

Horno microondas

Manual del usuario

NQ5B6753C**



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad	3	Temporizador	25
Instrucciones importantes de seguridad	3	Limpieza	25
Seguridad general	7	Ajustes	26
Precauciones para el funcionamiento del microondas	8	Bloqueo	28
Garantía limitada	9	Cocción inteligente	28
Definición del grupo del producto	9	Cocción automática	28
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	9	Descongelación automática	31
Instalación	10	Cocción rápida	32
Qué se incluye	10	Cocción manual	33
Instrucciones de instalación	11	Rápido y fácil	44
Instalación en el armario	11	Mantenimiento	45
Antes de empezar	14	Limpieza	45
Panel de control	14	Sustitución (reparación)	46
Ajustes iniciales	14	Cuidados para períodos largos de no utilización	46
Estantes laterales	15	Solución de problemas	46
Sobre la energía de las microondas	16	Puntos de comprobación	46
Utensilios de cocina para microondas	16	Códigos de información	51
Operaciones	18	Especificaciones técnicas	51
Modos del horno	18	Anexo	52
Modo microondas	20	Anuncio de código abierto	52
Funciones especiales	22		
Cocción automática	23		
Descongelación automática	24		
Cocción rápida	24		

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

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

ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión a menos que hayan recibido las instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el horno de manera segura y comprendan el peligro que entraña un uso incorrecto.

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico y no debe utilizarse en entornos como:

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

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

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

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

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

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

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

Instrucciones de seguridad

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

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

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

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

Este aparato solo debe usarse empotrado. Este aparato no debe instalarse en el interior de un armario.

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

Tenga cuidado de no desplazar el plato giratorio cuando extraiga los recipientes del aparato. (Solo para los modelos con mesa giratoria)

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

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

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

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.

Tras la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. La desconexión puede facilitarse dejando el enchufe accesible o montando un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Si se instala un cable de alimentación sin enchufe en el aparato, los medios de desconexión deben incorporarse al cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.

El método de fijación indicado no debe depender del uso de adhesivos, ya que no se consideran un medio de fijación fiable.

El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.

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

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

ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

Si este aparato tiene función de limpieza, durante la limpieza, las superficies pueden calentarse más de lo normal y los niños deben mantenerse alejados. La función de limpieza depende del modelo.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

No utilice un limpiador con vaporizador.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.

Evite tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

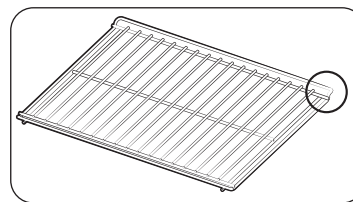
La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



Coloque la parte del bastidor doblada hacia atrás, para apoyar la posición de reposo cuando cocine grandes cargas. (Dependiendo del modelo)

Seguridad general

Todas las modificaciones o reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente el personal cualificado. No caliente alimentos ni líquidos en recipientes cerrados para la función microondas.

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

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

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

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

No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima. Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventíle inmediatamente. No toque el cable de alimentación.

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

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

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

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

No coloque el horno encima de objetos frágiles.

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

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

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

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

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

No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.

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

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

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

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

Advertencia para el microondas

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

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

1. Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
2. Cúbrela con una gasa seca y limpia.
3. No aplique cremas, aceites ni lociones.

No sumerja la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría dañarlas.

No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del aceite caliente.

Instrucciones de seguridad

Precauciones para el horno microondas

Utilice solo utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, etc.

Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.

Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir que se sobrecalienten o se quemen.

Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y las fuentes de calor.

No caliente huevos con cáscara ni huevos cocidos, ya que podrían explotar. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, nueces, tomates, etc.

No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Hay riesgo de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.

Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.

Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.

Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.

No ponga en marcha el horno si está vacío. El horno se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior del horno para absorber la energía microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente. Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)

Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

Precauciones para el funcionamiento del microondas

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

- No ponga en marcha el horno con la puerta abierta. No altere los bloqueos de seguridad (pestillos de la puerta). No introduzca nada en los orificios de los bloqueos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre. Mantenga limpias la puerta y las superficies de cierre de la puerta pasando primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
- No utilice el horno si está estropeado. No lo ponga en funcionamiento hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado.
Importante: la puerta del horno debe cerrar correctamente. La puerta no debe estar curvada; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni flojas; los cierres de la puerta y las superficies de cierre no deben estar dañados.
- Todos los ajustes y reparaciones debe realizarlos un técnico cualificado.

Garantía limitada

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o al accesorio ha sido causado por el usuario.

Elementos que cubre esta estipulación:

- Puerta, tiradores, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

Utilice este horno solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.

Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con un centro de servicio Samsung local o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.

Utilice este horno únicamente para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este horno.

Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

Definición del grupo del producto

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.

Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)



(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales. Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, baterías visite:

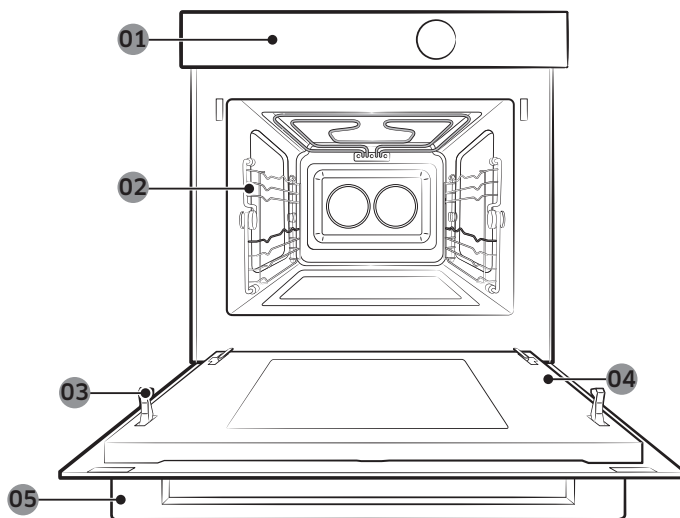
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalación

Qué se incluye

Asegúrese de que todas las piezas y accesorios están incluidos en el paquete del producto. Si tiene algún problema con el horno o los accesorios, póngase en contacto con un centro de atención al cliente de Samsung o con el distribuidor.

El horno de un vistazo



- 01 Panel de control
- 02 Estantes laterales
- 03 Cierre de seguridad de la puerta
- 04 Puerta
- 05 Tirador de la puerta

Accesorios

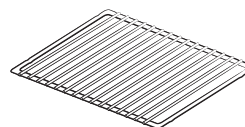
El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de alimentos.



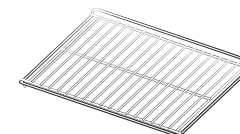
Bandeja de cerámica
(Útil para el modo microondas.)



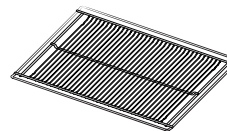
Bandeja para hornear
(No utilizar para el modo microondas.)



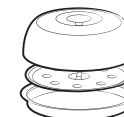
Bandeja metálica
(Útil para el menú rápido y el modo parrilla.)



Rejilla del horno
(No utilizar para el modo microondas.)



Rejilla para freír al aire
(Útil para el modo de freír al aire.)



Vaporera
(Útil para el modo microondas para cocinar al vapor.)



3 Tornillos (M4 L25)

NOTA

Consulte **Cocción inteligente** en la página 28 para determinar el accesorio adecuado para sus comidas.

Instrucciones de instalación

Información técnica general

Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz	
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Tamaño del conjunto	595 x 456 x 570 mm
	Tamaño integrado	560 x 446 x 549 mm

Este aparato está en conformidad con las regulaciones de la UE.

Eliminación del embalaje y del aparato

El embalaje es reciclable.

El embalaje puede estar compuesto por los siguientes materiales:

- cartón;
- película de polietileno (PE);
- poliestireno sin CFC (espuma rígida de PS).

Por favor deseche estos materiales de manera responsable, de conformidad con las normas gubernamentales.

Las autoridades pueden proporcionar información sobre cómo deshacerse de los electrodomésticos de forma responsable.

Seguridad

- Este aparato sólo debe conectarlo un técnico cualificado.
- El horno NO está diseñado para su uso en un entorno de cocina comercial.
- Debe utilizarse exclusivamente para cocinar alimentos en un entorno doméstico.
- El aparato está caliente durante y después de su uso.
- Tenga cuidado cuando haya niños pequeños.

Conexión eléctrica

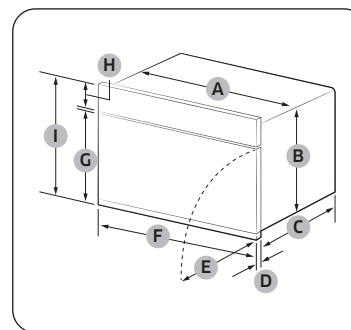
La red eléctrica de la casa a la que se conecta el aparato debe cumplir con las regulaciones nacionales y locales.

El aparato debe permitir la desconexión de la red eléctrica después de la instalación. La desconexión puede facilitarse dejando el enchufe accesible o montando un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Instalación en el armario

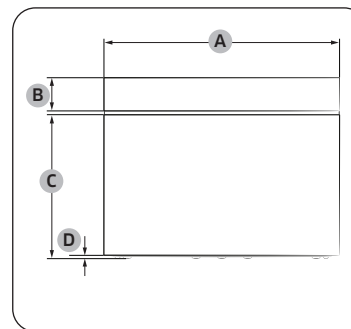
Los armarios de la cocina que estén en contacto con el horno deben ser resistentes al calor hasta 100 °C. Samsung no se responsabiliza de los daños producidos en los armarios a causa del calor.

Dimensiones necesarias para la instalación (Este producto está dedicado a los productos empotrados.)



Horno (mm)

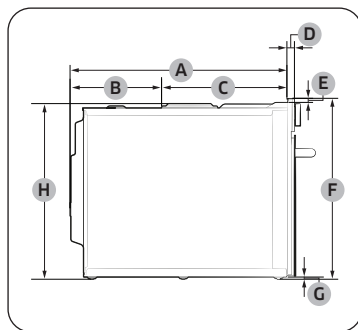
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Horno (mm)

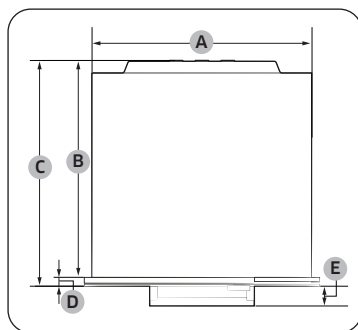
A	595
B	85
C	360
D	6

Instalación



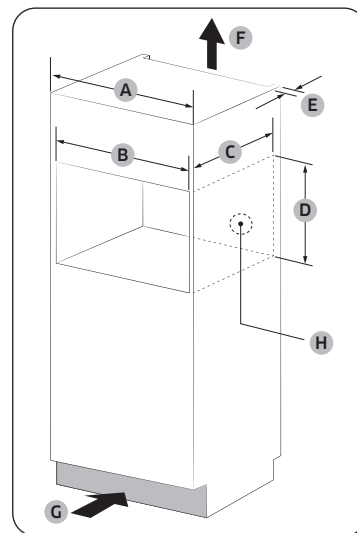
Horno (mm)

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



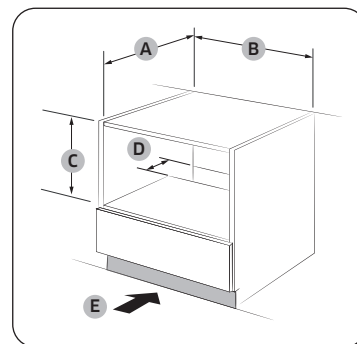
Horno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Armario empotrado (mm)

A	600
B	Mín. 564-568
C	Mín. 550
D	Mín. 446 / Máx. 450
E	Mín. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Espacio para la toma de corriente (Agujero de 30 Ø)

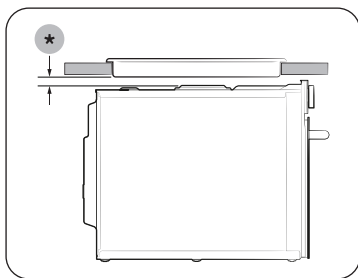


Armario bajo el fregadero (mm)

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

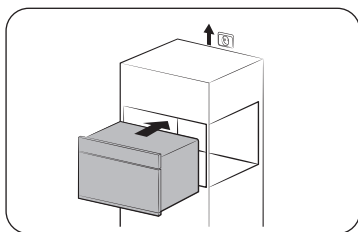
NOTA

La altura mínima requerida (C) es solo para la instalación del horno.

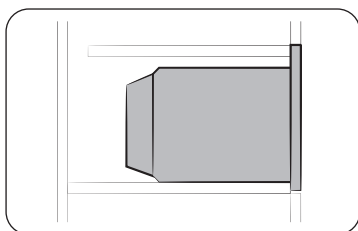


Instalación con una placa de cocción
Para instalar una placa de cocción sobre el horno, compruebe en la guía de instalación de la placa de cocción el espacio necesario para la instalación (*).

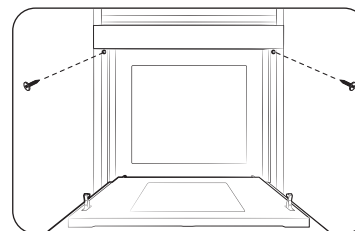
Montaje del horno



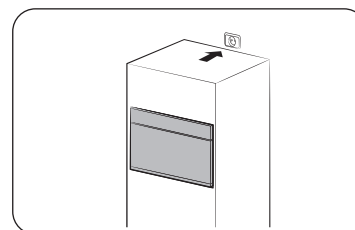
1. Deslice el horno parcialmente en el espacio de montaje. Lleve el cable de conexión a la fuente de alimentación.



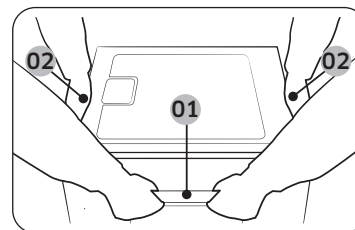
2. Introduzca el horno completamente en el espacio de montaje.



3. Fije el horno con los dos tornillos (4 x 25 mm) suministrados.



4. Haga la conexión eléctrica. Compruebe que el aparato funciona.



Asegúrese de sujetar el aparato con las dos manijas laterales y la manija de la puerta al desembalar el producto.

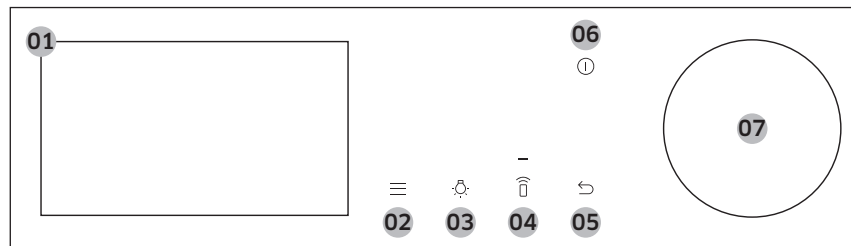
- 01 Tirador de la puerta
- 02 Manija lateral

Una vez finalizada la instalación, retire la película protectora, la cinta adhesiva y el resto del material de embalaje, y saque los accesorios suministrados del interior del horno. Para sacar el horno del mueble, desconecte primero la alimentación del horno y retire los 2 tornillos de ambos lados del horno.

Antes de empezar

Panel de control

El panel de control del horno cuenta con una pantalla (que no es táctil), una Perilla del dial y botones táctiles para controlar el horno. Lea la siguiente información para saber más sobre el panel de control del horno.



01 Pantalla	Muestra el menú, la información y el progreso de la cocción.
02 Opciones	Pulse para ver la lista de opciones.
03 Luz	Pulse para encender o apagar la luz del horno.
04 Control inteligente	Pulse para activar o desactivar la función de Control Inteligente (Smart Control). NOTA Antes de utilizar esta función, debe configurarse Conexión fácil (Easy Connection).
05 Volver	Pulse para ir a la pantalla anterior.
06 Potencia	Pulse para encender o apagar la pantalla.
07 Perilla del dial	Gire a la izquierda y a la derecha para navegar por los menús y las listas. Un elemento aparecerá subrayado para mostrarle en qué parte de la pantalla se encuentra. Pulse para seleccionar el elemento subrayado.

Ajustes iniciales

Al encender el horno por primera vez, aparece la pantalla de bienvenida con el logotipo de Samsung. Siga las instrucciones de la pantalla para completar los ajustes iniciales. Puede cambiar los ajustes iniciales más adelante en la pantalla Ajustes.

1. En la pantalla de bienvenida, seleccione **Iniciar programación** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Defina el idioma.
 - a. Seleccione el idioma y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Acepte las **"Condiciones"** y la **"Política de privacidad"**.
4. Conecte su aparato a la aplicación SmartThings.
 - a. En la pantalla Experiencia móvil, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - b. Lea el código QR de la pantalla con su smartphone y siga las instrucciones de la pantalla de su teléfono para completar la conexión.
 - Si no desea realizar este paso, seleccione **Omitir** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para continuar con el siguiente.
 - c. Cuando reciba el mensaje de que la conexión se realizó correctamente, seleccione **OK** y pulse la **Perilla del dial**.

5. Defina la zona horaria.
 - a. Seleccione su zona horaria y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
6. Para ajustar la fecha.
 - a. Seleccione el día, el mes y el año. Pulse la **Perilla del dial** tras seleccionar cada elemento.
 - b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

NOTA

Omita este paso si ya ha conectado su aparato a la aplicación SmartThings.

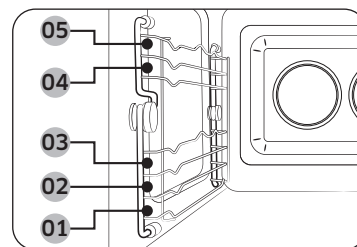
7. Seleccione la hora.
 - a. Defina la hora y los minutos. Pulse la **Perilla del dial** tras seleccionar cada elemento.
 - b. Seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

NOTA

Omita este paso si ya ha conectado su aparato a la aplicación SmartThings.

8. Seleccione **Hecho** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para completar el ajuste.
 - Aparece la pantalla de guía para el primer uso. Puede seleccionar **SABER MÁS** y, luego, pulsar la **Perilla del dial** para ver la guía, o bien seleccionar **LUEGO** y pulsar la **Perilla del dial** para omitir este paso.

Estantes laterales



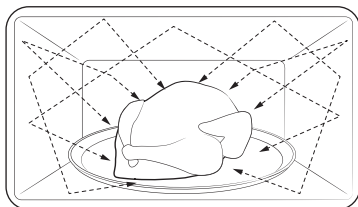
- Coloque el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios y/o accesorios del horno. Los alimentos o accesorios calientes pueden causar quemaduras.

01	Nivel 1	Función microondas
02	Nivel 2	Función del horno
03	Nivel 3	
04	Nivel 4	
05	Nivel 5	

Antes de empezar

Sobre la energía de las microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. El horno utiliza el magnetrón incorporado para generar microondas que se utilizan para cocinar o recalentar los alimentos sin deformarlos ni decolorarlos. Pulse para encender o apagar la luz del horno.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente a través del sistema de distribución girante. Por ello, los alimentos se cocinan de manera uniforme.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de unos 2,5 cm. A continuación, las microondas se disipan en el interior de los alimentos mientras continúa la cocción.
3. El tiempo de cocción se ve afectado por las siguientes condiciones de los alimentos.
 - Cantidad y densidad
 - Contenido de humedad
 - Temperatura inicial (especialmente, cuando está congelado)

NOTA

El alimento cocinado mantiene el calor en su núcleo una vez finalizada la cocción. Por ello, debe respetar el tiempo de reposo especificado en este manual, que garantiza una cocción uniforme hasta el núcleo.

Utensilios de cocina para microondas

Los utensilios de cocina utilizados para el modo microondas deben permitir que las microondas pasen y penetren en los alimentos. Los metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre reflejan las microondas. Por lo tanto, no utilice utensilios de cocina fabricados con materiales metálicos. Los utensilios de cocina marcados como aptos para microondas son siempre seguros para su uso. Para obtener información adicional sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la guía siguiente.

Requisitos:

- Fondo plano y lados rectos
- Tapa bien ajustada
- Olla bien equilibrada con manijas que pesen menos que la olla principal

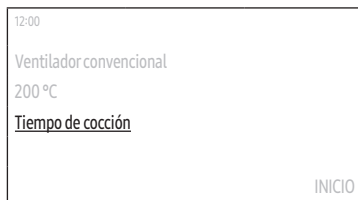
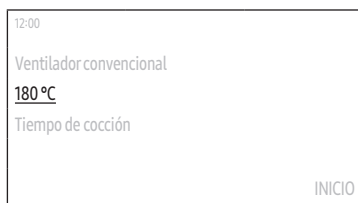
Material	Seguro para microondas	Descripción
Papel de aluminio	△	Utilícelo para una porción pequeña para evitar que se cocine demasiado. Pueden producirse arcos si la lámina está cerca de la pared del horno o si se utiliza una cantidad excesiva de lámina.
Placa tostadora	○	No lo utilice para precalentar durante más de 8 minutos.
Vajilla de porcelana o loza	○	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la loza de hueso suelen ser aptas para el microondas, a menos que estén decoradas con un ribete metálico.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	○	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.

Material		Seguro para microondas	Descripción
Envoltorios de comida rápida	Tazas o recipientes de poliestireno	○	Una cocción excesiva puede hacer que estos se fundan.
	Bolsas de papel o periódicos	✗	Estos pueden arder.
	Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Estos pueden provocar arcos eléctricos
Cristal	Vajilla para el horno	○	Son aptos para el microondas a menos que estén decorados con adornos metálicos.
	Cristalería fina	○	La cristalería delicada puede romperse o agrietarse por el calentamiento rápido.
	Tarros de cristal	○	Apropiado sólo para calentar. Retire la tapa antes de cocinar.
Metal	Platos	✗	Éstos pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
	Bolsa de congelación con bridas	✗	
Papel	Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	○	Utilícela para cocinar durante poco tiempo. Absorben el exceso de humedad.
	Papel reciclado	✗	Causan arcos eléctricos.

Material		Seguro para microondas	Descripción
Plástico	Recipientes	○	Utilizar solo recipientes termoplásticos. Algunos plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas.
	Film transparente	○	Utilizar para mantener la humedad después de la cocción.
	Bolsas para congelados	△	Utilizar solo bolsas hervibles o aptas para el horno.
Papel encerado o a prueba de grasa		○	Utilícelo para mantener la humedad y evitar salpicaduras.

