview	15
Microwave mode	16
Auto mode	17
Auto cooking	18
Special functions	20

More Functions	22
AP Easy Setup	22
Cooking Smart	23
Manual cooking	23
Quick & Easy	28
Troubleshooting	29
Checkpoints	29
Information codes	33
Technical specifications	34
Appendix	34
Open Source Announcement	35

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Safety instructions

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is intended to be used built-in only. The appliance shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

(Turntable models only)

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If supply cord without plug is installed on the appliance, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area. Before using your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.

Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.

Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol.

Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Safety instructions

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.

Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.

- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven.

To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

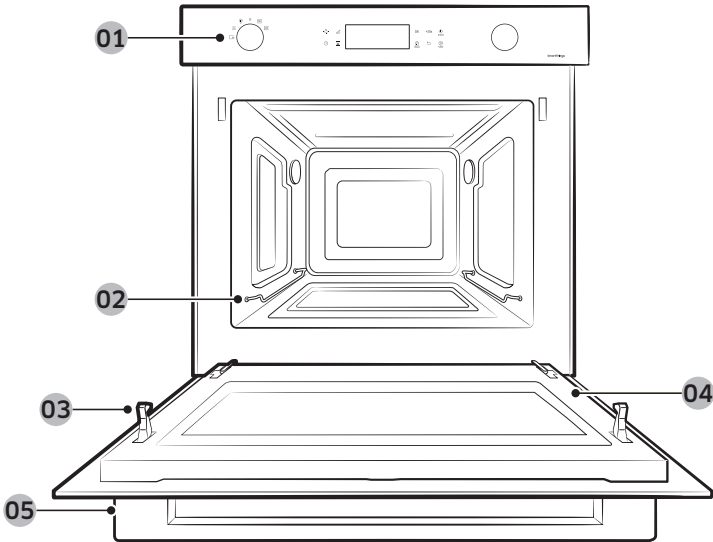
For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



- 01 Control panel
- 02 Support Rack
- 03 Safety door lock
- 04 Door
- 05 Door Handle

Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Ceramic tray
(Useful for microwave mode.)



3 Screws (M4 L25)

NOTE

See the **Cooking Smart** on page **23-28** to determine the appropriate accessory for your dishes.

Installation instructions

General Technical Information

Electrical Supply	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (W × H × D)	Set size	595 x 456 x 570 mm
	Built in size	560 x 446 x 549 mm

This appliance complies with EU regulations.

Disposal of Packaging and Appliance

Packaging is recyclable.

Packaging may consist of the following materials:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.
The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

Safety

- This appliance should only be connected by a qualified technician.
- The Oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting.
- It should be used exclusively for cooking food in a home setting.
- The appliance is hot during and after use.
- Exercise caution when young children are present.

Electrical Connection

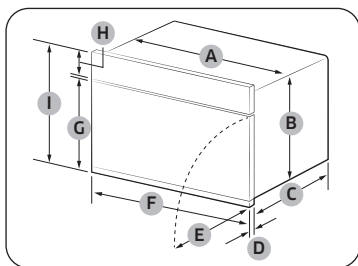
The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Install in the Cabinet

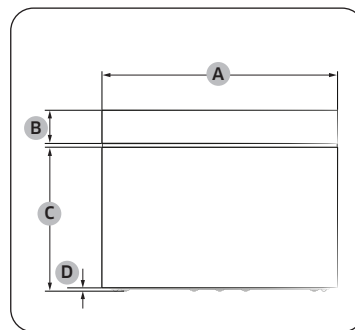
Kitchen Cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C.
Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

Required Dimensions for installation (This product is dedicated to built-in products.)