○ : Seguro para microondas △ : Usar con precaución ✗ : Inseguro para microondas

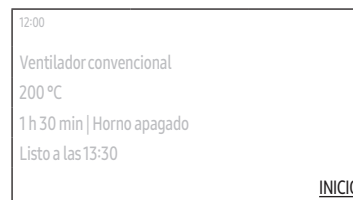
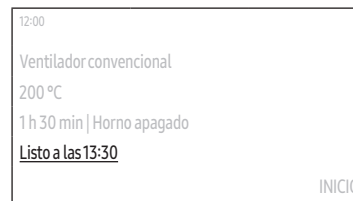
Modos del horno



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
(Para obtener información detallada sobre cada modo, consulte la sección "Descripciones de los modos del horno" en la página 19).
3. Ajuste la temperatura deseada.
 - La temperatura predeterminada y el intervalo de temperatura difieren en función del modo de cocción.
4. Seleccione **Tiempo de cocción** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción que desee.
 - El tiempo de cocción máximo es 10 horas.
5. Tras ajustar el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee poner en marcha al finalizar la cocción y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Puede seleccionar **Horno apagado**, **Mantener temp.** o **Mantener caliente**.
 - El modo Parrilla grande no es compatible con la opción **Mantener caliente**.

NOTA

Si empieza a cocinar sin definir el tiempo de cocción ni definir la opción **Mantener temp.**, debe detener el funcionamiento del horno manualmente.



6. Seleccione **Listo a las** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar la hora de finalización que desee.
 - Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (P. ej., **Listo a las 13:30**)
7. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Si no cambió la hora de finalización, el horno comienza a cocinar de inmediato.
 - Si cambió la hora de finalización, el horno ajustará la hora de inicio automáticamente para terminar la cocción a la hora definida.

NOTA

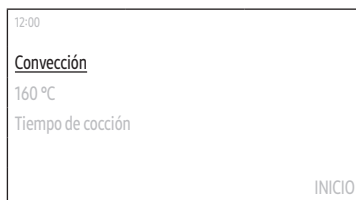
- Es posible cambiar la temperatura y el tiempo de cocción durante la cocción.
- Durante la cocción, seleccione **Pausa** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para pausar. Cuando pause la cocción, puede finalizar la cocción o continuar con ella.
 - Seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para finalizar la cocción.
 - Seleccione **Continuar** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para continuar con la cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **+5 min** en la pantalla.
 - Seleccione **+5 min** y, luego, pulse la **Perilla del dial** si desea prolongar la cocción otros 5 minutos.

Descripciones de los modos del horno

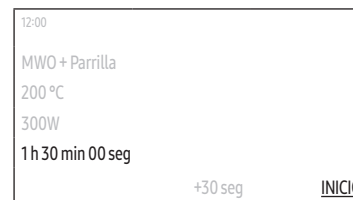
Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Convección	40-250	160
	La resistencia trasera genera calor, que es distribuido uniformemente por el ventilador de convección. Utilice este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo.	
Ventilador convencional	40-250	180
	El calor se genera desde las resistencias superior e inferior con ventiladores. Este ajuste es adecuado para hornear y asar.	
Parrilla grande	150-250	220
	La parrilla de gran superficie emite calor. Utilice este modo para dorar la parte superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinado).	
Parrilla con ventilador	40-250	180
	Las dos resistencias superiores generan calor, que es distribuido por el ventilador. Utilice este modo para asar carne o pescado.	
Calor superior + Convección	40-250	180
	El elemento calefactor superior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para el asado que requiera una capa superior crujiente (por ejemplo, carne o lasaña).	

Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Calor inferior + Convección	40-250	200
	El elemento calefactor inferior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles.	
Cocción intensiva	40-250	220
	La cocción intensiva activa todas las resistencias de forma alternativa para distribuir el calor uniformemente dentro del horno. Use este modo para preparaciones grandes, como gratinados o tartas grandes.	
Asado Pro	80-200	160
	El Asado Pro pone en marcha un ciclo de precalentamiento automático hasta que la temperatura del horno alcanza 220 °C. Luego, la resistencia superior y el ventilador de convección empiezan a funcionar para dorar alimentos como, por ejemplo, carne. Tras el sellado, la carne se cocinará a baja temperatura. Use este modo para ternera, aves o pescado.	
Freír al aire	150-250	220
	La Air fryer utiliza aire caliente para obtener alimentos congelados o frescos más crujientes y saludables sin, o con menos aceite, que los modos de convección normales. Para obtener los mejores resultados, utilice este modo en una bandeja de freír al aire. Siga las instrucciones de la receta o del paquete para ajustar la temperatura, el tiempo y la cantidad.	

Modo microondas



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
(Para obtener información detallada sobre cada modo, consulte la sección "Descripciones de los modos del microondas" en la página 21).
3. Ajuste la temperatura deseada.
 - El modo MWO no requiere ningún ajuste de temperatura.
 - La temperatura predeterminada y el intervalo de temperatura difieren en función del modo de cocción.
4. Defina el nivel de potencia.
 - El nivel de potencia predeterminado y el intervalo del nivel de potencia difieren en función del modo de cocción.



5. Seleccione **Tiempo de cocción** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción que desee.
 - El tiempo de cocción máximo es 1 hora y 30 minutos.
 - Seleccione **+30 seg** y, luego, pulse la **Perilla del dial** si desea prolongar el tiempo de cocción otros 30 segundos.
6. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - El horno comienza a cocer de inmediato.

NOTA

- Es posible cambiar la temperatura y el tiempo de cocción durante la cocción.
- Durante la cocción, seleccione **Pausa** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para pausar. Cuando pause la cocción, puede finalizar la cocción o continuar con ella.
 - Seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para finalizar la cocción.
 - Seleccione **Continuar** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para continuar con la cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **+30 seg** en la pantalla. (**+30 seg** no aparece si el tiempo de cocción se ajustó a menos de 5 segundos).
 - Seleccione **+30 seg** y, luego, pulse la **Perilla del dial** si desea prolongar la cocción otros 30 segundos.

Descripciones de los modos del microondas

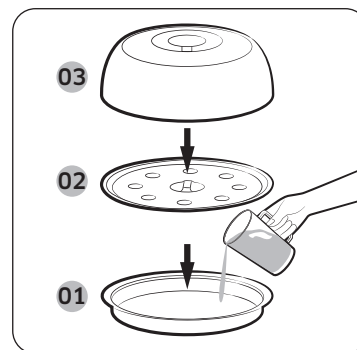
Modo	Intervalos de temperatura (°C) / nivel de potencia (W)	Temperatura (°C) / Nivel de potencia (W) predeterminados
MWO	- / 100-850	850
	La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.	
MWO + Parrilla	40-200 / 100-600	200 / 300
	Las resistencias generan calor, que es reforzado por la energía de las microondas.	
MWO + Convección	40-200 / 100-600	180 / 300
	Las resistencias generan calor y el ventilador de convección distribuye el calor en el interior del horno, que se ve reforzado por la energía de las microondas.	
MWO + Asado	40-200 / 100-600	180 / 300
	Este modo combina la parrilla con ventilador y el microondas, reduciendo así el tiempo de cocción mientras proporciona a los alimentos una superficie dorada y crujiente.	

Nivel de potencia

Nivel	Porcentaje (%)	Potencia de salida (W)	Descripción
ALTO	100	850	Utilícelo para calentar líquidos.
ALTO BAJO	82	700	Utilícelo para calentar y cocinar.
MEDIO ALTO	71	600	
MEDIO	53	450	Utilícelo para cocinar carne y calentar verduras.
MEDIO BAJO	35	300	
DESCONGELAR	21	180	Utilícelo para descongelar antes de cocinar.
BAJO	12	100	Utilícelo para descongelar verduras.

Uso de la vaporera

Puede cocinar al vapor manualmente los alimentos con la vaporera.

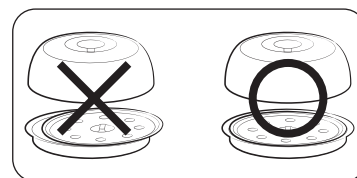


- 01 Placa para el vapor / Placa tostadora
- 02 Bandeja de vapor
- 03 Tapa de acero inoxidable

1. Vierta 500 ml de agua fría en la placa para el vapor. Coloque la bandeja de vapor sobre la placa para el vapor, coloque alimentos sobre la bandeja y cierre con la tapa de acero inoxidable. Coloque la vaporera en el centro de la cavidad.
2. Siga los pasos 2-4 de la sección del microondas para ver el resto de ajustes de cocción.
 - Para obtener instrucciones de cocción detalladas, consulte **Vaporera** en la página 40.

NOTA

Compruebe siempre los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando sin supervisión.



PRECAUCIÓN

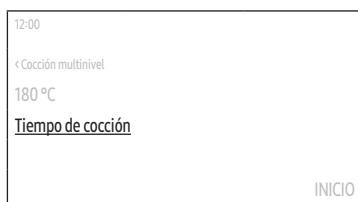
Asegúrese de cerrar la tapa sobre la vaporera de tal forma que se acople a la placa para el vapor/placa tostadora. Los huevos o las castañas pueden explotar si la tapa no se cierra correctamente.

PRECAUCIÓN

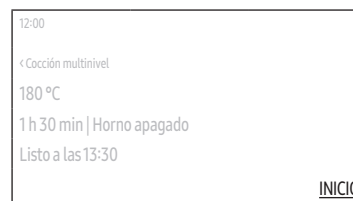
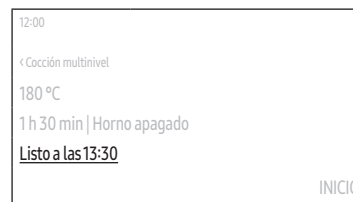
- No utilice nunca esta vaporera con un producto o modelo diferente. Puede incendiarse o causar daños irreversibles en el producto.
- No use la vaporera sin agua o comida en el interior. Cuando utilice esta vaporera, vierta en ella al menos 500 ml de agua antes de utilizarla. Si la cantidad de agua es inferior a 500 ml, puede que no se cocine el alimento, o que se provoque un incendio o daños irreversibles en el producto.
- Tenga cuidado al sacar el contenido de la vaporera tras la cocción ya que estará muy caliente.

Operaciones

Funciones especiales



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Funciones especiales** y pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione la función que desee y pulse la **Perilla del dial**.
(Para obtener información detallada sobre cada función, consulte la sección "Descripciones de las funciones especiales" en la página 23).
4. Ajuste la temperatura deseada.
 - La temperatura predeterminada y la temperatura difieren en función del modo de cocción.
5. Seleccione **Tiempo de cocción** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción que desee.
 - El tiempo de cocción máximo es 10 horas.



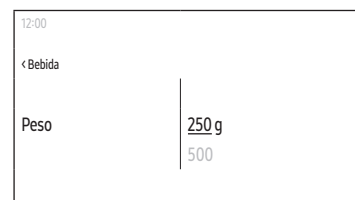
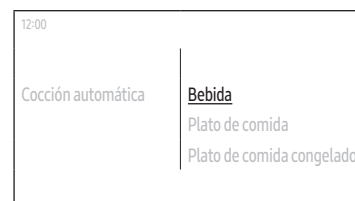
6. Seleccione **Listo a las** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ajustar la hora de finalización que desee.
 - Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (P. ej., **Listo a las 13:30**)
7. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Si no cambió la hora de finalización, el horno comienza a cocinar de inmediato.
 - Si cambió la hora de finalización, el horno ajustará la hora de inicio automáticamente para terminar la cocción a la hora definida.

Descripciones de las funciones especiales

Modo	Intervalo de temperatura (°C)	Temperatura predeterminada (°C)
Cocción multinivel	40-250	160
	Úselo para cocinar con dos multiniveles al mismo tiempo.	
Mantener caliente	60-100	60
	Utilícelo solo para mantener calientes los alimentos que acaban de ser cocinados.	

Cocción automática

El horno ofrece 31 programas de cocción automática. Aproveche esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción, el nivel de potencia y la temperatura se ajustarán según el programa seleccionado.

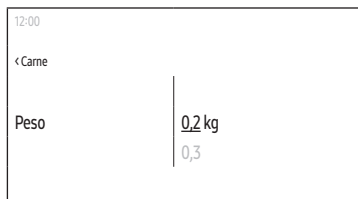


1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Cocción automática** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione el programa que desee y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Para obtener información detallada sobre cada programa, consulte "Cocción automática" en la sección "Cocción inteligente" en la página 28.
4. Lea el consejo, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Seleccione el peso y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - El peso disponible difiere en función del programa seleccionado.
 - Es posible que este paso no se aplique en algunos programas.
6. Prepare los alimentos y los accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
7. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

Operaciones

Descongelación automática

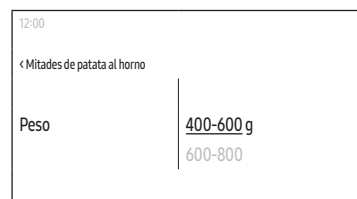
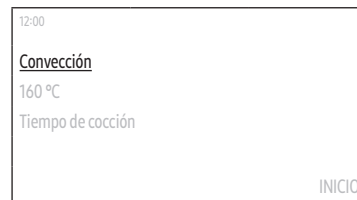
El horno ofrece 5 programas de descongelación automática. Aproveche esta característica para descongelar alimentos cómodamente. El tiempo de cocción, el nivel de potencia y la temperatura se ajustarán según el programa seleccionado.



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Descongelación automática** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione el programa que desee y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Para obtener información detallada sobre cada programa, consulte "Descongelación automática" en la sección "Cocción inteligente" en la página 31.
4. Seleccione el peso y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - El peso disponible difiere en función del programa seleccionado.
5. Prepare los alimentos y los accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
6. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

Cocción rápida


El horno ofrece programas de cocción rápida. Aproveche esta característica para descongelar alimentos cómodamente. El tiempo de cocción, el nivel de potencia y la temperatura se ajustarán según el programa seleccionado.




1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
2. Seleccione **Cocción rápida** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione el programa que desee y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Para obtener información detallada sobre cada programa, consulte "Cocción rápida" en la sección "Cocción inteligente" en la página 32.
4. Lea el consejo, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Seleccione el peso y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - El peso disponible difiere en función del programa seleccionado.
6. Prepare los alimentos y los accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
7. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

Temporizador



Añadir el nuevo temporizador

1. Toque el botón  en el panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione **+** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Omite este paso si añade el temporizador por primera vez.
4. Configuración de la hora.


Editar el temporizador existente

1. Toque el botón  en el panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione el temporizador que desee editar y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Cambie la hora.

Eliminar el temporizador

1. Toque el botón  en el panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione  y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Seleccione **Eliminar** en el lado derecho del temporizador que desee eliminar y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Seleccione **Hecho** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

Usar el temporizador

1. Toque el botón  en el panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **INICIO** en el lado derecho del temporizador que desee utilizar y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
 - Una vez iniciado el temporizador, puede pausarlo o cancelarlo.

NOTA


Cuando el tiempo ha llegado hasta un momento determinado, aparece el mensaje **"Tiempo terminado"** con una melodía. Seleccione **OK** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para ignorar el mensaje.

Limpieza

Limpieza a vapor

Resulta útil para limpiar la suciedad ligera con vapor.

Esta función automática le ahorra tiempo, puesto que ya no se requiere ninguna limpieza manual periódica.

1. Toque el botón  en el panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **Limpieza a vapor** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **Siguiente** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
5. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

ADVERTENCIA

No abra la puerta antes de que finalice el ciclo. El agua dentro del horno está muy caliente y puede causar una quemadura.


NOTA

- Si el horno está muy sucio de grasa, por ejemplo, tras asar o gratinar, se recomienda eliminar la suciedad persistente manualmente con un producto de limpieza antes de activar la limpieza a vapor.
- Deje entreabierta la puerta del horno cuando se complete el ciclo para que la superficie de esmalte interior se seque por completo.
- Si el horno está caliente por dentro, la limpieza automática no se activará. Espere a que el horno se enfríe y vuelva a intentarlo.
- No vierta agua en el fondo haciendo fuerza. Hágalo con suavidad. De lo contrario, el agua se desborda hacia la parte delantera.

Operaciones

Desodorización

Resulta útil para desodorizar el horno. Utilice esta función regularmente para eliminar cualquier olor desagradable en su horno.



1. Toque el botón  en el panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
3. Seleccione **Desodorización** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
4. Configuración de la hora.
 - Puede ajustar hasta 15 minutos.
5. Seleccione **INICIO** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.

Ajustes

Toque el botón  en el panel de control, seleccione **Ajustes** y, luego, pulse la **Perilla del dial** para cambiar varios ajustes del horno.

Consulte la siguiente tabla para obtener descripciones detalladas.

Menú	Submenú	Descripción
Conexiones	Wi-Fi	Puede activar o desactivar el Wi-Fi.
	Conexión sencilla	Es posible conectar el horno al servidor de SmartThings mediante una conexión Wi-Fi. Con el horno conectado, puede utilizar la aplicación SmartThings para ver el estado del horno o controlarlo desde un dispositivo móvil.
	Gestión remota	Seleccione Activar y, luego, pulse la Perilla del dial para que el Centro de llamadas pueda acceder al horno de forma remota y verificar la información interna.

Menú	Submenú	Descripción
Pantalla	Brillo	Es posible cambiar el brillo de la pantalla de visualización.
	Salvapantallas	<p>Puede activar o desactivar el salvapantallas.</p> <p> NOTA</p> <ul style="list-style-type: none"> El salvapantallas es una función que muestra la fecha y la hora en la pantalla si no hay información de una hora concreta en el estado en espera. Active el salvapantallas para activar el tema del reloj y el tiempo de espera.
	Tema del reloj	Es posible seleccionar el tema del reloj.
	Tiempo de espera	<p>Puede definir la duración del tiempo antes de que se active el salvapantallas.</p> <p> NOTA</p> <ul style="list-style-type: none"> El consumo de energía puede aumentar en función de la configuración. Cuando el ajuste de tiempo de espera se define como “Siempre encendido”, el brillo de la LCD cambia automáticamente al nivel 2 si no se realiza ninguna acción durante 3 minutos.



Menú	Submenú	Descripción
Fecha y hora	Fecha y hora automáticas	Se puede activar o desactivar para actualizar la hora desde Internet. Es necesario conectarse a la red Wi-Fi.
	Seleccionar zona horaria	Es posible seleccionar la zona horaria. (Debe deshabilitar la Fecha y hora automáticas).
	Ajuste la fecha	Es posible definir la fecha manualmente. (Debe deshabilitar la Fecha y hora automáticas).
	Ajustar el tiempo	Es posible definir la hora manualmente. (Debe deshabilitar la Fecha y hora automáticas).
	Seleccionar formato de hora	Puede seleccionar el formato de la hora a 12 o 24 horas.
Idioma		Puede seleccionar un idioma.
Volumen		Puede ajustar el volumen del horno.
Ayuda	Solución de problemas	Revise la solución de problemas.
	Guía para el primero uso	Si lo desea, consulte las instrucciones sencillas sobre el uso básico del horno.

Operaciones

Menú	Submenú	Descripción
Acerca del dispositivo	Nombre del modelo	Compruebe el nombre del modelo de nuestro horno.
	Versión de software	Compruebe la versión actual del firmware. Cuando haya una nueva versión de software disponible, el botón Actualización SW aparecerá en este menú.
	Información legal	Revise la información legal.

Bloqueo

Es posible bloquear el panel de control para evitar cualquier funcionamiento indeseado.

- Para activar la función **Bloqueo**, toque el botón  del panel de control, seleccione **Bloqueo** y, luego, pulse la **Perilla del dial**.
- Para desactivar la función **Bloqueo**, mantenga pulsado el botón  hasta que vea el mensaje "Control desbloqueado".

Cocción inteligente

Cocción automática

En la siguiente tabla se muestran 31 programas automáticos que incluyen recalentamiento, cocción, asado y horneado. Contiene las cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Estos programas automáticos contienen modos de cocción especiales, desarrollados para su comodidad.

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
1. Bebida	0,25 0,5	Bandeja de cerámica	1
	Vierta el líquido en tazas cerámicas y recaliente sin tapar. En el caso de una taza, colóquela en el centro; en el caso de dos tazas, colóquelas una al lado de la otra en la bandeja de cerámica. Déjelos reposar en el horno. Remueva bien después 1-2 minutos de reposo. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para recalentar líquidos).		
2. Plato de comida	0,3-0,4 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Después de la cocción, deje reposar 3 minutos.		
3. Plato de comida congelado	0,3-0,4 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
	Revise la comida preparada congelada para ver si es apta para el microondas. Pinche el film de comida preparada. Coloque la comida preparada congelada en el centro. Este programa es adecuado para comidas preparadas congeladas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Después de la cocción, deje reposar 3 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
4. Sopa	0,2-0,3 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
	Vierta en un plato de cerámica hondo o en un bol y cubra con tapa de plástico durante el calentamiento. Coloque la sopa en el centro de la bandeja de cerámica. Remueva con cuidado antes y después de 2-3 minutos de reposo.		
5. Guiso	0,2-0,3 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
	Vierta en un plato de cerámica hondo o en un bol y cubra con tapa de plástico durante el calentamiento. Coloque la sopa en el centro de la bandeja de cerámica. Remueva con cuidado antes y después de 2-3 minutos de reposo.		
6. Gratinado de pescado congelado	0,4-0,6	Accesorio de parrilla + Bandeja de cerámica	3
	Ponga el gratinado de pescado congelado en una fuente de cristal Pyrex o cerámica adecuada. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos. Este programa es apto para productos preparados congelados que consistan en filetes cubiertos por verduras y salsa.		
7. Lasaña congelada	0,4-0,6	Accesorio de parrilla + Bandeja de cerámica	3
	Ponga la lasaña congelada en una fuente de cristal pyrex o cerámica adecuada. Después de recalentar, deje reposar durante 2-3 minutos.		
8. Patatas panadera congeladas	0,4-0,5	Bandeja para hornear	3
	Distribuya las patatas panaderas congeladas en una bandeja metálica para hornear.		
9. Pizza congelada	0,3-0,4 0,4-0,5	Rejilla del horno	2
	Ponga la pizza congelada en la rejilla del horno.		

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
10. Croquetas congeladas	0,4-0,6	Bandeja para hornear	3
	Ponga las croquetas de patata congeladas uniformemente sobre la bandeja metálica para hornear.		
11. Verduras congeladas	0,3-0,4 0,4-0,5	Bandeja de cerámica	1
	Coloque verduras congeladas, como brócoli, zanahoria en rodajas, coliflor en ramilletes y guisantes en un recipiente de cristal con tapa. Añada 1-2 cucharadas de agua. Ponga el recipiente en el centro de la bandeja de cerámica. Deje cocer tapado. Deje reposar 2-3 minutos y remueva después de la cocción.		
12. Pastel de manzana	1,2-1,4	Rejilla del horno	1
	Ponga la tarta de manzana en una fuente metálica redonda. Colóquela en la rejilla del horno. Los rangos de peso incluyen la manzana, etc.		
13. Base para tarta de frutas	0,3-0,5	Rejilla del horno	3
	Ponga la mezcla en la base metálica de la rejilla del horno.		
14. Brownie	0,5-0,7	Rejilla del horno	3
	Ponga la masa en una fuente redonda de cristal Pyrex o cerámica sobre la rejilla del horno.		
15. Croissants	0,2-0,4	Rejilla del horno	3
	Use papel de hornear. Coloque los croissants uno junto a otro sobre la rejilla del horno.		
16. Pastel de mantequilla holandés	0,5-0,7	Rejilla del horno	2
	Ponga la masa fresca en una fuente de horno metálica redonda de 22 cm. Colóquela en la rejilla.		
17. Pastel de pan holandés	0,7-0,8	Rejilla del horno	3
	Ponga la masa fresca en una fuente de horno metálica rectangular de tamaño adecuado (longitud 25 cm). Ponga la fuente a lo largo de la puerta en la rejilla del horno.		