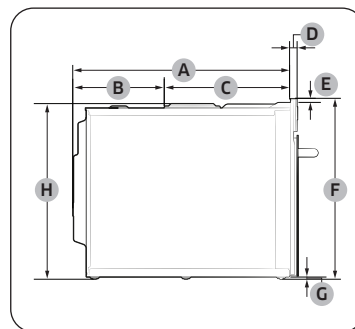
Oven (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



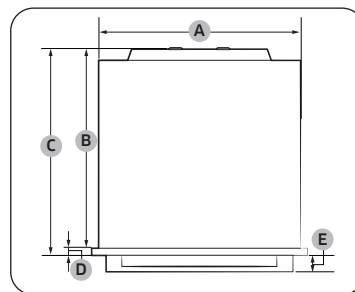
Oven (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



Oven (mm)

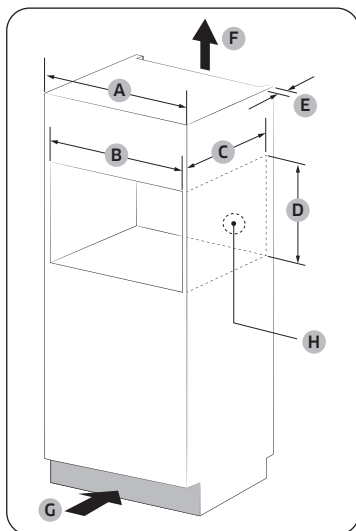
A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



Oven (mm)

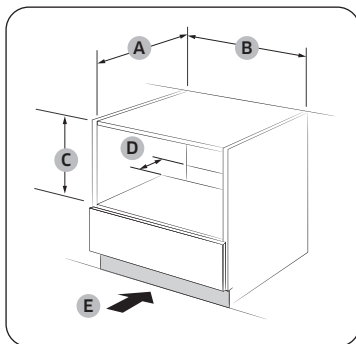
A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		

Installation



Built-in cabinet (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Space for power outlet (30 Ø Hole)

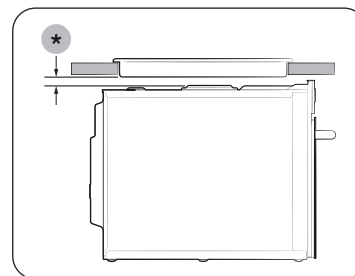


Under-sink cabinet (mm)

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

NOTE

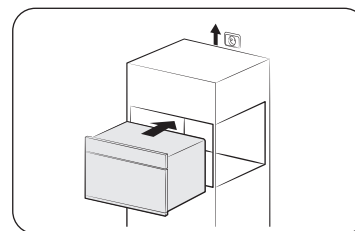
Minimum height requirement (C) is for oven installation alone.



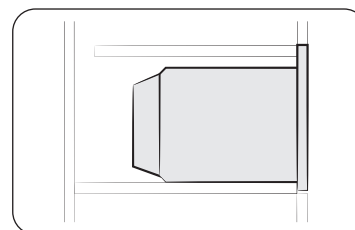
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement (*).

Mounting the oven



1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



2. Slide the oven completely into the recess.

Maintenance

Cleaning

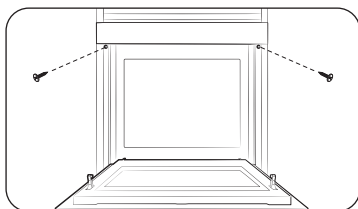
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing (applicable models only). If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

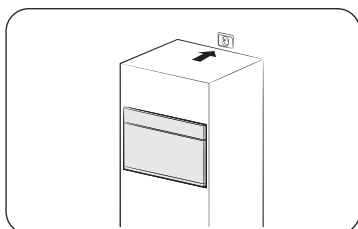
1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the cavity.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

CAUTION

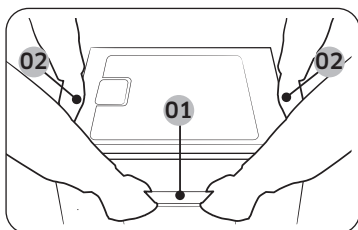
- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.



3. Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provided.



4. Make the electrical connection. Check that the appliance works.



Be sure to hold the appliance with 2 side handles and door handle when unpacking the product.