Cocción inteligente

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
18. Magdalenas	0,5-0,6	Rejilla del horno	2
	Coloque la masa para magdalenas en un molde para 12 magdalenas. Coloque el recipiente en el centro de la rejilla del horno.		
19. Hacer subir la masa de levadura	0,3-0,6	Rejilla del horno	3
	Prepare masa de levadura para pizza, pastel o pan. Coloque en una fuente grande, redonda y resistente al calor y cubra con film transparente.		
20. Bizcocho	0,3-0,6	Rejilla del horno	2
	Coloque 300 g de masa en una fuente de horno metálica, negra y redonda con un diámetro de 18 cm, 400 g en una de 24 cm y 500 g en una de 26 cm. Coloque el recipiente en el centro de la rejilla del horno.		
21. Pan blanco	0,7-0,8	Rejilla del horno	2
	Ponga la masa fresca en una fuente de horno metálica rectangular de tamaño adecuado (longitud 25 cm). Ponga la fuente a lo largo de la puerta en la rejilla del horno.		
22. Pastel de hojaldre de manzana	0,3-0,5	Bandeja para hornear	2
	Use papel de hornear. Coloque 4 unidades una junto a otra sobre la bandeja para hornear.		
23. Filetes de pescado, 2 cm	0,3-0,6	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2
	Marine los filetes de pescado (2 cm) y colóquelos uno junto a otro en la bandeja para hornear sobre la rejilla del horno. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
24. Filetes de salmón	0,3-0,6	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2
	Marine los filetes de salmón y colóquelos uno junto a otro en la bandeja para hornear sobre la rejilla del horno. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		
25. Langostinos	0,3-0,4 0,4-0,5	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2
	Coloque los langostinos crudos sobre la bandeja para hornear uniformemente y coloque esta sobre la rejilla del horno. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		
26. Bistec, fino	0,3-0,6	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2
	Coloque los bistecs uno junto al otro en el centro de la bandeja para hornear y esta sobre la rejilla del horno. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		
27. Chuletas de cordero	0,3-0,6	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2
	Marine las chuletas de cordero. Coloque las chuletas de cordero sobre la bandeja para hornear y coloque esta sobre la rejilla del horno. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel
28. Verduras frescas	0,3-0,4 0,5-0,6	Bandeja de cerámica	1
	Pese las verduras después de lavar, limpie y corte en porciones parecidas. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 45 ml de agua (3 cucharadas). Ponga el recipiente en el centro de la bandeja de cerámica. Deje cocer tapado. Deje reposar 2-3 minutos y remueva después de la cocción.		
29. Patatas peladas	0,5-0,6 0,7-0,8	Bandeja de cerámica	1
	Pese las patatas después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en tamaños similares. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro de la bandeja de cerámica. Deje reposar 2-3 minutos y remueva después de la cocción.		
30. Arroz blanco	0,3-0,4	Bandeja de cerámica	1
	Pese el arroz blanco vaporizado y añada el doble de cantidad de agua fría. Por ejemplo: para cocinar 0,3 kg de arroz, añada 600 ml de agua fría. Utilice un bol de cristal Pyrex con tapa. Ponga el recipiente en el centro de la bandeja de cerámica. Deje cocer tapado. Deje reposar 5 minutos y remueva después de la cocción.		
31. Pizza casera	0,6-1,0	Bandeja para hornear	1
	Coloque la pizza en la bandeja. El peso oscila en función de los ingredientes: salsa, verduras, jamón o queso.		

Descongelación automática

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Estos programas tan solo utilizan energía de las microondas. Retire todo el material de embalaje antes de descongelar la comida. Coloque carne, aves, pescado, pan, pasteles y fruta sobre la bandeja de cerámica.

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel	Tiempo reposo (min.)
Carne	0,2-2,0	Bandeja de cerámica	1	10-30
	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada.			
Aves	0,2-2,0	Bandeja de cerámica	1	10-30
	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso. Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones.			
Pescado	0,2-2,0	Bandeja de cerámica	1	10-30
	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado.			

Cocción inteligente

Alimentos	Tamaño ración (kg)	Accesorio	Nivel	Tiempo reposo (min.)
Pan/ Pasteles	0,1-1,0	Bandeja de cerámica	1	5-10
	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso. El horno seguirá funcionando hasta que abra la puerta para dar la vuelta a los alimentos. Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate.			
Fruta	0,1-0,8	Bandeja de cerámica	1	5-10
	Distribuya la fruta congelada uniformemente en la bandeja de cerámica. Este programa es adecuado para frutas como frambuesas, bayas mixtas y frutas tropicales.			

Cocción rápida

En la siguiente tabla se muestran 4 programas automáticos para la cocción rápida y asar. Contiene las cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Estos programas automáticos contienen modos de cocción especiales, desarrollados para su comodidad.

Tipo de alimento	Peso	Accesorio	Nivel de altura
Mitades de patata al horno	400-600 g	Accesorio de parrilla + Bandeja de cerámica	3
	600-800 g		
Corte las patatas en mitades. Coloque sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.			

Tipo de alimento	Peso	Accesorio	Nivel de altura
Cerdo asado	0,8-1,0 kg	Accesorio de parrilla + Bandeja de cerámica	3
	Ponga el cerdo asado marinado sobre la bandeja de cerámica y esta sobre el accesorio de parrilla. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.		
Trozos de pollo	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Accesorio de parrilla + Bandeja de cerámica	5
	Unte los trozos de pollo enfriados con aceite y especias. Ponga en la bandeja de cerámica y esta sobre el accesorio de parrilla con el lado de la piel hacia abajo. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.		
Pollo entero	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Accesorio de parrilla + Bandeja de cerámica	3
	Unte el pollo refrigerado con aceite y especias. Ponga la pechuga hacia abajo, en el centro de la bandeja de cerámica y esta sobre el accesorio de parrilla en la tercera altura. Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso. Después de la cocción, deje reposar durante 5 minutos.		

※ El modo Cocción rápida utiliza la energía de las microondas para calentar la comida. Por tanto, se deben respetar estrictamente las pautas para utensilios de cocina y otras precauciones de seguridad de microondas al utilizar este modo.

Cocción manual

Guía de cocción en microondas

- No utilice recipientes metálicos en el modo microondas. Coloque siempre los recipientes de alimentos en la cavidad.
- Se recomienda cubrir los alimentos para obtener mejores resultados.
- Una vez finalizada la cocción, deje que los alimentos se asienten en su propio vapor.

Verduras congeladas

- Utilice un recipiente de cristal Pyrex con tapa.
- Remueva las verduras dos veces durante la cocción y una vez después de terminar.
- Añada el condimento después de la cocción.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo reposo (min.)
Espinacas	150	600	5-6	2-3
	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.			
Brócoli	300	600	8-9	2-3
	Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.			
Guisantes	300	600	7-8	2-3
	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.			
Judías verdes	300	600	7½-8½	2-3
	Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.			
Verduras mezcladas (Zanahorias/Guisantes/Maíz)	300	600	7-8	2-3
	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.			
Verduras mezcladas (Estilo chino)	300	600	7½-8½	2-3
	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.			

Verduras frescas

- Utilice un recipiente de cristal Pyrex con tapa.
- Añada 30-45 ml de agua fría por cada 250 g.
- Revuelva una vez durante la cocción y una vez después de terminar.
- Añada el condimento después de la cocción.
- Para una cocción más rápida, se recomienda cortar en tamaños más pequeños y uniformes.
- Cocine todas las verduras frescas utilizando la máxima potencia del microondas (850 W).

Alimentos	Tamaño ración (g)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo reposo (min.)
Brócoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro			
Coles de Bruselas	250	5-6	3
	500	7-8	
Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua.			
Zanahorias	250	5-6	3
	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.		
Coliflor	250	5-6	3
	500	7-8	
Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.			
Calabacines	250	3-4	3
	Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.		
Berenjenas	250	3-4	3
	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.		
Puerros	250	3-4	3
	Corte los puerros en trozos gruesos.		

Cocción inteligente

Alimentos	Tamaño ración (g)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo reposo (min.)
Setas	125	1-2	3
	250	2-3	
Prepare enteras si son pequeñas o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escorra antes de servir.			
Cebollas	250	4-5	3
	Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua.		
Pimientos	250	4-5	3
	Corte el pimiento en rodajas pequeñas.		
Patatas	250	4-5	3
	500	7-8	
Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.			
Nabos	250	5-6	3
	Corte los nabos en dados pequeños.		

Arroz y pasta

Remover de vez en cuando durante y después de la cocción.

Cocine sin tapar y cierre la tapa durante el asentamiento. A continuación, escurra bien el agua.

- **Arroz:** Utilice un recipiente de cristal Pyrex grande con tapa para evitar que el arroz doble su volumen.
- **Pasta:** Utilice un recipiente de cristal Pyrex grande.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (vaporizado)	250	850	17-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
	375		18-20		Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (vaporizado)	250	850	20-22	5	Añada 500 ml de agua fría.
	375		22-24		Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250	850	17-19	5	Añada 500 ml de agua fría.
Maíz mezclado (arroz + cereales)	250	850	18-20	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250	850	10-11	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

Recalentamiento

- No recaliente alimentos de gran tamaño, como los trozos de carne, que se cocinan fácilmente en exceso.
- Es más seguro recalentar los alimentos a niveles de potencia más bajos.
- Remueva bien o dé la vuelta durante y después de la cocción.
- Tenga cuidado con los líquidos o los alimentos para bebés. Remueva bien antes, durante y después de la cocción con una cuchara de plástico o una varilla de cristal para evitar la ebullición y las quemaduras. Manténgalos dentro del horno durante el tiempo de reposo. Deje un tiempo de recalentamiento más largo que el de otros tipos de alimentos.
- El tiempo de reposo recomendado después del recalentamiento es de 2 a 4 minutos. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Líquidos y alimentos

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Tiempo reposo (min.)
Bebida	250 ml (1 tazón)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 tazones)		2-3	
Vierta el líquido en una taza de cerámica y recaliente sin cubrir. Coloque el vaso en el centro de la bandeja de cerámica. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo.				
Sopa (Fría)	250 g	850	3-4	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.			
Guisos (Refrigerados)	350 g	600	5-6	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.			
Pasta con salsa (Refrigerada)	350 g	600	5-6	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.			
Plato combinado (Refrigerado)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Coloque una comida de 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.				

Alimentos para bebés y leche

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (seg.)	Tiempo reposo (min.)
Comida para bebés (Verduras + Carne)	190 g	600	30-40	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.			
Papillas para bebés (Cereales + Leche + Fruta)	190 g	600	20-30	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.			
Leche para bebés	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro de la bandeja de cerámica. Cocine sin cubrir. Agítelo bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.				

Descongelar

Coloque los alimentos congelados en un recipiente apto para microondas sin tapa. Déle la vuelta durante la descongelación, y escurra el líquido y retire los menudos después de la descongelación. Para una descongelación más rápida, corte los alimentos en trozos pequeños y envuélvalos con papel de aluminio antes de descongelarlos. Cuando la superficie exterior de los alimentos congelados comience a derretirse, detenga la descongelación y déjela reposar como se indica en la tabla siguiente.

No cambie el nivel de potencia predeterminado (180 W) para la descongelación.

Coloque los alimentos en la bandeja de cerámica y coloque esta en la primera altura.

Cocción inteligente

Alimentos		Tamaño ración (g)	Tiempo de descongelación (min.)	Tiempo reposo (min.)
Carne	Carne picada	250	6-7	15-30
	Filetes de cerdo	500	8-12	
Coloque la carne en un plato de cerámica. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.				
Aves	Trozos de pollo	500 (2 piezas)	12-14	15-60
	Pollo entero	1200	28-32	
En primer lugar, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo y la pechuga de pollo entera hacia abajo en un plato de cerámica. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.				
Pescado	Filetes de pescado	200	6-7	10-25
	Pescado entero	400	11-13	
Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.				
Fruta	Frutas del bosque	300	6-7	5-10
	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).			
Pan	Panecillos (cada uno aprox. 50 g)	2 unid. 4 unid.	1-1½ 2½-3	5-20
	Tostadas/sandwiches	250 500	4-4½ 7-9	
	Distribuya los panecillos en círculo o el pan en posición horizontal sobre papel de cocina en la placa de cerámica. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.			

Guía de convección

Convección

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado. Se recomienda precalentar el horno con el modo Convección.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Molde cuadrado para tarta de avellanas	160-170	Rejilla del horno	2	60-70
Molde de tarta de limón en forma de anillo o cuenco	150-160	Rejilla del horno	2	50-60
Bizcocho	150-160	Rejilla del horno	2	25-35
Base de flan de frutas	150-170	Rejilla del horno	2	25-35
Pastel de frutas streusel plano (masa de levadura)	150-170	Bandeja para hornear	3	30-40
Croissants	170-180	Bandeja para hornear	2	10-15
Panecillos	180-190	Bandeja para hornear	2	10-15
Galletas	160-180	Bandeja para hornear	3	10-20
Patatas panadera	200-220	Bandeja para hornear	3	15-20

Calor superior + Convección

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el asado.

Se recomienda precalentar el horno con el modo Calor superior + Convección.

Coloque la carne en la rejilla del horno, siga las pautas sobre las alturas del horno de la tabla y utilice la bandeja para hornear como colector de aceite en la segunda altura.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Ternera asada (1 kg / mediano)	170-190	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	60-90
Paleta de cerdo / rollo de cerdo (1 kg)	180-200	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	90-120
Cordero asado / pata de cordero (0,8 kg)	190-210	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	50-80
Pollo entero (1,2 kg)	200-220	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	50-70
Trucha entera (2 unid. / 0,5 kg)	180-200	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	30-40
Pechugas de pato (0,3 kg)	180-200	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	25-35

Calor inferior + Convección

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado.

Se recomienda precalentar el horno con el modo Calor inferior + Convección.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Pizza casera	180-200	Bandeja para hornear	1	20-30
Quiche/pastel prehecho (refrigerado)	180-200	Rejilla del horno	2	10-15
Pizza congelada con levadura propia	180-200	Bandeja para hornear	2	15-20
Pizza congelada	180-200	Bandeja para hornear	2	15-25
Pizza refrigerada	180-200	Bandeja para hornear	2	8-15
Pastel de manzana	160-180	Rejilla del horno	1	60-70
Pastel de hojaldre, relleno de manzana	180-200	Bandeja para hornear	2	10-15

Cocción inteligente

Guía de parrilla

Parrilla grande

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el gratinado.

Ajuste la temperatura de la parrilla 220 °C, precaliéntelo durante 5 minutos.

Alimentos	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (1° lado) (min.)	Tiempo de cocción (2° lado) (min.)
Brochetas	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2	8-10	6-8
Filetes de cerdo	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2	7-9	5-7
Salchichas	Rejilla del horno	5+2	6-8	6-8
Trozos de pollo	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2	20-25	15-20
Filetes de salmón	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	5+2	8-12	6-10
Verduras en rodajas	Bandeja para hornear	5	15-20	-
Tostadas	Rejilla del horno	5	2-3	1-2
Tostadas de queso	Rejilla del horno	5	3-5	-

Parrilla con ventilador

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el gratinado.

Ajuste la temperatura de la parrilla 220 °C, precaliéntelo durante 5 minutos.

Alimentos	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Salchichas	Rejilla del horno	4	8-10
Cuñas de patata	Rejilla del horno	4	20-25
Patatas panadera congeladas	Bandeja para hornear	4	15-20
Croquetas congeladas	Bandeja para hornear	4	20-25
Nuggets congelados	Bandeja para hornear	4	15-20
Filetes de salmón	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	4+2	15-20
Filetes de pescado	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	4+2	12-17
Pescado entero	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	4+2	15-20
Trozos de pollo	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	4+2	30-40

Guía de cocción por combinación

- No utilice recipientes metálicos en el modo microondas. Coloque siempre los recipientes de alimentos en la cavidad.
- Se recomienda cubrir los alimentos para obtener mejores resultados.
- Una vez finalizada la cocción, deje que los alimentos se asienten en su propio vapor.

Microondas + Parrilla

Utilice el nivel de potencia con las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el cocinado. No es necesario el precalentamiento.

Alimentos	Nivel de potencia (W)	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (1° lado) (min.)	Tiempo de cocción (2° lado) (min.)
Patatas asadas	600	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	10-15	-
Tomates gratinados	300	160-180	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	05-10	-
Gratinado de verduras	450	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	10-20	-
Pescado asado	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	04-08	04-06
Trozos de pollo	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	10-15	10-15

Microondas + Convección

Utilice el nivel de potencia con las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el cocinado. No es necesario el precalentamiento.

Alimentos	Nivel de potencia (W)	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (1° lado) (min.)	Tiempo de cocción (2° lado) (min.)
Pollo entero (1,2 kg)	450	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	3	25-30	15-25
Ternera asada / Cordero (Medio)	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	3	15-20	15-20
Lasaña congelada / Pasta gratinada	450	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	3	20-25	-
Patatas gratinadas	450	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	3	10-15	-
Flan de frutas frescas	100	160-180	Bandeja de cerámica	3	40-50	-

Cocción inteligente

Microondas + Asado

Utilice el nivel de potencia con las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el cocinado. No es necesario el precalentamiento.

Alimentos	Nivel de potencia (W)	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Trozos de pollo	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	20-30
Cuñas de patata	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	15-20
Pescado entero	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	15-20
Filetes de pescado	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	10-15
Nuggets congelados	450	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	10-15
Rollitos de primavera congelados	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	05-10
Palitos de pescado congelados	300	180-200	Bandeja de cerámica + Accesorio de parrilla	4	15-20

Vaporera

El tiempo de cocción depende del tamaño, el grosor y el tipo de alimento. Si se cocinan al vapor rodajas finas o trozos pequeños, se recomienda reducir el tiempo. Al cocinar al vapor trozos gruesos o más grandes de alimentos, puede añadir más tiempo. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para la cocción al vapor.

Alimentos	Porción (g)	Agua fría (ml)	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Instrucciones
Brócoli en cogollos	400	500	850	12-18	Lave y limpie el brócoli. Corte en ramilletes de tamaño similar. Coloque los ramilletes de manera uniforme sobre la bandeja de vapor.
Zanahorias	400	500	850	15-20	Lave y limpie las zanahorias y córtelas en rodajas iguales. Distribuya las rodajas sobre la bandeja de vapor.
Coliflor entera	600	500	850	20-25	Limpie toda la coliflor y colóquela sobre la bandeja de vapor.
Mazorca de maíz	400 (2 piezas)	500	850	23-28	Lave y limpie las mazorcas. Coloque las mazorcas una junto a otra sobre la bandeja de vapor.
Calabacines	400	500	850	15-20	Lave los calabacines y córtelos en rodajas similares. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja de vapor.
Mezcla de verduras congeladas	400	500	850	18-22	Distribuya la mezcla de verduras congeladas (-18 °C), p. ej., brócoli, coliflor y zanahorias en rodajas, de manera uniforme sobre la bandeja de vapor.
Patatas (Pequeñas)	500	500	850	25-30	Lave y limpie las patatas y perfore la piel con un tenedor. Coloque las patatas enteras de manera uniforme sobre la bandeja de vapor.

Alimentos	Porción (g)	Agua fría (ml)	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Instrucciones
Manzanas	800 (8 manzanas)	500	850	15-20	Lave y quite el corazón de las manzanas. Coloque las manzanas de pie una junto a otra sobre la bandeja de vapor.
Huevos	4-6 huevos	500	850	15-20	Perfore 4-6 huevos frescos (tamaño m) y colóquelos en las cavidades pequeñas de la bandeja de vapor. Después de cocinar al vapor, deje cubierto durante 2-5 minutos.
Langostinos de Malasia	250 (5-6 piezas)	500	850	10-15	Rocíe los langostinos de Malasia con 1-2 cucharadas de zumo de limón. Colóquelos de manera uniforme sobre la bandeja de vapor.
Filetes de pescado (bacalao, gallineta dorada)	500 (2-3 piezas)	500	850	15-20	Rocíe los filetes de pescado con 1-2 cucharadas de zumo de limón y añada hierbas y especias (p. ej., romero). Coloque los filetes de manera uniforme sobre la bandeja de vapor.
Filetes de pechuga de pollo	400 (2 filetes)	500	850	20-25	Lave y limpie los filetes de pechuga de pollo. Coloque los filetes de pechuga de pollo uno junto a otro sobre la bandeja de vapor.

NOTA

Cómo limpiar la vaporera.

- Limpie la vaporera con agua tibia y detergente, y aclare con agua limpia.
- No utilice cepillos de fregar ni esponjas duras, ya que podrían dañar la capa superior.
- La vaporera no es apta para lavavajillas.

Guía del ventilador convencional

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado. Recomendamos precalentar el horno con el modo de ventilación convencional.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Lasaña	200-220	Rejilla del horno	3	20-25
Gratinado de verduras	180-200	Rejilla del horno	3	20-30
Patatas gratinadas	180-200	Rejilla del horno	3	40-60
Pizzas en baguette congeladas	160-180	Bandeja para hornear	3	10-15
Bizcocho mármol	160-180	Rejilla del horno	2	50-70
Pastel de pan	150-170	Rejilla del horno	2	50-60
Magdalenas	180-200	Rejilla del horno	2	20-30
Galletas	180-200	Bandeja para hornear	3	10-20

Guía de cocción intensiva

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el asado. Se recomienda precalentar el horno con el modo Intensivo (superior + inferior + convección).

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Lasaña (2 kg)	180-200	Rejilla del horno	2	20-30
Gratinado de verduras (2 kg)	160-180	Rejilla del horno	2	40-60
Patatas gratinadas (2 kg)	160-180	Rejilla del horno	2	60-90
Ternera asada (2 kg)	160-180	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	60-90
Pato entero (2 kg)	180-200	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	60-90
2 pollos enteros (1,2 kg cada uno)	200-220	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	60-90

Cocción inteligente

Asado Pro

Este modo incluye un ciclo de calentamiento automático de más de 200 °C.

El calentador superior y el ventilador de convección funcionan durante el proceso de sellado de la carne. Después de este paso, los alimentos se cocinan cuidadosamente con la temperatura baja de la preselección.

Este proceso se realiza mientras los calentadores superior e inferior están funcionando.

Este modo es apto para asar carne, aves y pescado.