01 Door handle

02 Side handle

After the installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside of the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

Maintenance

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

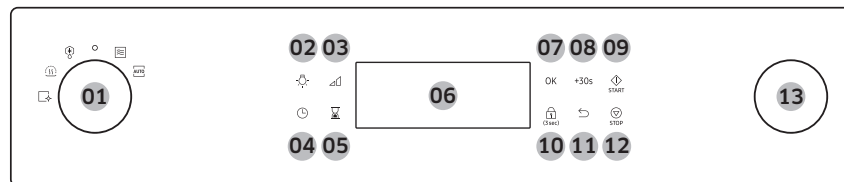
If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe.

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode Dial	Turn the Mode Dial to wake the control panel or to select a desired cooking mode or function.
02 Light	Tap to turn the oven light on or off.
03 Power Level	Use to change the power level.
04 Clock	Tap to change the current time.
05 Timer	Tap to use kitchen timer function.
06 Screen	Displays the menu, information and cooking progress.
07 OK	Select the current value.
08 +30sec	Tap to increase microwave cooking time by 30 seconds.
09 Start	Tap to start the oven operation.
10 Child Lock	Tap and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in standby state.
11 Back	Tap to move to the previous screen or to cancel the cooking.
12 Stop	Tap to stop the oven operation.
13 Value Dial	Turn the Value Dial to adjust the setting value for your selection. Turn to the right to increase or turn to the left to decrease.

Clock

It is important to set the correct time to ensure correct automatic operations.



To set the clock time

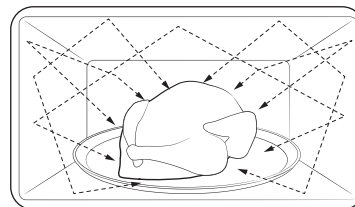
1. Tap and hold for 3 seconds.
2. Set the clock time (hour and minute) using **Value Dial** and **OK** button.

NOTE

You cannot change the clock time while the oven is operating.

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
 - Quantity and density
 - Moisture content
 - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

Before you start

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate the food. Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave-safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guidelines and place a glass of water or some food inside the cavity.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material	Microwave-safe	Description
Aluminium foil	△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate	○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware	○	Porcelain, pottery, glazed earthenware, and bone china are usually microwave-safe unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	○	Some frozen foods are packaged in these dishes.

Material		Microwave-safe	Description
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	✗	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	✗	These may cause arcing.
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	✗	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	✗	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	✗	Causes arcing.

Operations

Material		Microwave-safe	Description
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

○ : Microwave-safe

△ : Use caution

✕ : Not microwave-safe

Feature overview

Feature			Temperature (Power level) range	Default temperature (Power level)
Manual Mode		Microwave	100-900 W	900 W
			The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.	
Auto Mode		Auto Cook	For cooking beginners, the oven offers a total of 15 auto cooking programmes.	
		Auto Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.	
Special functions		Keep Warm	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.	
		Steam Clean	This is useful for cleaning light soiling with steaming.	
		Deodorisation	This is useful for deodorizing the oven. Use this function regularly to remove any unpleasant odor in your oven.	

Operations

Microwave mode

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- The default temperature(or Power level) is changed to the most set temperature(or Power Level) of the last 10 settings.
- Use only microwave-safe cookware.



1. Put food in a microwave-safe container, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Turn the **Mode Dial** to select **Microwave mode**.
3. Set the cooking time using **Value Dial** or **+30s**.
4. To start cooking by high power level, tap **START**. If you want to change the power level, tap and select the desire power level using **Value Dial** and then tap **START**.
5. To pause the microwave mode during cooking, tap **STOP** button. Tap **STOP** button again to cancel the mode or tap **START** button to resume the mode.
6. When cooking is complete, you can add 30 seconds by using **+30s** button. Use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Power level

Level	Percentage (%)	Output Power (W)	Description
HIGH	100	900	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	83	700	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	67	600	
MEDIUM	50	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	Use to defrost before cooking.
LOW	11	100	Use to defrost vegetables.