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el asado.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (horas)
Ternera asada	80-100	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	3:30-4:30
Cerdo asado	80-110	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	3:30-4:00
Pechugas de pato	80-100	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	1:30-2:00
Solomillo de ternera	80-110	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	1:30-2:00
Solomillo de cerdo	80-110	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	3+2	1:30-2:00

Freír al aire

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para freír al aire.

No es necesario el precalentamiento.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Patatas			
Patatas panadera congeladas	500-1000	210-220	20-25
Patatas fritas congeladas para el horno, sazonadas	500-1000	210-220	15-20
Tater Tots congelados	500-1000	210-220	15-20
Hash Brown* congelado	500-1000	210-220	15-20
Cuñas de patata congeladas	500-1000	210-220	15-20
Patatas fritas al horno hechas en casa	500-1000	190-200	20-25
Cuñas de patata caseras*	500-1000	200-210	20-25
Congelados			
Nuggets de pollo congelados	300-500	210-220	15-20
Alitas de pollo congeladas*	500-1000	210-220	25-30
Aros de cebolla congelados	300-500	210-220	10-15
Palitos de pescado congelados	300-500	210-220	15-20
Tiras de pollo congeladas	500-1000	210-220	20-25
Churros congelados	300-500	190-200	10-15
Aves			
Muslos frescos*	500-1000	200-210	30-35
Alitas de pollo frescas*	300-500	200-210	27-32
Pechugas de pollo, empanadas*	300-500	200-210	25-30

Alimentos	Tamaño ración (g)	Temp. (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Verduras			
Espárragos empanados	100-300	200	15-20
Plantas de huevo, empanadas	200-400	200	15-20
Champiñones, empanados	100-300	200	15-20
Cebollas, empanadas	100-300	200	15-20
Coliflores, empanadas	300-500	190-200	15-20
Mezcla de verduras, empanada	300-500	200	15-20

* Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo de cocción.

NOTA

- Coloque una bandeja para hornear en la rejilla debajo de la bandeja para freír al aire para recoger cualquier goteo. Esto ayudará a reducir las salpicaduras y el humo.
- Antes de utilizar una bandeja para hornear, compruebe la temperatura máxima permitida de la bandeja.
- Para cocinar alimentos frescos o caseros, esparza el aceite sobre un área más grande de manera más uniforme, para que los alimentos queden más crujientes.

Cocción multinivel (Especial)

Utilice las temperaturas y los tiempos de esta tabla como guía para el horneado. Se recomienda precalentar el horno con el modo Cocción multinivel.

Alimentos	Temp. (°C)	Accesorio	Nivel	Tiempo de cocción (min.)
Pasteles pequeños	150-160	2 bandejas para hornear	2+4	20-30
Pastelitos	160-180	2 bandejas para hornear	2+4	20-30
Croissants	160-180	2 bandejas para hornear	2+4	20-30
Pastel de hojaldre	180-200	2 bandejas para hornear	2+4	30-40
Galletas	170-190	2 bandejas para hornear	2+4	15-20
Lasaña	160-180	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	2+4	30-45
Patatas panadera congeladas	180-200	2 bandejas para hornear	2+4	30-50
Nuggets congelados	180-200	2 bandejas para hornear	2+4	20-30
Pizza congelada	200-220	Rejilla del horno + Bandeja para hornear	2+4	20-30

Cocción inteligente

Rápido y fácil

Derretir la mantequilla

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30 a 40 segundos a 850 W, hasta que la mantequilla se funda.

Derretir el chocolate

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda. Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno al sacarlas.

Derretir la miel cristalizada

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

Fundir gelatina

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex. Caliente durante 1 minuto a 300 W. Remueva una vez fundida.

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 850 W hasta que el glaseado esté transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Cueza tapado de 10 a 12 minutos, a 850 W. Remueva varias veces durante la cocción. Coloque directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

Cómo hacer pudín

Mezcle el pudín en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cueza tapado de 6½ a 7½ minutos, a 850 W. Remueva bien varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deje reposar 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarlas.

Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, (solo modelos aplicables).

Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres han acumulado impurezas.

Limpie la parte interior y exterior del horno con un paño suave humedecido y agua jabonosa.

Aclare y seque bien.

En caso de huellas dactilares, grasa o manchas en el exterior (como la superficie de la puerta, el tirador o la pantalla), limpie con un paño suave con un detergente neutro o limpiador antigrasa y, luego, seque con un paño suave, limpio y seco.

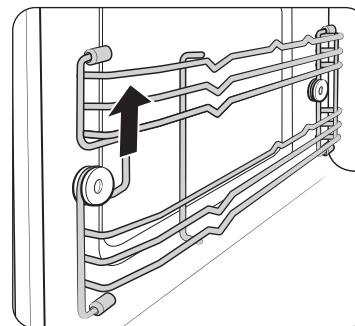
Eliminación de la suciedad persistente y los malos olores del interior del horno

1. Con el horno vacío, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el centro de la cavidad.
2. Caliente el horno durante 10 minutos a la máxima temperatura del modo de horno.
3. Una vez finalizado el ciclo, espere a que el horno se enfríe. A continuación, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

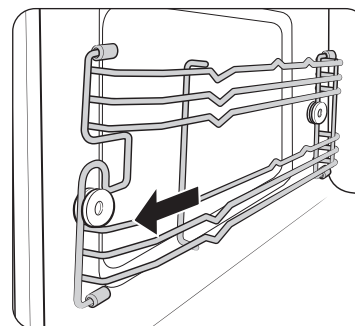
⚠ PRECAUCIÓN

- Mantenga la puerta y los cierres de la puerta limpios y asegúrese de que la puerta se abre y se cierra suavemente. De lo contrario, puede acortarse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno.
- No limpie con sustancias químicas o abrasivas.
- Después de cada uso del horno, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.

Estantes laterales (solo modelos aplicables)



1. Eleve la parte frontal del estante para liberarlo del soporte.



2. Tire del estante hacia delante para retirarlo.
3. Retire el estante del otro lado de la misma manera.
4. Limpie ambos estantes laterales.
5. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 y 2 en orden inverso para montarlos.

📖 NOTA

El horno funciona sin los estantes laterales y las rejillas colocados.

Mantenimiento

Sustitución (reparación)

ADVERTENCIA

Este horno no contiene piezas que pueda sustituir el usuario. No intente sustituir ni reparar el horno usted mismo.

- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted mismo.
- Si se produce algún problema con la caja exterior del horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

Cuidados para períodos largos de no utilización

Si no va a utilizar el horno durante largo tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno puede afectar a su rendimiento.

Solución de problemas

Es posible que encuentre un problema al utilizar el horno. En ese caso, compruebe primero la siguiente tabla y pruebe las sugerencias. Si el problema continúa, o si algún código de información sigue apareciendo en la pantalla, póngase en contacto con un centro de servicio local de Samsung.

Puntos de comprobación

Si encuentra un problema con el horno, primero compruebe la siguiente tabla y pruebe las sugerencias.

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Eliminela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se ve el tiempo.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La opción de visualización está desactivada.	Active la opción de visualización. Es normal que la hora actual desaparezca unos minutos después de activar la opción de visualización.

Problema	Causa	Acción
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El horno se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de dar la vuelta a los alimentos, seleccione Continuar y, luego, pulse la Perilla del dial .
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	Ha estado funcionando durante un tiempo demasiado largo.	Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intenta funcionar sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne una toma exclusiva para el horno.
El horno no tiene energía.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.

Problema	Causa	Acción
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Al cocinar alimentos en envases cerrados o recipientes con tapa se pueden producir chasquidos.	No utilice recipientes cerrados ya que durante la cocción podrían explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.
El horno no se calienta.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
El calentamiento es débil o lento.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.

Problema	Causa	Acción
La función de descongelación no funciona.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la puerta permanece abierta durante mucho tiempo. Cierre la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón Cancelar.
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a intentarlo.
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática o descongelación automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Dé la vuelta a los alimentos cuando salte la notificación, seleccione OK y pulse la Perilla del dial . Luego, seleccione Continuar y pulse la Perilla del dial para reanudar el proceso.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.

Problema	Causa	Acción
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
Hay goteo de agua.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Hay fugas de vapor en la puerta.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
Ha quedado agua en el horno.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
La iluminación en el interior del horno no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.

Problema	Causa	Acción
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 5 minutos para ventilar el horno.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Al pulsar el botón de +30 segundos, el horno se pone en funcionamiento.	Esto ocurre cuando el horno no está en funcionamiento.	El horno microondas está diseñado para funcionar pulsando el botón +30 segundos cuando no está en funcionamiento.
Parrilla		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
Horno		
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
El horno despidе olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.
Salen malos olores del interior del horno.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno para eliminar el olor más rápidamente.

Problema	Causa	Acción
El horno no cocina correctamente.	Durante la cocción la puerta se abre con frecuencia.	No abra la puerta con frecuencia a menos que esté cocinando cosas que necesiten ser giradas. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Ajuste correctamente los mandos del horno y vuelva a intentarlo.
	El gratinador o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño de utensilio utilizado no es adecuado.	Reajuste los controles del horno o utilice utensilios de cocina adecuados con bases planas.

Códigos de información

Si el horno no funciona, puede ver un código de información en la pantalla. Compruebe la tabla siguiente y pruebe las sugerencias.

Código	Descripción	Acción
C-20	El sensor de temperatura está abierto.	Desenchufe el cable de alimentación del horno y póngase en contacto con el servicio técnico local de Samsung.
	El sensor de temperatura está en cortocircuito.	
C-F0	Si no hay comunicación entre el MICOM principal y secundario.	
C-F1	Solo se produce cuando la lectura o escritura de la EEPROM no funciona.	
C-21	Este código aparece cuando la temperatura del horno es alta. En caso de que la temperatura suba por encima de la temperatura límite durante el funcionamiento de cada modo. (Se detecta fuego).	Desenchufe el cable de alimentación para que se enfríe el tiempo suficiente, y reinicie el horno microondas.
C-F2		Pare el horno y vuelva a intentarlo.
C-d0	La tecla táctil funciona mal.	Desenchufe el cable de alimentación para que se enfríe lo suficiente y limpie el botón. (Polvo, Agua) Si aparece el mismo problema, póngase en contacto con un centro de servicio local de Samsung.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Fuente de alimentación		230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	Potencia máxima	2800 W
	Microondas	1650 W
	Parrilla	2550 W
	Convección	2500 W
Potencia de salida		100 W/850 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz
Magnetrón		OM75P (21)
Método de refrigeración		Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Unidad principal	595 X 456 X 570 mm
	Empotrada	560 X 446 X 549 mm
Volumen		50 litros
Peso	Neto	39,9 Kg
	Envío	48,8 Kg

* Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética < G >.

Consumo total de energía en espera (W) (Todos los puertos de red están "encendidos")		1,9 W
Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.)		20 min.
WiFi	Consumo de energía en modo de espera (W)	1,9 W
	Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.)	20 min.
Modo apagado	Consumo de energía	0,5 W
	Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.)	30 min.

Datos determinados de conformidad con la norma EN 50564 y el Reglamento (CE) N.º 1275/2008.

Anexo

NOTA

Por la presente, Samsung declara que este equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes en el Reino Unido.

El texto completo de la declaración de conformidad de la UE y de la declaración de conformidad del Reino Unido está disponible en la siguiente dirección de Internet: La declaración de conformidad oficial puede encontrarse en <http://www.samsung.com>. vaya a Support > Search Product Support e introduzca el nombre del modelo.

PRECAUCIÓN

La función WLAN de 5 GHz de este equipo solo se puede utilizar en interiores en todos los países de la UE y en el Reino Unido.

	Gama de frecuencias	Potencia del transmisor (máx.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	20 dBm
	5250-5350 MHz	20 dBm
	5470-5725 MHz	20 dBm

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Es posible obtener todo el código fuente correspondiente durante un periodo de tres años después del último envío de este producto contactando con nuestro equipo de asistencia vía <http://opensource.samsung.com> (utilice el menú "Inquiry" (Solicitud)).

También puede obtener todo el código fuente correspondiente en soporte físico como un CD-ROM; en tal caso, se solicitará un cargo mínimo.

La siguiente dirección URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 conduce a la información sobre la licencia de código abierto relacionada con este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.



Notas

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
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

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

NQ5B6753C**



SAMSUNG

Table des matières

Consignes de sécurité	3
Consignes de sécurité importantes	3
Consignes de sécurité générales	7
Précautions à prendre pour l'utilisation du four à micro-ondes	8
Garantie limitée	9
Définition du groupe de produits	9
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)	9
Installation	10
Accessoires fournis	10
Consignes d'installation	11
Installation dans le meuble	11
Avant de commencer	14
Tableau de commande	14
Réglages initiaux	14
Glissières latérales	15
À propos de l'énergie des micro-ondes	16
Ustensiles pour micro-ondes	16
Opérations	18
Modes du four	18
Modes Micro-ondes	20
Fonctions spéciales	22
Cuisson automatique	23
Décongélation auto	24
Cuisson rapide	24

Minuterie	25
Nettoyage	25
Réglages	26
Verrouiller	28
Cuisiner intelligemment	28
Cuisson automatique	28
Décongélation auto	31
Cuisson rapide	32
Cuisson manuelle	33
Rapide et facile	44
Entretien	45
Nettoyage	45
Remplacement (réparation)	46
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation	46
Dépannage	46
Points de contrôle	46
Codes d'information	51
Caractéristiques techniques	51
Annexe	52
Annonce de logiciel de source libre (open source)	52

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que la cuisson. Le séchage de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peuvent entraîner des blessures, des flammes ou un incendie. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel. N'introduisez pas de produits chimiques ou vapeurs corrosifs dans ou sur cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.

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.

Consignes de sécurité

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

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'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.

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Si cet appareil dispose d'une fonction de nettoyage, lors du nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

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

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

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

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.

Consignes de sécurité

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

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

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

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

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

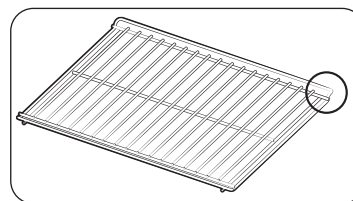
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

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

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

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



Veillez placer le cadre plié vers l'arrière, afin de soutenir la position de repos lors de la cuisson d'éléments lourds. (Selon le modèle)

Consignes de sécurité générales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne placez pas le four sur des objets fragiles.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Consignes de sécurité

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 mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

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

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

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

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

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

Garantie limitée

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

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

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

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

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

Définition du groupe de produits

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

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

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/



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHETERIE



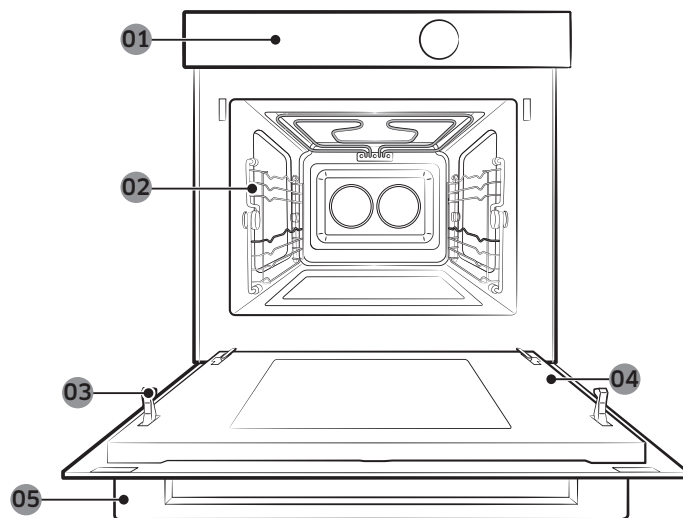
Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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



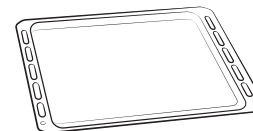
- | | | | | | |
|----|---------------------|----|----------------------|----|--------------------------------------|
| 01 | Tableau de commande | 02 | Glissières latérales | 03 | Verrouillage de sécurité de la porte |
| 04 | Porte | 05 | Poignée de la porte | | |

Accessoires

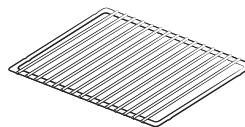
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



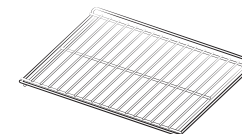
Plaque en céramique
(Utile pour le mode micro-ondes.)



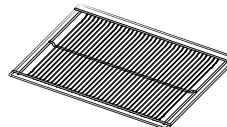
Plaque à pâtisserie
(Ne pas utiliser pour le mode micro-ondes.)



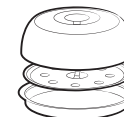
Plateau métallique
(Utile pour les modes Menu rapide et Gril.)



Grille du four
(Ne pas utiliser pour le mode micro-ondes.)



Grille pour friture à l'air
(Utile pour le mode friture à l'air.)



Pro Steamer
(Utile pour le mode micro-ondes pour la cuisson vapeur.)



3 vis (M4 L25)

REMARQUE

Reportez-vous à la section **Cuisiner intelligemment** à la page 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.

Élimination 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).

Veillez 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

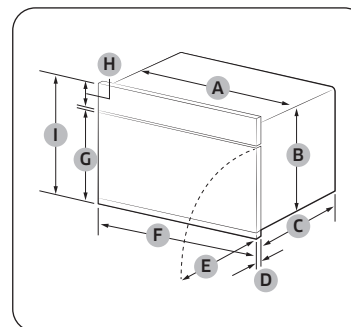
Le réseau électrique de la maison auquel l'appareil est branché doit être conforme aux réglementations nationales et locales.

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

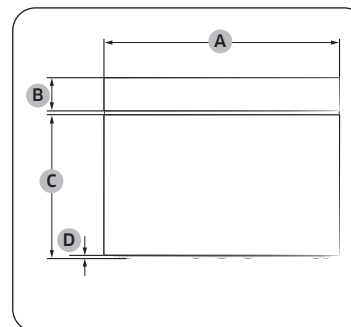
Les meubles de cuisine en contact avec le four doivent être résistants à une chaleur de 100 °C. Samsung décline toute responsabilité pour les dommages sur les meubles dus à la chaleur.

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



Four (mm)

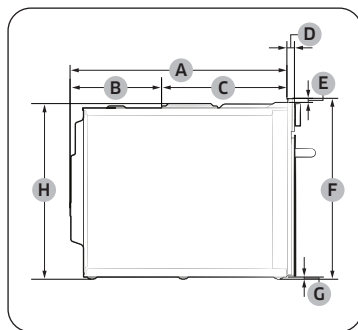
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Four (mm)

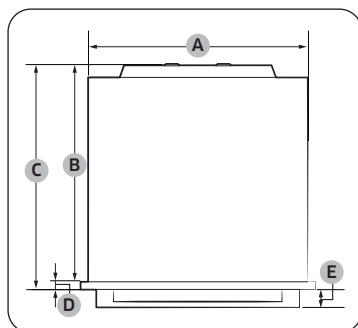
A	595
B	85
C	360
D	6

Installation



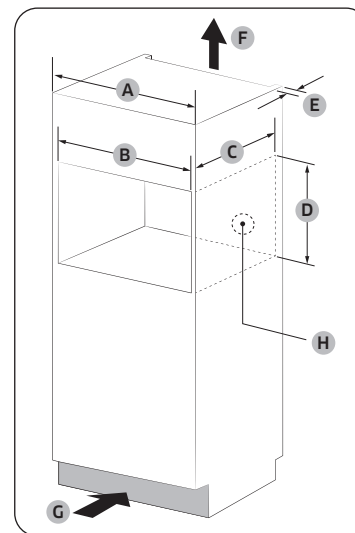
Four (mm)

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



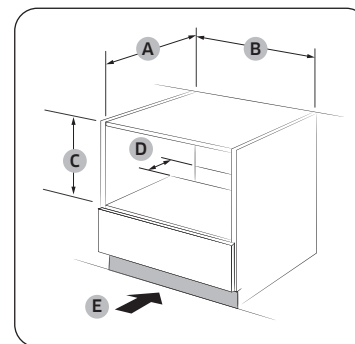
Four (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Meuble encastré (mm)

A	600
B	564 à 568 minimum
C	550 minimum
D	446 minimum / 450 maximum
E	50 minimum
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Espace pour la prise électrique (Orifice de Ø 30)

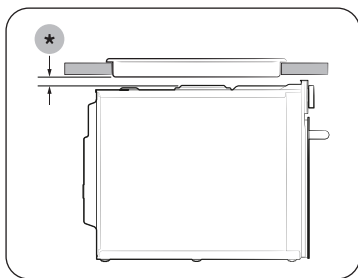


Meuble sous évier (mm)

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

REMARQUE

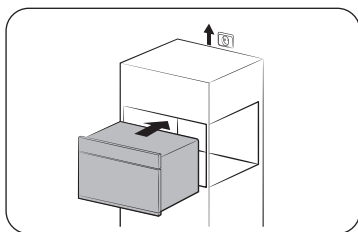
La hauteur minimum requise (C) est pour l'installation du four seul.



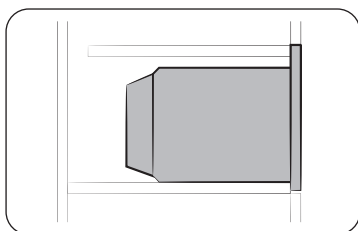
Installation avec une table de cuisson

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

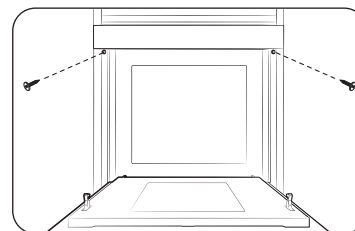
Montage du four



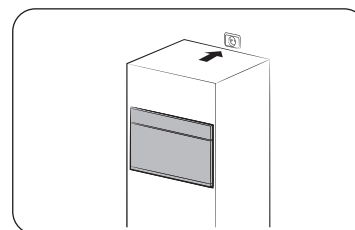
1. Faites glisser le four partiellement dans la niche. Acheminez le câble électrique jusqu'à la source d'alimentation.



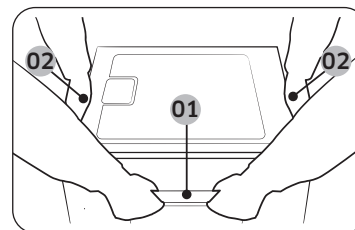
2. Faites glisser le four entièrement dans la niche.



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.



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

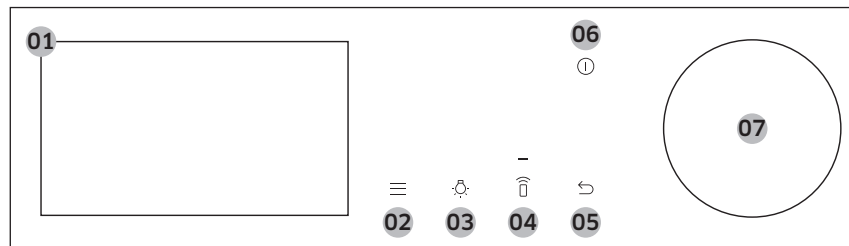
- 01 Poignée de la porte
- 02 Poignée latérale

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.

Avant de commencer

Tableau de commande

Le tableau de commande du four comporte un écran (non tactile), une molette de réglage et des boutons tactiles pour contrôler le four. Veuillez lire les informations suivantes pour connaître le tableau de commande du four.



01 Écran	Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson.
02 Options	Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options.
03 Éclairage	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.
04 Commande intelligente	Appuyez pour activer ou désactiver la fonction Commande intelligente. REMARQUE La connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction.
05 Retour	Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent.
06 Puissance	Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'écran.
07 Molette de réglage	Tournez à gauche et à droite pour naviguer dans les menus et les listes. Un élément sera souligné pour indiquer où vous vous trouvez sur l'écran. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner l'élément souligné.

Réglages initiaux

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, l'écran de bienvenue apparaît avec le logo Samsung. Suivez les instructions à l'écran pour terminer les réglages initiaux. Vous pouvez modifier les réglages initiaux ultérieurement en accédant à l'écran Réglages .

1. Sur l'écran de bienvenue, sélectionnez **Démarrer la configuration**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Définissez la langue.
 - a. Sélectionnez la langue, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Acceptez les **Conditions générales** et la **Politique de confidentialité**.
4. Connectez votre appareil à l'application SmartThings.
 - a. Dans l'écran Expérience mobile, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - b. Scannez le code QR sur l'écran avec votre smartphone et suivez les instructions à l'écran sur votre téléphone pour terminer la connexion.
 - Si vous ne souhaitez pas procéder à cette étape, sélectionnez **Passer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour passer à l'étape suivante.
 - c. Lorsque vous recevez le message indiquant que vous êtes connecté avec succès, sélectionnez **OK** et appuyez sur la **Molette de réglage**.

5. Définissez le fuseau horaire.
 - a. Sélectionnez votre fuseau horaire, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
6. Définissez la date.
 - a. Sélectionnez le jour, le mois et l'année. Appuyez sur la **Molette de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

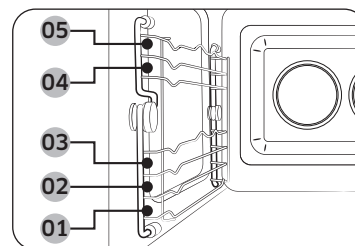
7. Sélectionnez l'heure.
 - a. Réglez l'heure et les minutes. Appuyez sur la **Molette de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
 - b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

REMARQUE

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

8. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer le réglage.
 - L'écran Guide pour la première utilisation apparaît. Vous pouvez sélectionner **EN SAVOIR PLUS**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour voir le guide ou sélectionner **PLUS TARD**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour sauter cette étape.

Glissières latérales



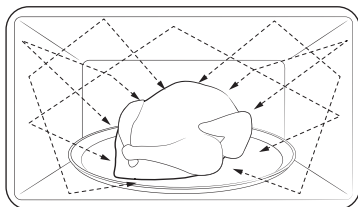
- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.

01	Niveau 1	Fonction micro-ondes
02	Niveau 2	Fonction four
03	Niveau 3	
04	Niveau 4	
05	Niveau 5	

Avant de commencer

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.

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 plus d'informations sur les ustensiles de cuisson appropriés, consultez le guide suivant.

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 croustilleur	○	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.

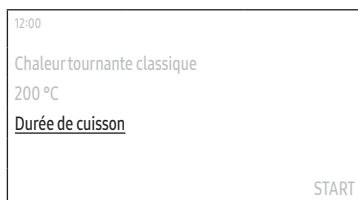
Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée risque de les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	✗	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Ils peuvent créer des arcs électriques
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.

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 aux micro-ondes

Opérations

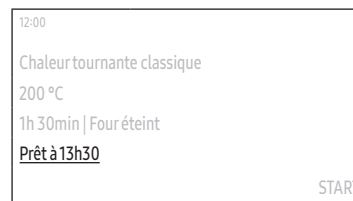
Modes du four



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, voir la section « Description des modes du four » à la page 19.)
3. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la plage de température diffèrent selon le mode de cuisson.
4. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
 - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.
5. Après avoir réglé le temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Maintenir la temp.** ou **Maintien au chaud**.
 - Le mode Grand Gril ne prend pas en charge l'option **Maintien au chaud**.

REMARQUE

Si vous démarrez la cuisson sans régler la durée de cuisson ou si vous réglez l'option **Maintenir la temp.**, vous devez arrêter le four manuellement.



6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
 - Lorsque vous réglez la durée de cuisson, le four affiche l'heure de fin de cuisson. (Ex. **Prêt à 13h30**)
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Si vous n'avez pas modifié l'heure de fin, le four commence la cuisson immédiatement.
 - Si vous avez modifié l'heure de fin, le four ajustera automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, sélectionnez **Pause**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour faire une pause. Une fois que vous avez mis la cuisson en pause, vous pouvez soit la terminer, soit la poursuivre.
 - Sélectionnez **Arrêt**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer la cuisson.
 - Sélectionnez **Continuer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour poursuivre la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, le message **+5 min** apparaît à l'écran.
 - Vous pouvez sélectionner **+5 min**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

Description des modes du four

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Convection	40-250	160
	L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps.	
Chaleur tournante classique	40-250	180
	La chaleur est générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur avec les ventilateurs. Ce réglage convient pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage.	
Grand gril	150-250	220
	Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple).	
Gril ventilation	40-250	180
	Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson.	
Chaleur du haut + Convection	40-250	180
	L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les rôtis qui nécessitent un dessus croustillant (par exemple, de la viande ou des lasagnes).	

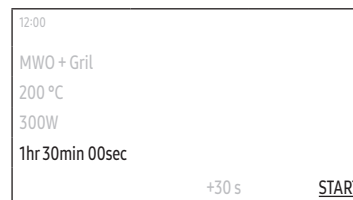
Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Chaleur du fond + Convection	40-250	200
	L'élément chauffant du fond génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la pizza, le pain ou le gâteau.	
Cuisson intensive	40-250	220
	La cuisson intensive active tous les éléments chauffants en alternance afin de répartir la chaleur de manière homogène à l'intérieur du four. Utilisez ce mode pour les grandes recettes, comme les grands gratins ou les tartes.	
Pro-Roasting	80-200	160
	Pro-Roasting exécute un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. Ensuite, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent à fonctionner pour saisir les aliments tels que la viande. Après avoir été saisie, la viande sera cuite à basse température. Utilisez ce mode pour cuire la viande, la volaille ou le poisson.	
Friture à l'air	150-250	220
	Friture à l'air utilise l'air chaud pour obtenir des aliments surgelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile que les modes de convection normaux. Pour de meilleurs résultats, utilisez ce mode sur un plateau de friture à l'air. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage pour la température, la durée et la quantité.	

Opérations

Modes Micro-ondes



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, voir la section « Description des modes micro-ondes » à la page 21.)
3. Réglez la température souhaitée.
 - Le mode MWO ne nécessite pas de réglage de la température.
 - La température par défaut et la plage de température diffèrent selon le mode de cuisson.
4. Réglez le niveau de puissance.
 - Le niveau de puissance par défaut et la plage de niveaux de puissance diffèrent en fonction du mode de cuisson.



5. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
 - La durée de cuisson maximum est de 1 heure et 30 minutes.
 - Vous pouvez sélectionner **+30 sec**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour ajouter 30 secondes de temps de cuisson.
6. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Le four commence la cuisson immédiatement.

REMARQUE

- Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, sélectionnez **Pause**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour faire une pause. Une fois que vous avez mis la cuisson en pause, vous pouvez soit la terminer, soit la poursuivre.
 - Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour terminer la cuisson.
 - Sélectionnez **Continuer**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour poursuivre la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, **+30 sec** apparaît à l'écran. (**+30 sec** n'apparaît pas si le temps de cuisson a été réglé sur moins de 5 secondes)
 - Vous pouvez sélectionner **+30 sec**, puis appuyer sur la **Molette de réglage** pour prolonger la cuisson de 30 secondes supplémentaires.

Description des modes micro-ondes

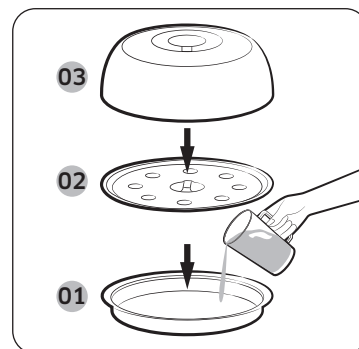
Mode	Plage de températures (°C) (puissances - W)	Température (puissance) par défaut (°C / W)
Micro-ondes	- / 100-850	850
	L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.	
MWO + Gril	40-200 / 100-600	200 / 300
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, qui est renforcée par l'énergie des micro-ondes.	
MWO + Convection	40-200 / 100-600	180 / 300
	Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection répartit la chaleur dans le four, laquelle est renforcée par l'énergie des micro-ondes.	
MWO + Rôti	40-200 / 100-600	180 / 300
	Ce mode combine le gril ventilation et le micro-ondes et permet donc de réduire la durée de cuisson tout en donnant aux aliments une surface brune et croustillante.	

Niveau de puissance

Niveau	Pourcentage (%)	Puissance de sortie (W)	Description
ÉLEVÉ	100	850	Utilisez pour réchauffer des liquides.
HAUT FAIBLE	82	700	Utilisez pour réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	71	600	
MOYENNE	53	450	Utilisez pour cuire la viande et réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	35	300	
DÉCONGÉLATION	21	180	Utilisez pour décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	12	100	Utilisez pour décongeler les légumes.

Pour utiliser Pro Steamer

Vous pouvez cuire manuellement vos aliments à la vapeur à l'aide de Pro Steamer.

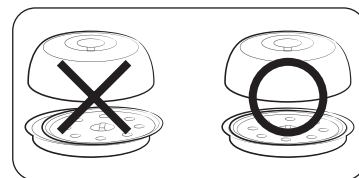


- 01 Plaque à vapeur / Plat croustillier
- 02 Plateau vapeur
- 03 Couvercle en acier inoxydable

1. Versez 500 ml d'eau froide dans la plaque à vapeur. Placez le plateau vapeur sur la plaque à vapeur, ajoutez les aliments sur le plateau, puis fermez le couvercle en acier inoxydable. Placez Pro Steamer au centre du four.
2. Suivez les étapes 2 à 4 de la section Micro-ondes pour le reste des réglages de cuisson.
 - Pour des instructions de cuisson détaillées, reportez-vous à la section Pro Steamer à la page 40.

REMARQUE

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



ATTENTION

Veillez à fermer le couvercle de Pro Steamer de manière à ce qu'il s'insère dans la plaque à vapeur/plat croustillier. Les œufs ou les châtaignes peuvent exploser si le couvercle n'est pas correctement fermé.

ATTENTION

- N'utilisez jamais ce Pro Steamer avec un autre produit ou modèle. Cela pourrait provoquer un incendie ou des dommages irréversibles au produit.
- N'utilisez pas Pro Steamer sans eau ni aliments à l'intérieur. Lorsque vous utilisez ce Pro Steamer, versez au moins 500 ml d'eau avant de l'utiliser. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou de provoquer un incendie ou des dommages irréversibles au produit.
- Il faut faire attention en retirant le récipient de l'intérieur de Pro Steamer après la cuisson, car il sera très chaud.

Opérations

Fonctions spéciales



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Fonctions spéciales**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur la **Molette de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque fonction, voir la section « Description des fonctions spéciales » à la page 23.)
4. Réglez la température souhaitée.
 - La température par défaut et la température diffèrent selon le mode de cuisson.
5. Sélectionnez **Durée de cuisson**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
 - Le temps de cuisson maximal est de 10 heures.



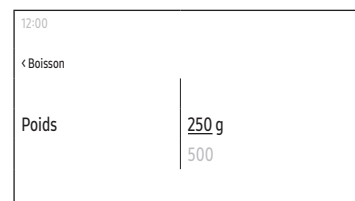
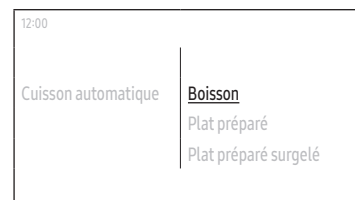
6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
 - Lorsque vous réglez la durée de cuisson, le four affiche l'heure de fin de cuisson. (Ex. **Prêt à 13h30**)
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Si vous n'avez pas modifié l'heure de fin, le four commence la cuisson immédiatement.
 - Si vous avez modifié l'heure de fin, le four ajustera automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

Description des fonctions spéciales

Mode	Plage de températures (°C)	Température par défaut (°C)
Cuisson à plusieurs niveaux	40-250	160
	Utilisez cette fonction pour cuisiner avec deux niveaux en même temps.	
Keep Warm (Maintien au chaud)	60-100	60
	Utilisez cette fonction uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.	

Cuisson automatique

Le four propose 31 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée, la puissance et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné.

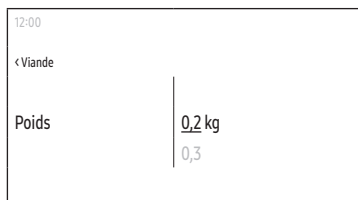
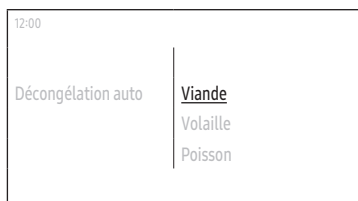


1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson automatique**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « Cuisson automatique » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 28.
4. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.
 - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
6. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Opérations

Décongélation auto

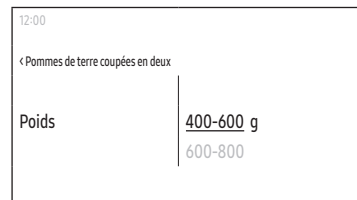
Le four propose 5 programmes de décongélation automatique. Profitez de cette fonction pour décongeler facilement vos aliments. La durée, la puissance et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné.



1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Décongélation auto**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « Décongélation auto » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 31.
4. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.
5. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
6. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Cuisson rapide


Le four propose des programmes de cuisson rapide. Profitez de cette fonction pour décongeler facilement vos aliments. La durée, la puissance et la température de cuisson seront ajustées en fonction du programme sélectionné.




1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson rapide**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Pour des informations détaillées sur chaque programme, voir « Cuisson rapide » dans la section « Cuisiner intelligemment » à la page 32.
4. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Le poids disponible diffère selon le programme sélectionné.
6. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
7. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Minuterie

Ajout de la nouvelle minuterie

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez **+**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Sautez cette étape si vous ajoutez la minuterie pour la première fois.
4. Réglez l'horloge.


Modification de la minuterie existante

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez la Minuterie que vous voulez modifier, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Changez l'heure.

Suppression de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sur l'écran Minuterie, sélectionnez , puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Sélectionnez **Supprimer** sur le côté droit de la Minuterie que vous voulez supprimer, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Utilisation de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez **START** sur le côté droit de la Minuterie que vous voulez utiliser, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
 - Une fois que vous avez lancé la minuterie, vous pouvez la mettre en pause ou l'annuler.


REMARQUE

Lorsque le temps s'est écoulé jusqu'à un point donné, le message « **Le temps est écoulé.** » apparaît avec une mélodie. Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour enlever le message.

Nettoyage

Nettoyage vapeur

Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur. Cette fonction automatique vous fait gagner du temps en supprimant la nécessité d'un nettoyage manuel régulier.

1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez **Nettoyage vapeur**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
5. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

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

- Si le four est fortement souillé de graisse, par exemple après un rôtissage ou une grillade, il est recommandé d'éliminer manuellement les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage avant d'activer le nettoyage vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Ceci afin de permettre à la surface émaillée intérieure de sécher complètement.
- 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.

Opérations

Désodorisation

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



1. Appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
3. Sélectionnez **Désodorisation**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
4. Réglez l'horloge.
 - Vous pouvez configurer jusqu'à 15 minutes.
5. Sélectionnez **START**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.

Réglages

Appuyez sur le bouton  du panneau de commande, sélectionnez **Réglages**, puis appuyez sur la **Molette de réglage** pour modifier divers réglages de votre four.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour obtenir des descriptions détaillées.

Menu	Sous-menu	Description
Connexions	Wi-Fi	Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi.
	Connexion facile	Vous pouvez connecter le four au serveur SmartThings via une connexion Wi-Fi. Lorsque le four est connecté, vous pouvez utiliser l'application SmartThings pour vérifier l'état du four et/ou le contrôler depuis un appareil mobile.
	Gestion à distance	Sélectionnez Activer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour permettre au service d'assistance clientèle d'accéder à votre four à distance afin de vérifier les informations internes.

Menu	Sous-menu	Description
Affichage	Luminosité	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage.
	Écran de veille	Vous pouvez activer ou désactiver l'écran de veille.  REMARQUE <ul style="list-style-type: none"> L'écran de veille est une fonction qui affiche la date et l'heure sur votre écran si aucune entrée n'est effectuée pendant un certain temps en mode veille. Activez l'écran de veille pour activer le thème de l'horloge et le délai d'attente.
	Thème de l'horloge	Vous pouvez sélectionner le thème de l'horloge.
	Délai d'attente	Vous pouvez définir la durée avant l'activation de l'écran de veille.  REMARQUE <ul style="list-style-type: none"> La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage. Lorsque le réglage du délai d'attente est réglé sur « Toujours activé », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes.



Menu	Sous-menu	Description
Date et heure	Date et heure automatiques	Vous pouvez activer ou désactiver la mise à jour de l'heure à partir d'Internet. Vous devez être connecté au réseau Wi-Fi.
	Sélectionner le fuseau horaire	Vous pouvez sélectionner le fuseau horaire. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Régler la date	Vous pouvez définir manuellement une date. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Régler l'heure	Vous pouvez définir manuellement l'heure. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatiques.)
	Sélectionner le format de l'heure	Vous pouvez régler le format de l'heure entre le format 12 heures ou 24 heures.
Langue		Vous pouvez sélectionner une langue.
Capacité		Vous pouvez régler le volume du four.
Aide	Dépannage	Vous pouvez vérifier le dépannage.
	Guide pour la première utilisation	Vous pouvez consulter les instructions simples sur l'utilisation de base du four.

Opérations

Menu	Sous-menu	Description
À propos de l'appareil	Nom du modèle	Vous pouvez vérifier le nom du modèle de notre four.
	Version du logiciel	Vous pouvez vérifier la version actuelle du micrologiciel. Lorsqu'un nouveau logiciel est disponible, le bouton Mise à jour du logiciel apparaît dans ce menu.
	Informations juridiques	Vous pouvez vérifier les informations juridiques.

Verrouiller

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour éviter toute opération involontaire.

- Pour activer la fonction **Verrouiller**, appuyez sur le bouton  sur le panneau de commande, sélectionnez **Verrouiller**, puis appuyez sur la **Molette de réglage**.
- Pour désactiver la fonction de **Verrouiller**, maintenez enfoncé le bouton  jusqu'à ce que le message « La commande est déverrouillée. » apparaisse.

Cuisiner intelligemment

Cuisson automatique

Le tableau suivant présente 31 programmes Auto comprenant le réchauffage, la cuisson, le rôtissage et la cuisson au four. Il contient les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Ces programmes automatiques contiennent des modes de cuisson spéciaux, qui ont été développés pour votre confort.

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
1. Boisson	0,25 0,5	Plaque en céramique	1
	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. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).		
2. Plat préparé	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	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). Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.		
3. Plat préparé surgelé	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	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). Laissez reposer 3 minutes après la cuisson.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
4. Soupe	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	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 de la plaque en céramique. Remuez bien avant et après un temps de repos de 2 à 3 minutes.		
5. Ragoût	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	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 de la plaque en céramique. Remuez bien avant et après un temps de repos de 2 à 3 minutes.		
6. Gratin de poisson surgelé	0,4-0,6	Gril + Plaque en céramique	3
	Placez le gratin de poisson surgelé dans un plat en Pyrex ou en céramique adapté. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. Ce programme est adapté aux produits prêts à l'emploi surgelés composés de filets garnis de légumes et de sauce.		
7. Lasagnes surgelées	0,4-0,6	Gril + Plaque en céramique	3
	Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique adapté. Après le réchauffage, laissez reposer 2 à 3 minutes.		
8. Frites surgelées	0,4-0,5	Plaque à pâtisserie	3
	Répartissez les frites au four surgelées sur la plaque à pâtisserie métallique.		
9. Pizza surgelée	0,3-0,4 0,4-0,5	Grille du four	2
	Placez la pizza surgelée sur la grille du four.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
10. Croquettes surgelées	0,4-0,6	Plaque à pâtisserie	3
	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur une plaque de cuisson métallique.		
11. Légumes surgelés	0,3-0,4 0,4-0,5	Plaque en céramique	1
	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 le bol au centre de la plaque en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.		
12. Tarte aux pommes	1,2-1,4	Grille du four	1
	Placez la tarte aux pommes dans un plat rond en métal. Posez sur la grille du four. Les poids indiqués comprennent les pommes, etc.		
13. Base pour tarte aux fruits	0,3-0,5	Grille du four	3
	Mettez la pâte dans un plat à fond métallique sur la grille du four.		
14. Brownies	0,5-0,7	Grille du four	3
	Mettez la pâte dans un plat rond en verre pyrex ou en céramique sur la grille du four.		
15. Croissants	0,2-0,4	Grille du four	3
	Utilisez du papier sulfurisé. Placez les croissants côte à côte sur la grille du four.		
16. Tarte au beurre hollandaise	0,5-0,7	Grille du four	2
	Mettez la pâte fraîche dans un plat de cuisson métallique rond de 22 cm. Posez sur la grille.		
17. Quatre-quarts	0,7-0,8	Grille du four	3
	Placez la pâte fraîche dans un plat à gâteau métallique rectangulaire et de taille adaptée (25 cm de long). Placez le plat sur la grille du four, le long de la porte.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
18. Muffins	0,5-0,6	Grille du four	2
	Mettez la pâte à muffins dans un moule à muffins en métal, adapté à 12 muffins. Placez le plat au milieu de la grille du four.		
19. Pâte levée à la levure	0,3-0,6	Grille du four	3
	Préparez la pâte à levure pour la pizza, le gâteau ou le pain. Posez dans un grand plat rond résistant à la chaleur et couvrez de film alimentaire.		
20. Biscuit de Savoie	0,3-0,6	Grille du four	2
	Mettez 300 g de pâte dans un plat rond en métal noir de 18 cm, 400 g dans un plat de 24 cm et 500 g dans un plat de 26 cm de diamètre. Placez le plat au milieu de la grille du four.		
21. Pain blanc	0,7-0,8	Grille du four	2
	Placez la pâte fraîche dans un plat à gâteau métallique rectangulaire et de taille adaptée (25 cm de long). Placez le plat sur la grille du four, le long de la porte.		
22. Pâte feuilletée aux pommes	0,3-0,5	Plaque à pâtisserie	2
	Utilisez du papier sulfurisé. Mettez 4 morceaux côte à côte sur la plaque de cuisson.		
23. Filet de poisson, 2 cm	0,3-0,6	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2
	Marinez le filet de poisson (2 cm) et mettez-le côte à côte sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
24. Steak de saumon	0,3-0,6	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2
	Marinez les steaks de saumon et mettez-le côte à côte sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.		
25. Crevettes	0,3-0,4 0,4-0,5	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2
	Placez les crevettes crues sur la grille du four et sur la plaque de cuisson de manière uniforme. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.		
26. Steak de bœuf, fin	0,3-0,6	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2
	Placez les steaks de bœuf côte à côte au milieu de la grille du four et de la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.		
27. Côtelettes d'agneau	0,3-0,6	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2
	Marinez les côtelettes d'agneau. Placez les côtelettes sur la grille du four et la plaque de cuisson. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.		