To change the Power level and cook time during cooking



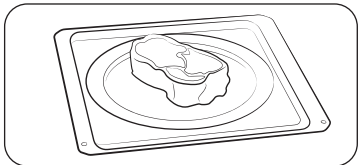
1. Tap during cooking.
2. Select **Power level** using **Value Dial**.
3. Tap .
4. Tap and use **Value Dial** to change the cooking time and tap **START** button to start.
 - You can also add 30 seconds of operating time using **+30s** button.

Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
Microwave	>	>	>
	-	Cooking time (Power Level)	-



1. Put food in a microwave-safe container, then on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps in the **Microwave mode** on page 16-17. The oven will start after set cooking time.
3. When cooking is complete, Use oven gloves to take out food.

CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Auto mode

The oven offers 2 different auto modes for your convenience: Auto Defrost and Auto Cook. Select one that best fits your needs.



1. Turn the **Mode Dial** to use **Auto Cook** or **Auto Defrost** mode.
2. Select the preferred programme by using **Value Dial** (Check the table following for Auto Cook/Auto Defrost guide).
3. Tap **OK** to confirm.
4. Select the desired weight by using **Value Dial** and tap **OK**.
5. Tap **START** button to start Auto Cook or Auto Defrost.

CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

NOTE

The cooking time is pre-programmed for each menu and, it cannot be changed.

Operations

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 15 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

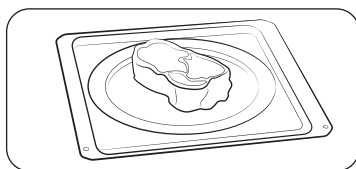
Step 1
Auto cook

>

Step 2
Menu

>

Step 3
Weight



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps in the **Auto mode** section on page 17-19.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Auto defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

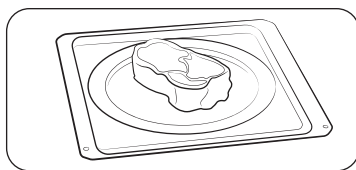
Step 1
Auto defrost

>

Step 2
Menu

>

Step 3
Weight



1. Put food in suitable cookware, put the cookware on the recommended accessory, and then close the door.
2. Follow steps in the **Auto mode** section on page 17-19.
3. When cooking is complete, use oven gloves to take out food.

Auto cooking

Auto cook guide

No.	Food	Weight (kg)	Instructions
1	Drink	0.3 0.5	Pour the liquid into ceramic mugs and reheat uncovered. Place one mug in the centre, place 2 mugs side by side on ceramic tray. Leave them to stand in the microwave oven. Stir well after 1-2 min standing. Be careful while taking the cups out. (see safety instruction for reheating liquids.)
2	Plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.
3	Frozen Plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking stand for 3 min.
4	Soup	0.2-0.3 0.4-0.5	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre. Stir carefully before and after 2-3 min standing.
5	Stew	0.2-0.3 0.4-0.5	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre. Stir carefully before and after 2-3 min standing.

No.	Food	Weight (kg)	Instructions
6	Pop corn	0.1	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the center of ceramic tray. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag.
7	Pasta with sauce (chilled)	0.3-0.4 0.4-0.5	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
8	Baby food	0.2 0.3	Pour the meal into a ceramic deep plate. Cook covered. Stand 2-3 minutes after cooking. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
9	Baby milk	0.1 0.2	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the center of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.
10	Fresh vegetables	0.3-0.4 0.5-0.6	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
11	Frozen vegetables	0.3-0.4 0.4-0.5	Put frozen vegetables, such as broccoli, carrot slices, cauliflower florets and peas into a glass bowl with lid. Add 1-2 tbsp. water. Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.

No.	Food	Weight (kg)	Instructions
12	Peeled Potato	0.5-0.6 0.7-0.8	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.
13	Jacket Potato	0.3-0.4 0.5-0.6	Prick each potato several times with fork. Place them on ceramic tray without peeling. Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 minutes after cooking.
14	White rice	0.3-0.4	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.3 kg rice, add 600 ml cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre. Cook covered. Stand 5 minutes and stir after cooking.
15	Pasta	0.2 0.4	Put the pasta in a large glass pyrex bowl and add 1~1.5 L boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during 3-5 min standing and drain thoroughly afterwards.

NOTE

The Auto Cook Mode uses microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

Operations

Auto defrost guide

No.	Food	Weight (kg)	Instructions
1	Meat	0.2-1.5	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2	Poultry	0.2-1.5	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3	Fish	0.2-1.5	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-90 minutes.
4	Bread/ Cake	0.1-0.8	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.
5	Fruit	0.1-0.6	Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits. Stand for 5-15 minutes.

NOTE

The Auto Defrost Mode uses microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

Special functions

Keep Warm

The Keep Warm feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve.

When cooking is complete,



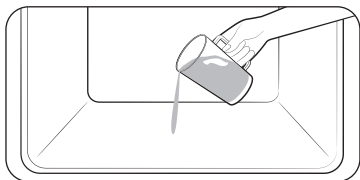
1. Turn the **Mode Dial** to use **Keep Warm** function.
2. Set the operating time by using **Value Dial**.
3. Tap **START** button to start Keep Warm.

CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that just have been cooked.
- Do not run this function for more than 1 hour. Otherwise, this may affect food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food when using this function.

Steam Clean

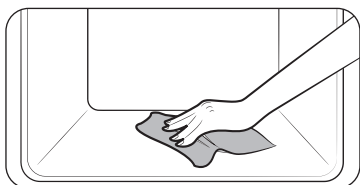
This function is useful for cleaning light soiling with steaming.



1. Pour 100 ml of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the **Mode Dial** to use **Cleaning** function.
3. Select '**C1**' on the display by using **Value Dial** and **OK** button to operate **Steam Clean**.
4. Tap **START** button to start Steam Clean.



5. After complete **Steam Clean**, use a dry cloth to clean inside the oven.

WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

- Use this feature only when the oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the microwave oven.
- If the oven is hot inside, auto cleaning will not activate. Wait until the oven cools down, and then try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Deodorisation

This function is useful for deodorizing the oven. Use this function regularly to remove any unpleasant odour in your oven.



1. Turn the **Mode Dial** to use **Cleaning** function.
2. Select '**C2**' on the display by using **Value Dial** and **OK** button to operate **Deodorisation**.
3. Set the operating time using **Value Dial**.
4. Tap **START** button to start Deodorisation.

Operations

More Functions

Menu	Description
Timer	You can set the timer.
Lock	You can lock the control panel.
Sound	You can turn the oven's sound (beeps) on or off.
Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.

Timer

1. Tap  to use **Timer function**.
2. Set the timer (hour and minute) using **Value Dial**.
3. Tap **OK** to start the timer.
4. Tap **STOP** to cancel the timer and tap  to edit the timer.

Lock

1. Tap and hold  for 3 seconds to lock the oven.
2. To unlock the oven, tap and hold  for 3 seconds.

Sound

1. Tap and hold  for 3 seconds to use **More Functions**.
2. Set option to number 1 by using **Value Dial** and **OK** button to change **Sound** setting.
3. Change the option on or off by using **Value Dial** and then tap **OK**.

Wi-Fi

1. Tap and hold  for 3 seconds to use **More Functions**.
2. Set option to number 2 by using **Value Dial** and **OK** button to change **Wi-Fi** setting.
3. Change the option on or off by using **Value Dial** and then tap **OK**.

AP Easy Setup

To use the oven's monitoring, you must download the SmartThings app to a mobile device. Functions operated by the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the oven is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

For safety reason, remote control function is not available for microwave mode.