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau
28. Légumes frais	0,3-0,4 0,5-0,6	Plaque en céramique	1
	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 le bol au centre de la plaque en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.		
29. Pomme de terre épluchée	0,5-0,6 0,7-0,8	Plaque en céramique	1
	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 le bol au centre de la plaque en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes et remuez après la cuisson.		
30. Riz blanc	0,3-0,4	Plaque en céramique	1
	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 le bol au centre de la plaque en céramique. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 5 minutes et remuez après cuisson.		
31. Pizza maison	0,6-1,0	Plaque à pâtisserie	1
	Posez la pizza sur la plaque. Les gammes de poids comprennent des garnitures telles que la sauce, les légumes, le jambon et le fromage.		

Décongélation auto

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment. Ces programmes utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Éliminez tous les éléments d'emballage avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, le pain, les gâteaux et les fruits sur le plateau en céramique.

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau	Temps de repos (min.)
Viande	0,2-2,0	Plaque en céramique	1	10-30
	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.			
Volaille	0,2-2,0	Plaque en céramique	1	10-30
	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.			
Poisson	0,2-2,0	Plaque en céramique	1	10-30
	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.			

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (kg)	Accessoire	Niveau	Temps de repos (min.)
Pain/ Gâteaux	0,1-1,0	Plaque en céramique	1	5-10
	Posez le pain sur un morceau de papier absorbant. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus. Le four continue de fonctionner jusqu'à ce que vous ouvriez la porte pour retourner les aliments. 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.			
Fruit	0,1-0,8	Plaque en céramique	1	5-10
	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.			

Cuisson rapide

Le tableau suivant présente 4 programmes automatiques pour la cuisson rapide et le rôtissage. Il contient les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées.

Ces programmes automatiques contiennent des modes de cuisson spéciaux, qui ont été développés pour votre confort.

Produit alimentaire	Poids	Accessoire	Niveau
Pommes de terre coupées en deux	400 à 600 g 600-800 g	Gril + Plaque en céramique	3
	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les sur la grille, côté coupé tourné vers le gril. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Produit alimentaire	Poids	Accessoire	Niveau
Rôti de porc	0,8-1,0 kg	Gril + Plaque en céramique	3
	Placez le rôti de porc sur la grille avec la plaque en céramique. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.		
Morceaux de poulet	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Gril + Plaque en céramique	5
	Badigeonnez les morceaux de poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-les sur la grille avec la plaque en céramique, côté peau en bas. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Poulet entier	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Gril + Plaque en céramique	3
	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le, côté poitrine en bas, au milieu de la grille avec la plaque en céramique niveau 3. Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.		

※ Le mode Cuisson 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.

Cuisson manuelle

Guide de cuisson au micro-ondes

- N'utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes. Placez toujours les récipients avec les aliments sur la cavité.
- Pour un résultat optimal, il est recommandé de couvrir les aliments.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer dans leur propre vapeur.

Légumes surgelés

- Utilisez un récipient en Pyrex avec un couvercle.
- Remuez les légumes deux fois pendant la cuisson et une fois après.
- Assaisonnez après la cuisson.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Épinards	150	600	5-6	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Brocolis	300	600	8-9	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Petits pois	300	600	7-8	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Haricots verts	300	600	7½ à 8½	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (Carottes/Pois/Mais)	300	600	7-8	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300	600	7½ à 8½	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			

Légumes frais

- Utilisez un récipient en Pyrex avec un couvercle.
- Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide tous les 250 g.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après.
- Assaisonnez après la cuisson.
- Pour une cuisson plus rapide, il est recommandé de couper en morceaux plus petits et uniformes.
- Cuissez tous les légumes frais en utilisant le micro-ondes à pleine puissance (850 W).

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Brocolis	250	4-5	3
	500	5-6	
Préparez des sommités de taille égale. Disposez-les en orientant les tiges vers le centre.			
Choux de Bruxelles	250	5-6	3
	500	7-8	
Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.			
Carottes	250	5-6	3
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.		
Chou-fleur	250	5-6	3
	500	7-8	
Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.			
Courgettes	250	3-4	3
	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.		
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.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Champignons	125	1-2	3
	250	2-3	
Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.			
Oignons	250	4-5	3
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.		
Poivrons	250	4-5	3
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250	4-5	3
	500	7-8	
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.		

Riz et pâtes

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson.

Cuisez à découvert et mettez le couvercle pendant le temps de repos. Puis, égouttez soigneusement.

- **Riz** : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec un couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson.
- **Pâtes** : utilisez une grande cocotte en Pyrex.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250	850	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18-20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	850	20-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		22-24		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	850	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	850	18-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	850	10-11	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

Réchauffage

- Ne réchauffez pas de trop grandes quantités d'aliments, comme de grosses pièces de viande, car elles risquent d'être trop cuites.
- Il est plus sûr de réchauffer les aliments à une puissance moins élevée.
- Remuez correctement ou retournez pendant et après la cuisson.
- Soyez prudents avec les liquides ou les aliments pour bébé. Remuez correctement avant, pendant et après la cuisson à l'aide d'une cuillère en plastique ou d'une touillette en verre afin d'éviter toute projection de liquide bouillant et brûlure. Laissez-les reposer dans le four le temps recommandé. Accordez un temps de réchauffage plus long que pour les autres types d'aliments.
- Le temps de repos recommandé après le réchauffage est de 2 à 4 minutes. Consultez le tableau ci-dessous à titre de référence.

Liquides et aliments

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)
Boisson	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	850	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	850	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	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	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	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.			

Aliments et lait pour bébé

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Durée de cuisson (secondes)	Temps de repos (min.)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30-40	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Bouillie pour bébé (Céréales + Lait + Fruits)	190 g	600	20-30	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	30-40 50-60	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.			

Décongélation

Placez les aliments congelés dans un récipient avec couvercle adapté au micro-ondes. Retournez-les pendant la décongélation, égouttez le liquide et retirez les abats après la décongélation. Pour une décongélation plus rapide, coupez les aliments en petits morceaux et enveloppez-les de papier d'aluminium avant de les faire décongeler. Lorsque la surface extérieure des aliments surgelés commence à fondre, arrêtez la décongélation et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Ne modifiez pas la puissance par défaut (180 W) pour la décongélation.

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

Cuisiner intelligemment

Aliment		Quantité (g)	Temps de décongélation (minutes)	Temps de repos (min.)
Viande	Viande hachée	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Escalopes de porc	250	7-8	
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.				
Volaille	Morceaux de poulet	500 (2 morceaux)	12-14	15-60
	Poulet entier	1200	28-32	
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.				
Poisson	Filets de poisson	200	6-7	10-25
	Poisson entier	400	11-13	
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.				
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	1 à 1½	5-20
		4 parts	2½ à 3	
	Tartine/Sandwich	250 500	4 à 4½ 7-9	
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.				

Guide de cuisson par convection

Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Convection.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Moule carré pour gâteau aux noisettes	160-170	Grille du four	2	60-70
Cercle ou moule rond pour gâteau au citron	150-160	Grille du four	2	50-60
Biscuit de Savoie	150-160	Grille du four	2	25-35
Pâte pour flan aux fruits	150-170	Grille du four	2	25-35
Cake aux fruits streusel plat (pâte à la levure de boulanger)	150-170	Plaque à pâtisserie	3	30-40
Croissants	170-180	Plaque à pâtisserie	2	10-15
Petits pains	180-190	Plaque à pâtisserie	2	10-15
Cookies	160-180	Plaque à pâtisserie	3	10-20
Frites au four	200-220	Plaque à pâtisserie	3	15-20

Chaleur du haut + Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur du haut + Convection.

Placez la viande sur la grille du four, suivez les conseils du tableau concernant les niveaux et utilisez la plaque de cuisson comme bac à huile au niveau 2.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Rôti de bœuf (1 kg / moyen)	170-190	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	60-90
Épaule de porc / Roll (1 kg)	180-200	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	90-120
Agneau rôti / Gigot d'agneau (0,8 kg)	190-210	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	50-80
Poulet entier (1,2 kg)	200-220	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	50-70
Truites entières (2 pièces / 0,5 kg)	180-200	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	30-40
Magret de canard (0,3 kg)	180-200	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	25-35

Chaleur du fond + Convection

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur du fond + Convection.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Pizza maison	180-200	Plaque à pâtisserie	1	20-30
Quiche / tarte précuite réfrigérée	180-200	Grille du four	2	10-15
Pizza surgelée à pâte à levure	180-200	Plaque à pâtisserie	2	15-20
Pizza surgelée	180-200	Plaque à pâtisserie	2	15-25
Pizza réfrigérée	180-200	Plaque à pâtisserie	2	8-15
Tarte aux pommes	160-180	Grille du four	1	60-70
Pâte feuilletée, garniture aux pommes	180-200	Plaque à pâtisserie	2	10-15

Cuisiner intelligemment

Guide de cuisson au grill

Grand grill

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le grill. Réglez le grill à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Aliment	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1er côté) (minutes)	Durée de cuisson (du 2ème côté) (minutes)
Brochettes	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2	8-10	6-8
Escalopes de porc	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2	7-9	5-7
Saucisses	Grille du four	5+2	6-8	6-8
Morceaux de poulet	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2	20-25	15-20
Steaks de saumon	Grille du four + Plaque de cuisson	5+2	8-12	6-10
Légumes en rondelles	Plaque à pâtisserie	5	15-20	-
Toast	Grille du four	5	2-3	1-2
Tartines au fromage	Grille du four	5	3-5	-

Gril ventilation

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le grill. Réglez le grill à une température de 220 °C et faites préchauffer pendant 5 minutes.

Aliment	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Saucisses	Grille du four	4	8-10
Pommes de terre en morceaux	Grille du four	4	20-25
Frites surgelées	Plaque à pâtisserie	4	15-20
Croquettes surgelées	Plaque à pâtisserie	4	20-25
Beignets surgelés	Plaque à pâtisserie	4	15-20
Steak de saumon	Grille du four + Plaque de cuisson	4+2	15-20
Filet de poisson	Grille du four + Plaque de cuisson	4+2	12-17
Poisson entier	Grille du four + Plaque de cuisson	4+2	15-20
Morceaux de poulet	Grille du four + Plaque de cuisson	4+2	30-40

Guide de cuisson combinée

- N'utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes. Placez toujours les récipients avec les aliments sur la cavité.
- Pour un résultat optimal, il est recommandé de couvrir les aliments.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer dans leur propre vapeur.

Micro-ondes + Gril

Utilisez le niveau de puissance avec les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Aliment	Puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1er côté) (minutes)	Durée de cuisson (du 2ème côté) (minutes)
Pommes de terre au four	600	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	10-15	-
Tomates grillées	300	160-180	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	05-10	-
Gratin de légumes	450	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	10-20	-
Poisson grillé	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	04-08	04-06
Morceaux de poulet	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	10-15	10-15

Micro-ondes + Convection

Utilisez le niveau de puissance avec les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Aliment	Puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (du 1er côté) (minutes)	Durée de cuisson (du 2ème côté) (minutes)
Poulet entier (1,2 kg)	450	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	3	25-30	15-25
Rôti de bœuf / Agneau (à point)	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	3	15-20	15-20
Lasagnes surgelées / Gratin de pâtes	450	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	3	20-25	-
Gratin de pommes de terre	450	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	3	10-15	-
Fran de fruits frais	100	160-180	Plaque en céramique	3	40-50	-

Cuisiner intelligemment

Micro-ondes + Rôtissage

Utilisez le niveau de puissance avec les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

Aliment	Puissance (W)	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Morceaux de poulet	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	20-30
Pommes de terre en morceaux	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	15-20
Poisson entier	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	15-20
Filet de poisson	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	10-15
Beignets surgelés	450	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	10-15
Rouleaux de printemps surgelés	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	05-10
Bâtonnets de poisson surgelés	300	180-200	Plaque en céramique + insert pour le gril	4	15-20

Pro Steamer

La durée de cuisson dépend de la taille, de l'épaisseur et du type d'aliment. Pour la cuisson à la vapeur de tranches fines ou de petits morceaux, nous recommandons de réduire le temps. Si vous cuisez à la vapeur des tranches ou des morceaux d'aliments de grande taille, vous pouvez ajouter du temps. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de cuisson à la vapeur adaptés à chaque type d'aliment.

Aliment	Quantité (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Durée (min)	Consignes
Brocolis en morceaux	400	500	850	12-18	Rincez et lavez le brocoli. Coupez en fleurons de même taille. Répartissez uniformément les fleurons sur le plateau vapeur.
Carottes	400	500	850	15-20	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches sur le plateau vapeur.
Chou-fleur entier	600	500	850	20-25	Nettoyez le chou-fleur entier et placez-le sur un plateau vapeur.
Maïs en épis	400 (2 pièces)	500	850	23-28	Rincez et nettoyez le maïs en épis. Placez les épis de maïs côte à côte sur un plateau vapeur.
Courgettes	400	500	850	15-20	Rincez les courgettes et coupez-les en tranches similaires. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur.
Légumes surgelés	400	500	850	18-22	Répartissez uniformément les légumes surgelés (-18 °C), par exemple brocolis, choux-fleurs, carottes en tranches, sur le plateau vapeur.
Pommes de terre (petites)	500	500	850	25-30	Rincez et nettoyez les pommes de terre et percez la peau à l'aide d'une fourchette. Disposez les pommes de terre entières de manière uniforme sur le plateau vapeur.

Aliment	Quantité (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Durée (min)	Consignes
Pommes	800 (8 pommes)	500	850	15-20	Rincez et évidez les pommes. Mettez les pommes debout, côte à côte, sur le plateau vapeur.
Œufs	4 à 6 œufs	500	850	15-20	Percez 4 à 6 œufs frais (taille M) et placez-les dans les petites cavités du plateau vapeur. Après la cuisson à la vapeur, laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.
Crevettes bleues	250 (5 à 6)	500	850	10-15	Arrosez les crevettes bleues avec 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron. Répartissez-les uniformément sur le plateau vapeur.
Filets de poisson (Morue, poisson rose)	500 (2 à 3)	500	850	15-20	Arrosez les filets de poisson avec 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez les herbes et les épices (par exemple, le romarin). Déposez les filets uniformément sur le plateau vapeur.
Filets de poitrine de poulet	400 (2 filets)	500	850	20-25	Rincez et nettoyez les filets de poitrine de poulet. Placez les filets de poulet côte à côte sur un plateau vapeur.

REMARQUE

Comment nettoyer le Pro Steamer.

- Lavez le Pro Steamer à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.
- Le Pro Steamer ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

Guide pour chaleur tournante classique

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Chaleur tournante classique.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Lasagnes	200-220	Grille du four	3	20-25
Gratin de légumes	180-200	Grille du four	3	20-30
Gratin de pommes de terre	180-200	Grille du four	3	40-60
Baguettes de pizza surgelées	160-180	Plaque à pâtisserie	3	10-15
Gâteau marbré	160-180	Grille du four	2	50-70
Cake hollandais	150-170	Grille du four	2	50-60
Muffins	180-200	Grille du four	2	20-30
Cookies	180-200	Plaque à pâtisserie	3	10-20

Guide de cuisson intensive

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Intensif (Chaleur du haut + Chaleur du fond + Convection).

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Lasagnes (2 kg)	180-200	Grille du four	2	20-30
Gratin de légumes (2 kg)	160-180	Grille du four	2	40-60
Gratin de pommes de terre (2 kg)	160-180	Grille du four	2	60-90
Rôti de bœuf (2 kg)	160-180	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	60-90
Canard entier (2 kg)	180-200	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	60-90
2 poulets entiers (1,2 kg chaque)	200-220	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	60-90

Cuisiner intelligemment

Pro-Roasting

Ce mode comprend un cycle de chauffage automatique à plus de 200 °C. Le chauffage supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent pendant le processus de saisie de la viande. Après cette étape, les aliments sont cuits doucement par la basse température de présélection.

Ce processus est effectué pendant que les chauffages supérieur et inférieur fonctionnent. Ce mode convient aux rôtis de viande, à la volaille et au poisson.

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour le rôtissage.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Durée de cuisson (heures)
Rôti de bœuf	80-100	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	3:30-4:30
Rôti de porc	80-110	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	3:30-4:00
Poitrine de canard	80-100	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	01:30-2:00
Filet de bœuf	80-110	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	01:30-2:00
Filet de porc	80-110	Grille du four + Plaque de cuisson	3+2	01:30-2:00

Air Fry

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la friture à l'air. Aucun préchauffage n'est nécessaire.

Aliment	Quantité (g)	Temp. (°C)	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Pommes de terre				
Frites surgelées	500-1000	210-220	4	20-25
Frites surgelées, assaisonnées	500-1000	210-220	4	15-20
Tater Tots surgelés	500-1000	210-220	4	15-20
Hash Brown* surgelés	500-1000	210-220	4	15-20
Pommes de terre en morceaux surgelées	500-1000	210-220	4	15-20
Frites maison surgelées	500-1000	190-200	4	20-25
Pommes de terre en morceaux maison*	500-1000	200-210	4	20-25
Surgelé				
Beignets de poulet surgelés	300-500	210-220	4	15-20
Ailes de poulet surgelées*	500-1000	210-220	4	25-30
Beignets d'oignons frits surgelés	300-500	210-220	4	10-15
Bâtonnets de poisson surgelés	300-500	210-220	4	15-20
Beignets de poulet surgelés	500-1000	210-220	4	20-25
Churros surgelés	300-500	190-200	4	10-15
Volaille				
Pilons frais*	500-1000	200-210	4	30-35
Ailes de poulet fraîches*	300-500	200-210	4	27-32
Blancs de poulet, panés*	300-500	200-210	4	25-30

Aliment	Quantité (g)	Temp. (°C)	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Légumes				
Asperges, panées	100-300	200	4	15-20
Aubergines, panées	200-400	200	4	15-20
Champignon, pané	100-300	200	4	15-20
Oignons, panés	100-300	200	4	15-20
Choux-fleurs, panés	300-500	190-200	4	15-20
Mélange de légumes, panés	300-500	200	4	15-20

* Retourner après 2/3 du temps de cuisson.

REMARQUE

- Placez une feuille de cuisson ou un plateau sur la grille située sous la plaque de friture à l'air pour récupérer les éventuelles coulures. Cela permettra de réduire les éclaboussures et la fumée.
- Avant d'utiliser une feuille de cuisson, vérifiez la température maximale admissible de la feuille.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, l'huile est répartie plus uniformément sur une plus grande surface, ce qui permet de rendre les aliments plus croustillants.

Cuisson à plusieurs niveaux (Spécial)

Utilisez les températures et durées indiquées dans ce tableau comme consignes pour la cuisson traditionnelle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four avec le mode Cuisson à plusieurs niveaux.

Aliment	Temp. (°C)	Accessoire	Niveau	Temps de cuisson (min.)
Petits gâteaux	150-160	2 plaques à pâtisserie	2+4	20-30
Mini-tartes	160-180	2 plaques à pâtisserie	2+4	20-30
Croissants	160-180	2 plaques à pâtisserie	2+4	20-30
Pâte feuilletée	180-200	2 plaques à pâtisserie	2+4	30-40
Cookies	170-190	2 plaques à pâtisserie	2+4	15-20
Lasagnes	160-180	Grille du four + Plaque de cuisson	2+4	30-45
Frites surgelées	180-200	2 plaques à pâtisserie	2+4	30-50
Beignets surgelés	180-200	2 plaques à pâtisserie	2+4	20-30
Pizza surgelée	200-220	Grille du four + Plaque de cuisson	2+4	20-30

Cuisiner intelligemment

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 850 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 850 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 850 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 850 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.

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 et 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.

S'il y a des traces de doigts, de la graisse ou des taches sur l'extérieur (comme la surface de la porte, la poignée ou l'écran), nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux avec un nettoyant pour vitres ou un détergent neutre, puis essuyez-les avec un chiffon doux, propre et sec.

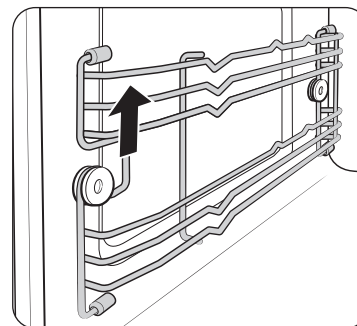
Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

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 du mode de four.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

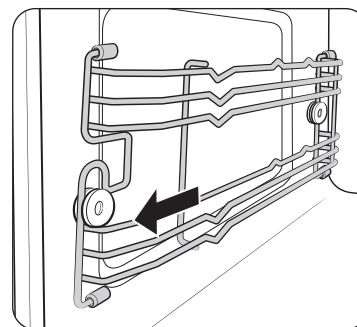
⚠ ATTENTION

- 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.

Glissières latérales (sur les modèles concernés uniquement)



1. Soulevez l'avant de la glissière pour la libérer de la fixation.



2. Tirez la glissière vers l'avant pour la retirer.
3. Retirez l'autre glissière latérale de la même manière.
4. Nettoyez les deux glissières latérales.
5. Lorsque c'est fait, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour les assembler.

📖 REMARQUE

Le four fonctionne sans les glissières latérales et les grilles en position.

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.

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.
	L'option d'affichage est désactivée.	Activez l'option d'affichage. Il est normal que l'heure actuelle disparaisse quelques minutes après l'activation de l'option d'affichage.

Problème	Cause	Action
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 l'aliment, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage .
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	Le four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Il n'y a pas d'électricité au four.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.

Problème	Cause	Action
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.
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.

Dépannage

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 porte reste ouverte pendant une longue période. 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 ou Décongélation auto est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Retournez l'aliment lorsque la notification s'affiche, sélectionnez OK , puis appuyez sur la Molette de réglage . Ensuite, sélectionnez Continuer , puis appuyez sur la Molette de réglage pour relancer le processus.
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.

Problème	Cause	Action
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.
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.

Problème	Cause	Action
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.
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.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four 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.
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.