How to connect the microwave oven

1. Download and open the SmartThings app on your mobile device.
2. Follow the app's on-screen instructions to connect your oven.
3. Tap  for 3 seconds to connect with Wi-Fi device.

Cooking Smart

Manual cooking

Microwave cooking guide

General guidelines

Food suitable for microwave cooking

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven.

Covering during cooking

Food should be covered during cooking, as the evaporated water rises as steam and contributes to the cooking process. Food can be covered in different ways such as with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking, it is important to let food stand for the recommended standing time to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time (see table).

Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Keep covered during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300	600	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended (see table) Cook covered for the minimum time (see table) Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during the 3 minute standing time.

Hint: Cut fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut the quicker they are cooked.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4-5 5-6	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the center.
Brussels Sprouts	250	5-6	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	5-6 7-8	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the center.

Cooking Smart

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Courgettes	250	3-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3-4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	4-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (Parboiled)	250 375	900	17-18 18-20	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (Parboiled)	250 375	900	20-22 22-24	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (Nice + Wild Rice)	250	900	17-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	900	18-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time a conventional oven takes.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joints of meat since they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. You will have more success reheating smaller pieces. Keeping food covered while heating will also help prevent drying.

Power levels

Different power levels can be used for reheating foods.

In general, for large quantities of delicate food or foods that heat up quickly, such as mince pies, it is better to use a lower power level.

Stirring

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving. Stirring is especially important when heating liquids.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference. Avoid overheating. If uncertain, it is preferable to underestimate cooking time. Then extra heating time can be added, if necessary. Always make sure that reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes.

Reheating liquids

Take special care when heating liquids. To prevent eruptive boiling and possible scalding, place a spoon or glass stick in the beverage. Stir during heating and always stir after heating. Allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out.

Reheating baby food

Baby food

Extra caution should also be exercised when reheating baby foods. Put food into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check temperature. Recommended serving temperature is between 30-40 °C.

Baby milk

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with the nipple on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving. Always carefully check the temperature of baby milk or food before serving. Recommended serving temperature is 37 °C.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instruction
Baby Food (Vegetable + Meat)	190 g	600 W	30-40 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.

Cooking Smart

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instruction
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20-30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or Shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of ceramic tray. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, Shake well and check the temperature carefully.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instruction
Drink	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½-2 2-3	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup in the center of ceramic tray. Stir carefully before and after standing time.
Soup (Chilled)	250 g	900 W	3-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Plated meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be a great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without a cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, press **STOP** and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table on the next page.

Hint: Flat food is defrosted better than thicker items, and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Frozen foods should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Place food on ceramic tray, insert ceramic tray in shelf level 1.

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
MEAT				
Minced Beef	250 500	6-7 8-12	15-30	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Pork Steaks	250	7-8		
POULTRY				
Chicken Pieces	500 (2 pcs)	12-14	15-60	First, put chicken pieces skin - side down, whole chicken breast - side - down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Whole Chicken	1200	28-32		
FISH				
Fish Fillets	200	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.
Whole Fish	400	11-13		

Cooking Smart

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
FRUIT				
Berries	300	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.
BREAD				
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.
Toast/ Sandwich	250 500	4-4½ 7-9		

Quick & Easy

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.

Problem	Cause	Action
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the  button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Problem	Cause	Action
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Light" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.

Problem	Cause	Action
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30 secs button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 secs button when it was not operating.

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.

Problem	Cause	Action
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
C-F1	Only occurs when EEPROM Read or Write is not working.	
C-F2	The touch key is malfunction.	Stop the oven and then try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Microwave	1650 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 456 x 570 mm
	Built-in	560 x 446 x 549 mm
Volume		50 liter
Weight	Net	34.5 Kg
	Shipping	39.1 Kg

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Appendix

Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WiFi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min)	30 min.

Data determined according to standard EN 50564 and Regulation (EC) No 1275/2008.

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK.

The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformity is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at <http://www.samsung.com>. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software.
The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.



Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