Problème	Cause	Action
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.	Réglez 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-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.	
	Le capteur de température est court-circuité.		
C-F0	S'il n'y a pas de communication entre le MICOM principal et secondaire.		
C-F1	Ce code ne s'affiche que lorsque la fonction de lecture ou d'écriture de la mémoire EEPROM ne fonctionne pas.		
C-21	Ce code s'affiche lorsque la température du four est trop élevée. En cas d'élévation de la température au-delà de la limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Incendie détecté.)		Débranchez le cordon d'alimentation pour laisser refroidir l'appareil, puis redémarrez le four micro-ondes.
C-F2			Arrêtez le four et réessayez.
C-d0	Dysfonctionnement du clavier tactile.	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	Puissance maximale	2800 W
	Micro-ondes	1650 W
	Gril	2550 W
	Convection	2500 W
Puissance de sortie		100 W / 850 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	39,9 Kg
	Transport	48,8 Kg

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

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.

Annexe

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.

ATTENTION

La fonction WLAN 5 GHz de cet équipement ne peut être utilisée qu'à l'intérieur dans tous les pays de l'UE et au Royaume-Uni.

	Gamme de fréquences	Puissance de l'émetteur (Max)
Connexion Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Annnonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source). Vous pouvez obtenir le code source complet correspondant pendant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en contactant notre équipe de support via <http://opensource.samsung.com> (Veuillez utiliser le menu « Inquiry ».)

Il est également possible d'obtenir le code source complet correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM, moyennant un coût minimal.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne ayant reçu cette information.



Notes

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

UNE QUESTION ? 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

PAYS	APPELEZ LE	OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Magnetron

Gebruikershandleiding

NQ5B6753C**



SAMSUNG

Inhoud

Veiligheidsinstructies	3
Belangrijke veiligheidsinstructies	3
Algemene veiligheid	7
Voorzorgsmaatregelen voor werking van de magnetron	8
Beperkte garantie	9
Definitie van de productgroep	9
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)	9
Installatie	10
Geleverde onderdelen	10
Installatie-instructies	11
Installatie in de kast	11
Voor u begint	14
Bedieningspaneel	14
Initiële instellingen	14
Zijreken	15
Over microgolvenenergie	16
Kookgerei voor de magnetron	16
Gebruik	18
Ovenstanden	18
Magnetronstanden	20
Speciale functie	22
Automatisch koken	23
Automatisch ontdooien	24
Snel bereiden	24

Timer	25
Reinigen	25
Instellingen	26
Vergrendelen	28
Slim koken	28
Automatisch koken	28
Automatisch ontdooien	31
Snel bereiden	32
Handmatige bereiding	33
Snel en eenvoudig	44
Onderhoud	45
Reinigen	45
Probleemoplossing	46
Controlepunten	46
Onderdelen vervangen (reparatie)	46
Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik	46
Informatiecodes	51
Technische specificaties	51
Bijlage	52
Aankondiging met betrekking tot open source	52

Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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.

Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan koken. Het drogen van kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand. Gebruik dit apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, zoals in de handleiding is beschreven. Gebruik geen agressieve chemicaliën of dampen in of op dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen, koken of drogen van voedsel. Het is niet ontworpen voor industrieel of laboratoriumgebruik. Als er rook uit de 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.

Veiligheidsinstructies

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.

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.

WAARSCHUWING: Als het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen vanwege de gebruikte temperatuur de magnetron alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken.

Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Er moet voor worden gezorgd dat de verwarmingselementen in de magnetron niet worden aangeraakt.

Dit apparaat heeft een reinigingsfunctie, tijdens de reiniging kunnen de oppervlakken heter dan normaal worden en kinderen moet uit de buurt worden gehouden. De reinigingsfunctie hangt af van het model.

WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Gebruik geen grove schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de deur te reinigen, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken die verbrijzeling van het glas kunnen veroorzaken.

Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.

Veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat de lamp wordt vervangen, zodat er geen elektrische schok kan optreden.

Het apparaat mag niet achter een sierdeur geïnstalleerd worden, om oververhitting te voorkomen.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet bij gebruik.

Er moet voor worden gezorgd dat de verwarmingselementen niet worden aangeraakt.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

OPGELET: Het kookproces moet onder toezicht gebeuren. Een kookproces van korte duur moet voortdurend onder toezicht gebeuren.

De deur of de buitenkant kan, bij gebruik van het apparaat, heet worden.

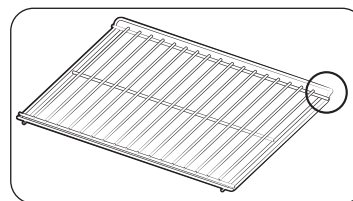
De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan, bij gebruik van het apparaat, hoog worden.

De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.

Het is niet de bedoeling om het apparaat met een externe timer of aparte afstandsbediening te bedienen.

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. De reiniging en het gebruikersonderhoud van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.



Zet het omhoog gebogen frame naar achteren, om de ruststand te ondersteunen bij het bereiden van grote hoeveelheden. (Afhankelijk van het model)

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 (propana, 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.

Spuit geen vluchtige materialen zoals insecticiden op de oven.

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

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

Waarschuwing magnetron

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

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

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

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

Gebruik de oven niet voor frituren want de olietemperatuur kan niet worden geregeld.

Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.

Veiligheidsinstructies

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 verwijdert.

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.

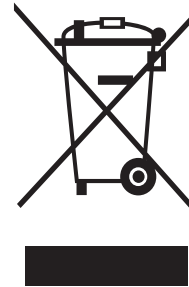
Houd de oven altijd schoon en goed onderhouden om schade aan het oppervlak en gevaarlijke situaties te voorkomen.

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 boogglasapparatuur.

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



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

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

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

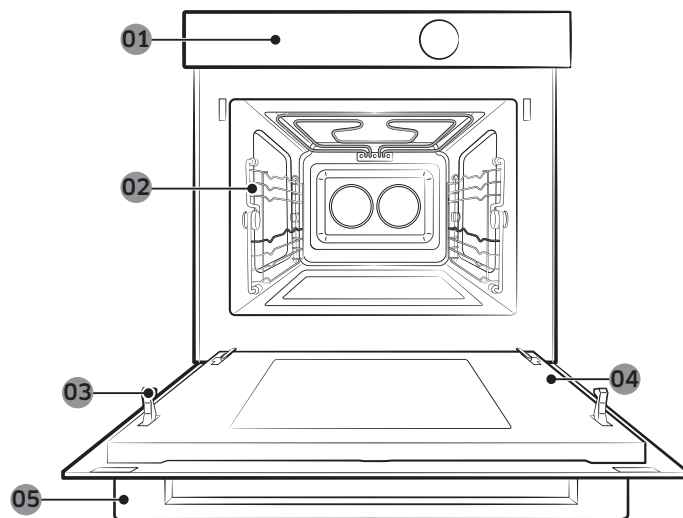
Ga voor informatie over de milieverbintenissen en productspecifieke wettelijke verplichtingen van Samsung; zoals REACH, WEEE, Batterijen, naar: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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 Zijrekken | 03 Veiligheidsvergrendeling deur |
| 04 Deur | 05 Deurhandgreep | |

Accessoires

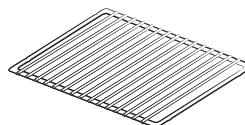
De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.



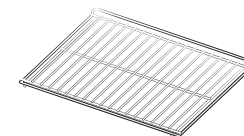
Keramische plaat
(Nuttig voor de magnetronstand.)



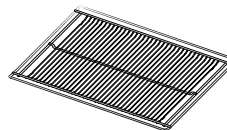
Bakplaat
(Niet gebruiken voor de magnetronstand.)



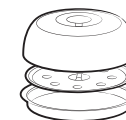
Roosterinzetstuk
(Nuttig voor de snelmenu- en grillstand.)



Ovenrek
(Niet gebruiken voor de magnetronstand.)



Air Fry rek
(Nuttig voor de Air Fry stand.)



Pro Steamer
(Handig voor de magnetronstand voor stoomkoken.)



3 schroeven (M4 L25)

OPMERKING

Raadpleeg *Slim koken* op pagina 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 verwijderen 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

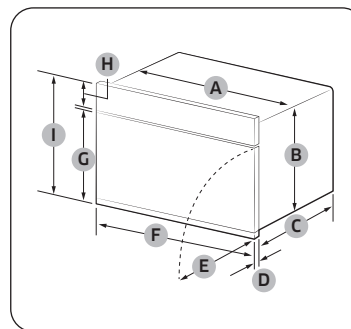
Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

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 de kast

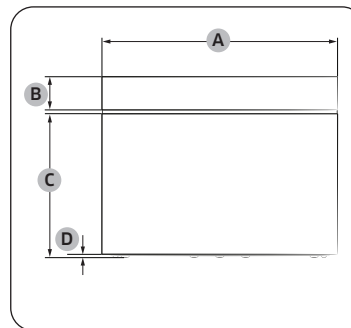
Keukenkastjes die in contact komen met de oven moeten hittebestendig zijn tot 100 °C. Samsung neemt geen verantwoordelijkheid voor schade aan de kasten door de hitte.

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



Oven (mm)

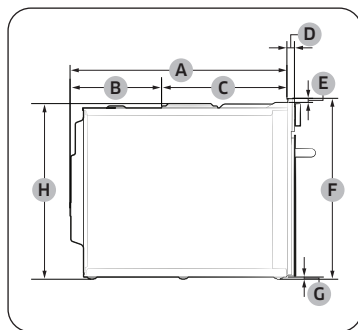
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Oven (mm)

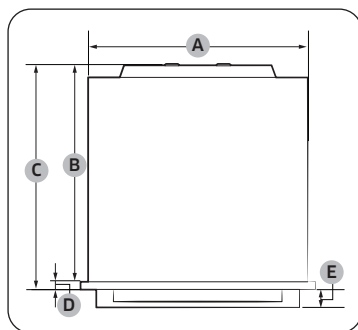
A	595
B	85
C	360
D	6

Installatie



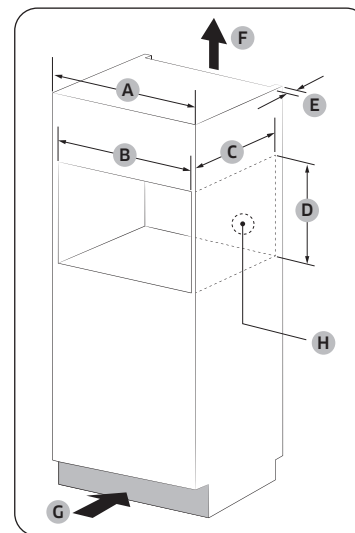
Oven (mm)

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



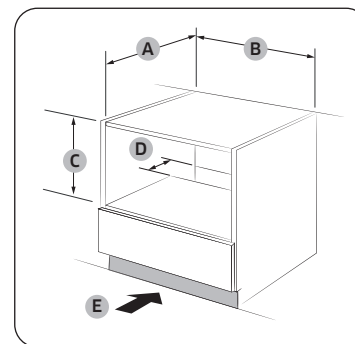
Oven (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



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)

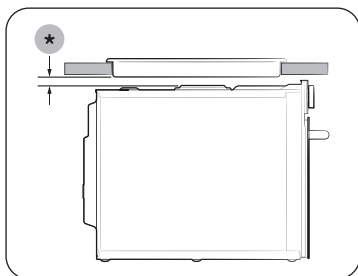


Gootstenkast (mm)

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

OPMERKING

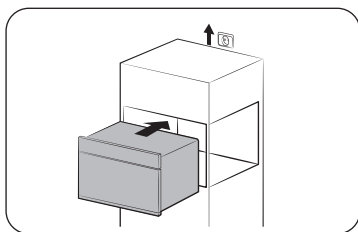
De minimumhoogte (C) is alleen vereist voor de oveninstallatie.



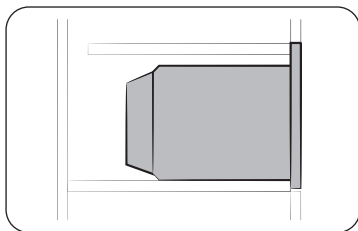
Installeren met een kookplaat

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

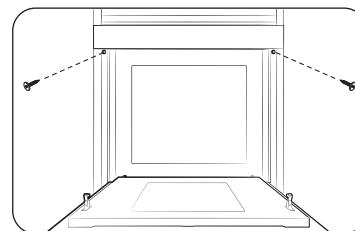
De oven monteren



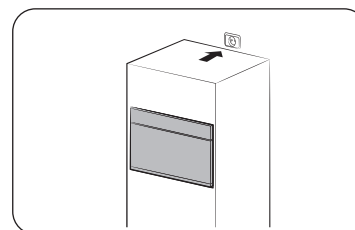
1. Schuif de oven gedeeltelijk in de uitsparing. Leid de aansluitingskabel naar de stroombron.



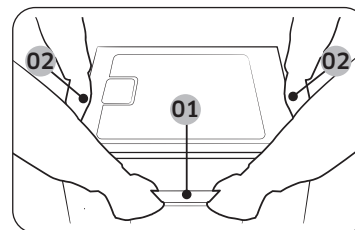
2. Schuif de oven volledig in de uitsparing.



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

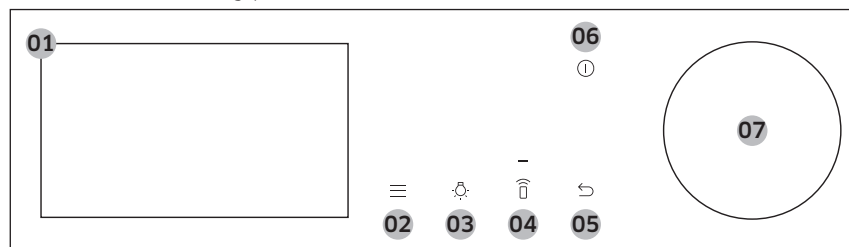
Houd het apparaat aan de twee zijgrepen en de deurgreep vast bij het uitpakken van het product.

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.

Voor u begint

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel van de oven is voorzien van een display (niet-aanraak), een Instelknop en aanraaktoetsen om de oven te bedienen. Lees de volgende informatie om meer te weten te komen over het bedieningspaneel van de oven.



01	Scherm	Geeft het menu, de informatie en de voortgang van de bereiding weer.
02	Opties	Tik hierop om de lijst Opties te zien.
03	Licht	Tik hierop om het licht in de oven in of uit te schakelen.
04	Smart Control	Tik om de functie Smart Control in of uit te schakelen. OPMERKING Easy Connection moet worden ingesteld voordat u deze functie gebruikt.
05	Terug	Tik om naar het vorige scherm te gaan.
06	Aan/uit	Tik hierop om het scherm in of uit te schakelen.
07	Instelknop	Draai naar links en rechts om door de menu's en lijsten te navigeren. Een item wordt onderstreept om aan te geven waar u zich op het scherm bevindt. Druk om het onderstreepte item te selecteren.

Initiële instellingen

Wanneer u de oven voor de eerste keer aanzet, verschijnt het welkomsscherm met het Samsung logo. Volg de instructies op het scherm op om de initiële installatie uit te voeren. U kunt de initiële instellingen later wijzigen door naar het scherm Instellingen te gaan.

1. Kies op het welkomsscherm **Set-up starten**, en druk dan op de **Instelknop**.
2. De taal instellen.
 - a. Selecteer de taal, en druk daarna op de **Instelknop**.
 - b. Selecteer **Volgende**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Ga akkoord met de "**Algemene Voorwaarden**" en het "**Privacybeleid**".
4. Laat uw apparaat verbinding maken met de SmartThings-app.
 - a. Op het scherm Mobile ervaring, selecteer **Volgende**, en druk op de **Instelknop**.
 - b. Scan de QR-code op het scherm met uw smartphone en volg de instructies op het scherm van uw telefoon om de verbinding te voltooien.
 - Indien u deze stap niet wenst uit te voeren, kies dan **Overslaan**, en druk dan op de **Instelknop** om de volgende stap uit te voeren.
 - c. Zodra u de melding krijgt dat u verbonden bent, selecteert u **OK**, en drukt u op de **Instelknop**.

5. De tijdzone instellen.
 - a. Selecteer uw tijdzone, en druk daarna op de **Instelknop**.
 - b. Selecteer **Volgende**, en druk daarna op de **Instelknop**.
6. De datum instellen.
 - a. Selecteer de dag, de maand en het jaar. Druk op de **Instelknop** nadat u elk item geselecteerd hebt.
 - b. Selecteer **Volgende**, en druk daarna op de **Instelknop**.

OPMERKING

Sla deze stap over als u uw apparaat met de SmartThings-app hebt verbonden.

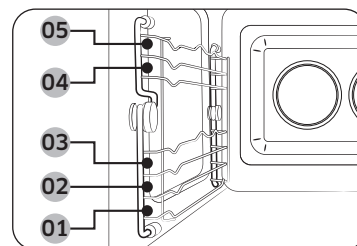
7. De tijd selecteren.
 - a. Uren en minuten instellen. Druk op de **Instelknop** nadat u elk item geselecteerd hebt.
 - b. Selecteer **Volgende**, en druk daarna op de **Instelknop**.

OPMERKING

Sla deze stap over als u uw apparaat met de SmartThings-app hebt verbonden.

8. Selecteer **Klaar**, en druk daarna op de **Instelknop** om de instelling te voltooien.
 - Het scherm Gids voor het eerste gebruik verschijnt. U kunt **MEER INFORMATIE** kiezen, en druk dan op de **Instelknop** om de gids te zien, of **LATER** kiezen, en druk dan op de **Instelknop** om deze stap over te slaan.

Zijrekken



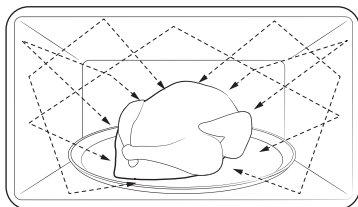
- Steek het accessoire tot aan de geëigende positie in de oven.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u schalen en/of accessoires uit de oven neemt. U zou zich aan hete gerechten en accessoires kunnen branden.

01	Niveau 1	Magnetronfunctie
02	Niveau 2	Ovenfunctie
03	Niveau 3	
04	Niveau 4	
05	Niveau 5	

Voor u begint

Over microgolvenenergie

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.

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 verwijzen wij u naar de volgende documenten:

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 geglaazuurd 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.

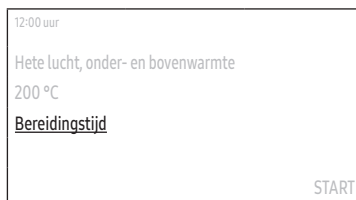
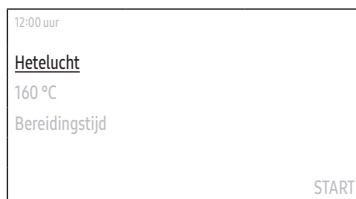
Materiaal		Magnetronbestendig	Beschrijving
Plastic	Containers	○	Gebruik alleen thermoplastische containers. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen.
	Plasticfolie	○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden na de bereiding.
	Diepvrieszakken	△	Gebruik alleen kookvaste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

○ : Magnetronbestendig

△ : Wees voorzichtig

✗ : Niet geschikt voor magnetron

Ovenstanden



1. Selecteer op het hoofdscherm **Hetelucht**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer de gewenste kookstand, en druk daarna op de **Instelknop**.
(Voor gedetailleerde informatie over elke modus, zie "Beschrijving van ovenfuncties" op pagina 19.)
3. Stel de gewenste temperatuur in.
 - De standaardtemperatuur en het temperatuurbereik verschillen naargelang de kookstand.
4. Selecteer **Bereidingstijd**, en druk daarna op de **Instelknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
 - De maximale bereidingstijd is 10 uur.
5. Nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld, kiest u de optie die u aan het einde van de bereiding wilt laten lopen, en drukt u vervolgens op de **Instelknop**.
 - U kunt kiezen uit **Oven Uit**, **Temp. houden.**, of **Warm houden**.
 - De Grote Grill-stand ondersteunt de optie **Warm houden** niet.

OPMERKING

Als u begint te koken zonder de bereidingstijd in te stellen of **Temp. houden** als optie instelt, moet u de oven handmatig stoppen.



6. Selecteer **Klaar om**, en druk daarna op de **Instelknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.
 - Wanneer u de bereidingstijd instelt, geeft de oven de tijd aan waarop de bereiding zal eindigen. (Bijv. **Klaar om 13:30**)
7. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.
 - Als u de eindtijd niet veranderd hebt, begint de oven onmiddellijk met de bereiding.
 - Als u de eindtijd veranderd hebt, zal de oven automatisch de starttijd aanpassen om de bereiding op de ingestelde tijd te beëindigen.

OPMERKING

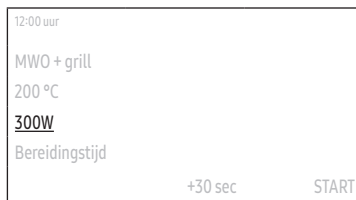
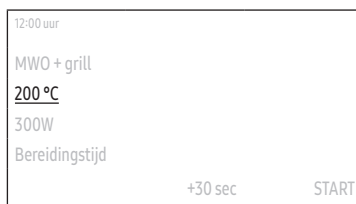
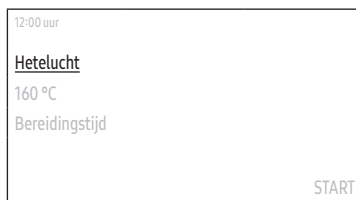
- U kunt de temperatuur en de bereidingstijd tijdens het koken veranderen.
- Tijdens het koken selecteert u **Pauze**, en drukt u vervolgens op de **Instelknop** om te pauzeren. Zodra u de bereiding pauzeert, kunt u deze beëindigen of doorgaan met de bereiding.
 - Selecteer **Uit**, en druk daarna op de **Instelknop** om de bereiding te beëindigen.
 - Selecteer **Doorgaan**, en druk daarna op de **Instelknop** om door te gaan met de bereiding.
- Wanneer de bereiding is voltooid, verschijnt **+5 min** op het scherm.
 - U kunt **+5 min** selecteren, en dan op de **Instelknop** drukken om de bereiding met 5 minuten te verlengen.

Beschrijving van ovenfuncties

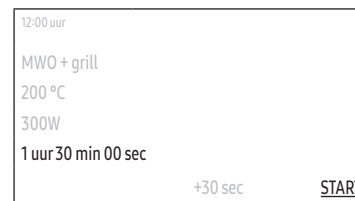
Modus	Temperatuurbereik (°C)	Standaard temperatuur (°C)
Hetelucht	40-250	160
	Het verwarmingselement achter in de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het bakken en grillen op verschillende niveaus tegelijk.	
Hete lucht, onder- en bovenwarmte	40-250	180
	De warmte wordt afgegeven door de verwarmingselementen en ventilatoren aan de boven- en onderkant. Deze instelling is geschikt voor bakken en roosteren.	
Grote grill	150-250	220
	De grote grill straalt hitte uit. Gebruik deze stand voor het bruinen van de bovenkant van gerechten (bijvoorbeeld vlees, lasagne of gegratineerde gerechten).	
Ventilatorgrill	40-250	180
	Twee verwarmingselementen boven in de oven genereren hitte die gelijkmatig door de ventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor het grillen van vlees of vis.	
Bovenwarmte + hetelucht	40-250	180
	Het verwarmingselement bovenaan de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor braadstukken die een knapperige bovenkant vereisen (bijvoorbeeld vlees of lasagne).	

Modus	Temperatuurbereik (°C)	Standaard temperatuur (°C)
Onderwarmte + hetelucht	40-250	200
	Het verwarmingselement onderaan de oven genereert hitte die gelijkmatig door de heteluchtventilator wordt verspreid. Gebruik deze stand voor pizza, brood, of cake.	
Intensief koken	40-250	220
	Intensief koken activeert alle verwarmingselementen afwisselend om de warmte gelijkmatig in de oven te verdelen. Gebruik deze stand voor grote gerechten, zoals grote gratins of taarten.	
Pro-roosteren	80-200	160
	Pro-roosteren voert een automatische voorverwarmingscyclus uit tot de oventemperatuur 220 °C bereikt. Dan beginnen het bovenste verwarmingselement en de convectieventilator te werken om voedsel zoals vlees dicht te schroeien. Na het dichtschroeien wordt het vlees op lage temperatuur gegaard. Gebruik deze stand voor vlees, gevogelte of vis.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fry gebruikt hete lucht voor knapperiger en gezonder diepvries- of vers voedsel zonder, of met minder olie, dan de normale convectiemodi. Voor de beste resultaten gebruikt u deze stand op een Air fry-bak. Volg de aanwijzingen van het recept of de verpakking voor de ingestelde temperatuur, tijd en hoeveelheid.	

Magnetronstanden



1. Selecteer op het hoofdscherm **Hetelucht**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer de gewenste kookstand, en druk daarna op de **Instelknop**.
(Voor gedetailleerde informatie over elke modus, zie "Beschrijving van magnetronstanden" op pagina 21.)
3. Stel de gewenste temperatuur in.
 - In de MWO-stand hoeft de temperatuur niet ingesteld te worden.
 - De standaardtemperatuur en het temperatuurbereik verschillen naargelang de kookstand.
4. Het vermogen instellen.
 - De standaard vermogen en het vermogenbereik verschillen naargelang de kookstand.



5. Selecteer **Bereidingstijd**, en druk daarna op de **Instelknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
 - De maximale kookduur is 1 uur 30 minuten.
 - U kunt **+30 sec** selecteren, en dan op de **Instelknop** drukken om de bereiding met 30 seconden te verlengen.
6. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.
 - De oven begint onmiddellijk te koken.

OPMERKING

- U kunt de temperatuur en de bereidingstijd tijdens het koken veranderen.
- Tijdens het koken selecteert u **Pauze**, en drukt u vervolgens op de **Instelknop** om te pauzeren. Zodra u de bereiding pauzeert, kunt u deze beëindigen of doorgaan met de bereiding.
 - Selecteer **OK**, en druk daarna op de **Instelknop** om de bereiding te beëindigen.
 - Selecteer **Doorgaan**, en druk daarna op de **Instelknop** om door te gaan met de bereiding.
- Wanneer de bereiding is voltooid, verschijnt **+30 sec** op het scherm. (**+30 sec** verschijnt niet als de kooktijd op minder dan 5 seconden was ingesteld).
 - U kunt **+30 sec** selecteren, en dan op de **Instelknop** drukken om de bereiding met 30 seconden te verlengen.

Beschrijving van magnetronstanden

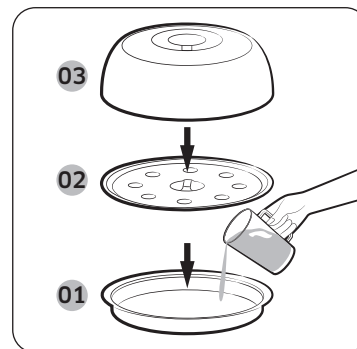
Modus	Temperatuur (°C) / Vermogensniveau (W)	Standaardtemperatuur (°C) / Vermogensniveau (W)
MWO	- / 100-850	850
	De energie die deze microgolven genereren, zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.	
MWO + grill	40-200 / 100-600	200/300
	De verwarmingselementen genereren warmte, die nog wordt versterkt door microgolven.	
MWO + hete lucht	40-200 / 100-600	180/300
	De verwarmingselementen genereren warmte en de heteluchtventilator verspreidt de warmte door de oven, waarbij de warmte nog wordt versterkt door microgolven.	
MWO + braden	40-200 / 100-600	180/300
	Deze stand combineert ventilatorgrill en magnetron en verkort dus de kooktijd, terwijl het voedsel een bruin en knapperig oppervlak krijgt.	

Vermogensniveau

Niveau	Percentage (%)	Uitgangsvermogen (W)	Beschrijving
HOOG	100	850	Verwarmen van vloeistoffen.
HOOG/LAAG	82	700	Verwarmen en bereiden.
MIDDELHOOG	71	600	
GEMIDDELD	53	450	Bereiden van vlees en verwarmen van groenten.
MIDDELLAAG	35	300	
ONTDOOIEN	21	180	Ontdooien.
LAAG	12	100	Ontdooien van groenten.

De Pro Steamer gebruiken

U kunt uw voedsel handmatig stomen met de Pro Steamer.

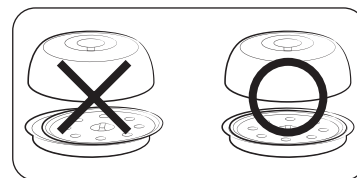


- 01 Stoomplaat / Bruineerbord
- 02 Stoombak
- 03 Roestvrij stalen deksel

1. Giet 500 ml koud water op de stoomplaat. Zet de stoombak op de stoomplaat, doe er voedsel op, en sluit dan het roestvrijstalen deksel. Plaats de Pro Steamer midden in de holte.
2. Volg de stappen 2-4 in het hoofdstuk Magnetron voor de rest van de kookinstellingen.
 - Voor gedetailleerde instructies, zie de Pro Steamer op pagina 40.

OPMERKING

Controleer altijd de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.



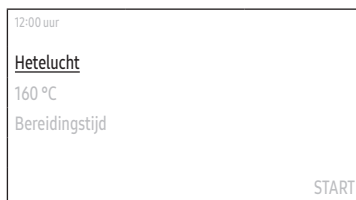
OPGELET

Zorg ervoor dat u het deksel op de Pro steamer sluit, zodat het op de stoomplaat/bruineerbord past. Eieren of de kastanjes kunnen ontploffen als het deksel niet goed gesloten is.

OPGELET

- Gebruik deze Pro Steamer nooit met een ander product of model. Dat kan brand of schade aan het product veroorzaken.
- Gebruik de Pro Steamer niet zonder water of voedsel erin. Wanneer u deze Pro Steamer gebruikt, giet er dan voor gebruik minstens 500 ml water in. Als de hoeveelheid water minder dan 500 ml is, kan het koken onvolledig zijn, of brand of schade aan het product veroorzaken.
- Voorzichtigheid is geboden wanneer u het bakje na het koken uit de Pro Steamer haalt, want het zal zeer heet zijn.

Speciale functie



1. Selecteer op het hoofdscherm **Hetelucht**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Speciale functie**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer de gewenste functie, en druk daarna op de **Instelknop**. (Voor gedetailleerde informatie over elke functie, zie "Beschrijving speciale functies" op pagina 23.)
4. Stel de gewenste temperatuur in.
 - De standaardtemperatuur en temperatuur verschillen naargelang de kookstand.
5. Selecteer **Bereidingstijd**, en druk daarna op de **Instelknop** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
 - De maximale bereidingstijd is 10 uur.



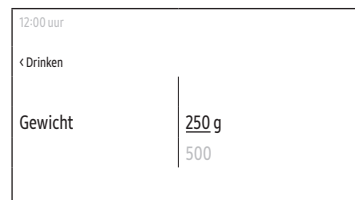
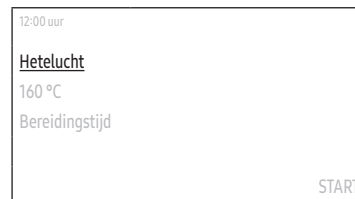
6. Selecteer **Klaar om**, en druk daarna op de **Instelknop** om de gewenste eindtijd in te stellen.
 - Wanneer u de bereidingstijd instelt, geeft de oven de tijd aan waarop de bereiding zal eindigen. (Bijv. **Klaar om 13:30**)
7. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.
 - Als u de eindtijd niet veranderd hebt, begint de oven onmiddellijk met de bereiding.
 - Als u de eindtijd veranderd hebt, zal de oven automatisch de starttijd aanpassen om de bereiding op de ingestelde tijd te beëindigen.

Beschrijving speciale functies

Modus	Temperatuurbereik (°C)	Standaard temperatuur (°C)
Koken op meerdere niveaus	40-250	160
	Gebruik dit om op twee niveaus tegelijk te koken.	
Warm houden	60-100	60
	Gebruik dit alleen om gerechten warm te houden die zojuist zijn bereid.	

Automatisch koken

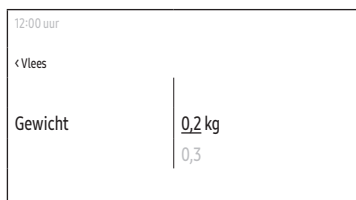
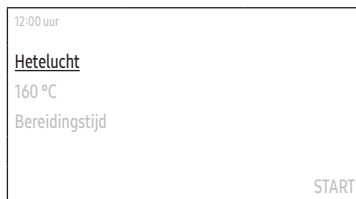
De oven biedt 31 Automatische kookprogramma's. Profiteer van deze functies om tijd te besparen en uw leercurve te verkleinen. De bereidingstijd, -temperatuur en het vermogen worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde programma.



1. Selecteer op het hoofdscherm **Hetelucht**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Automatische koken**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer het gewenste programma, en druk daarna op de **Instelknop**.
 - Voor gedetailleerde informatie over elk programma, zie "Automatisch koken" in "Slim koken" op pagina 28.
4. Lees de tip, selecteer **Volgende**, en druk op de **Instelknop**.
5. Selecteer het gewicht, en druk daarna op de **Instelknop**.
 - Het beschikbare gewicht verschilt naar gelang het gekozen programma.
 - Deze stap is voor sommige programma's misschien niet van toepassing.
6. Bereid het voedsel en de accessoires volgens de aanwijzingen op het scherm, selecteer **Volgende**, en druk dan op de **Instelknop**.
7. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.

Automatisch ontdooien

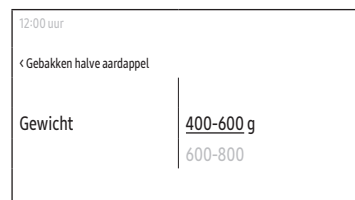
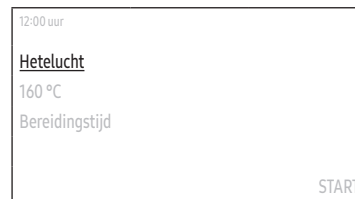
De oven biedt 5 Automatische ontdooiprogramma's. Profiteer van deze functie om voedingsmiddelen gemakkelijk te ontdooien. De bereidingstijd, -temperatuur en het vermogen worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde programma.



1. Selecteer op het hoofdscherm **Hetelucht**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Automatisch ontdooien**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer het gewenste programma, en druk daarna op de **Instelknop**.
 - Voor gedetailleerde informatie over elk programma, zie "Automatisch ontdooien" in "Slim koken" op pagina 31.
4. Selecteer het gewicht, en druk daarna op de **Instelknop**.
 - Het beschikbare gewicht verschilt naar gelang het gekozen programma.
5. Bereid het voedsel en de accessoires volgens de aanwijzingen op het scherm, selecteer **Volgende**, en druk dan op de **Instelknop**.
6. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.

Snel bereiden


De oven biedt Snel bereidenprogramma's. Profiteer van deze functie om voedingsmiddelen gemakkelijk te ontdooien. De bereidingstijd, -temperatuur en het vermogen worden automatisch ingesteld op basis van het geselecteerde programma.




1. Selecteer op het hoofdscherm **Hetelucht**, druk vervolgens op de **Instelknop**.
2. Selecteer **Snel bereiden**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer het gewenste programma, en druk daarna op de **Instelknop**.
 - Voor gedetailleerde informatie over elk programma, zie "Snel bereiden" in "Slim koken" op pagina 32.
4. Lees de tip, selecteer **Volgende**, en druk op de **Instelknop**.
5. Selecteer het gewicht, en druk daarna op de **Instelknop**.
 - Het beschikbare gewicht verschilt naar gelang het gekozen programma.
6. Bereid het voedsel en de accessoires volgens de aanwijzingen op het scherm, selecteer **Volgende**, en druk dan op de **Instelknop**.
7. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.

Timer

Een nieuwe timer toevoegen

1. Tik op de knop  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Timer**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer op het timerscherm **+** druk vervolgens op de **Instelknop**.
 - Sla deze stap over als u de timer voor de eerste keer toevoegt.
4. Stel de tijd in.


Een bestaande timer bewerken

1. Tik op de knop  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Timer**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer op het timerscherm de timer die u wilt bewerken, druk vervolgens op de **Instelknop**.
4. De tijd wijzigen.

Een timer verwijderen

1. Tik op de knop  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Timer**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer op het timerscherm  druk vervolgens op de **Instelknop**.
4. Selecteer **Verwijderen** rechts van de timer die u wilt verwijderen, druk vervolgens op de **Instelknop**.
5. Selecteer **Klaar**, en druk daarna op de **Instelknop**.

De timer gebruiken

1. Tik op de knop  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Timer**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer **START** rechts van de timer die u wilt gebruiken, druk vervolgens op de **Instelknop**.
 - Zodra u de timer start, kunt u hem pauzeren of annuleren.

OPMERKING


Wanneer de tijd tot een ingesteld punt verstreken is, verschijnt een bericht "**Tijd verstreken**" met een melodietje. Selecteer **OK**, en druk daarna op de **Instelknop** om de instelling te voltooien.

Reinigen

Stoomreinigen

Dit is handig voor het reinigen van lichte verontreinigingen met stoom.

Deze automatische functie bespaart u tijd, omdat u het apparaat niet regelmatig met de hand hoeft schoon te maken.

1. Tik op de knop  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Reinigen**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer **Stoomreinigen**, en druk daarna op de **Instelknop**.
4. Volg de instructies op het scherm, selecteer **Volgende**, en druk dan op de **Instelknop**.
5. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.

WAARSCHUWING

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


OPMERKING

- Als de oven sterk vervuild is met vet, bijvoorbeeld na braden of grillen, wordt het aanbevolen hardnekkig vuil met de hand te verwijderen met een reinigingsmiddel, voordat u de stoomreiniging activeert.
- Laat de oven deur op een kier staan als de cyclus voltooid is. Dit is nodig om de binnenzijde van het emaille goed te laten drogen.
- Als de oven heet is, wordt de automatisch 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.


Gebruik

Ontgeuren

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



1. Tik op de knop  op het bedieningspaneel.
2. Selecteer **Reinigen**, en druk daarna op de **Instelknop**.
3. Selecteer **Ontgeuren**, en druk daarna op de **Instelknop**.
4. Stel de tijd in.
 - U kunt tot 15 minuten instellen.
5. Selecteer **START**, en druk daarna op de **Instelknop**.

Instellingen

Raak de toets  op het bedieningspaneel aan, selecteer **Instellingen**, en druk dan op de **Instelknop** om verschillende instellingen van uw oven te veranderen.

Raadpleeg de volgende tabel voor gedetailleerde beschrijvingen.

Menu	Submenu	Beschrijving
Verbindingen	Wifi	U kunt de Wifi in- of uitschakelen.
	Eenvoudige verbinding	U kunt de oven via een Wifi-verbinding met de SmartThings-server verbinden. Wanneer de oven verbonden is, kunt u de SmartThings-app gebruiken om de status van de oven te controleren en/of deze vanaf een mobiel apparaat te bedienen.
	Extern beheer	Selecteer Activeren , druk dan op de Instelknop om het Call Center op afstand toegang te geven tot uw oven om interne informatie te controleren.

Menu	Submenu	Beschrijving
Display	Helderheid	U kunt de helderheid van het display wijzigen.
	Schermb beveiliging	U kunt de screensaver in- of uitschakelen.  OPMERKING <ul style="list-style-type: none"> De screensaver is een functie die de datum en tijd op uw scherm weergeeft als er gedurende een bepaalde tijd geen invoer is in de standby-status. Zet de screensaver aan om het Klokthema en de Time-out te activeren.
	Klokthema	U kunt het klokthema kiezen.
	Time-out	U kunt instellen hoelang het duurt voordat de screensaver wordt ingeschakeld.  OPMERKING <ul style="list-style-type: none"> Het energieverbruik kan toenemen, afhankelijk van uw instelling. Wanneer de time-out-instelling op "Altijd aan" staat, gaat de helderheid van het LCD automatisch naar niveau 2 als er gedurende 3 minuten geen actie is.



Menu	Submenu	Beschrijving
Datum en tijd	Automatische datum en tijd	U kunt het bijwerken van de tijd vanaf het Internet aan- of uitzetten. U moet verbonden zijn met het wifi-netwerk.
	Selecteer tijdzone	U kunt de tijdzone kiezen. (U moet Automatische datum en tijd uitschakelen)
	Set date	U kunt handmatig een datum instellen. (U moet Automatische datum en tijd uitschakelen.)
	Tijd instellen	U kunt de tijd handmatig instellen. (U moet Automatische datum en tijd uitschakelen.)
	Selecteer tijdsindeling	U kunt voor de tijd de 12-uurs of 24-uursindeling selecteren.
Taal		U kunt een taal selecteren.
Volume		U kunt het volume van de oven aanpassen.
Help	Probleemoplossing	U kunt de probleemoplossing raadplegen.
	Gids voor eerste gebruik	U kunt de eenvoudige instructies voor het basisgebruik van de oven raadplegen.

Gebruik

Menu	Submenu	Beschrijving
Over het apparaat	Modelnaam	U kunt de modelnaam van onze oven controleren.
	SW-versie	U kunt de huidige versie van de firmware controleren. Als er nieuwe software beschikbaar is, verschijnt in dit menu de knop SW update .
	Juridische informatie	U kunt de juridische informatie controleren.

Vergrendelen

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoelde bediening te voorkomen.

- Om de functie **Vergrendelen** te activeren, raakt u de knop  op het bedieningspaneel aan, selecteert u **Vergrendelen**, en drukt u vervolgens op de **Instelknop**.
- Om de functie Vergrendelen uit te schakelen, raakt u de knop  aan en houdt u deze ingedrukt tot u de boodschap "Bediening is ontgrendeld" ziet.

Slim koken

Automatisch koken

In de volgende tabel vindt u 31 automatische programma's, waaronder opwarmen, koken, braden en bakken. Het bevat de hoeveelheden, nagaartijden en passende aanbevelingen. Deze automatische programma's bevatten speciale kookprogramma's, die voor uw gemak ontwikkeld zijn.

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
1. Drinken	0,25 0,5	Keramische plaat	1
	Giet de vloeistof in keramische mokken en verwarm onafgedekt. Plaats één mok in het midden en 2 mokken naast elkaar op de keramische plaat. Laat ze in de magnetronoven staan. Na 1 tot 2 minuten nagaren goed doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de mokken uit de oven haalt. (zie veiligheidsinstructies voor opwarmen van vloeistoffen.)		
2. Schotel	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramische plaat	1
	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	Keramische plaat	1
	Controleer of de verpakking van de diepvriesmaaltijd geschikt is voor gebruik in de magnetron. Maak enkele gaten in de folie van de diepvriesmaaltijd. Plaats de diepvriesmaaltijd midden op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor diepvriesmaaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat het gerecht na het bereiden gedurende 3 min. nagaren.		

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
4. Soep	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
	Giet in een diep keramisch(e) bord of schaal en dek het gerecht tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. De soep in het midden van de keramische plaat zetten. Voor en na het nagaren 2-3 min. roeren.		
5. Stoofpot	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische plaat	1
	Giet in een diep keramisch(e) bord of schaal en dek het gerecht tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. De soep in het midden van de keramische plaat zetten. Voor en na het nagaren 2-3 min. roeren.		
6. Bevroren visgratin	0,4-0,6	Roosterinzetstuk + keramische plaat	3
	Leg de diepgevroren visgratin in een geschikte vuurvaste glazen of keramische schaal. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan. Dit programma is geschikt voor diepgevroren kant-en-klaarproducten bestaande uit filets belegd met groenten en saus.		
7. Bevroren lasagne	0,4-0,6	Roosterinzetstuk + keramische plaat	3
	Leg de diepgevroren lasagne in een geschikte vuurvaste glazen of keramische schaal. Laat het gerecht na het verwarmen gedurende 2-3 minuten nagaren.		
8. Bevroren ovenfriet	0,4-0,5	Bakplaat	3
	Verdeel de diepgevroren ovenfrites over de metalen bakplaat.		
9. Bevroren pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovenrek	2
	Leg de bevroren pizza op het ovenrek.		

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
10. Diepgevroren aardappelkroketten	0,4-0,6	Bakplaat	3
	Leg de bevroren kroketten gelijkmatig op de bakplaat.		
11. Diepvriesgroente	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramische plaat	1
	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 kom in het midden van de keramische plaat. Afdekken. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.		
12. Appeltaart	1,2-1,4	Ovenrek	1
	Doe de appeltaart in een ronde metalen vorm. Zet op het ovenrek. Het gewicht varieert afhankelijk van de hoeveelheid appels.		
13. Basis voor vruchtentaart	0,3-0,5	Ovenrek	3
	Doe het beslag in de metalen bodemschaal op het ovenrek.		
14. Brownies	0,5-0,7	Ovenrek	3
	Doe het deeg in een ronde glazen pyrex of keramische schaal op het ovenrek.		
15. Croissants	0,2-0,4	Ovenrek	3
	Gebruik bakpapier. Leg de croissants naast elkaar op het ovenrek.		
16. Nederlandse botertaart	0,5-0,7	Ovenrek	2
	Doe vers deeg in een ronde metalen ovenschaal van 22 cm. Zet op het rek.		
17. Nederlandse cakebrood	0,7-0,8	Ovenrek	3
	Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige metalen vorm (lengte 25 cm). Zet de schaal in de lengte naar de deur op het ovenrek.		

Slim koken

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
18. Muffins	0,5-0,6	Ovenrek	2
	Doe het muffindeeg in een metalen muffinschaal, geschikt voor 12 muffins. Zet de schaal in het midden van het ovenrooster.		
19. Gistdeeg laten rijzen	0,3-0,6	Ovenrek	3
	Bereid gistdeeg voor pizza, cake of brood. Doe in een grote ronde hittebestendige schaal en dek af met huishoudfolie.		
20. Biscuitgebak	0,3-0,6	Ovenrek	2
	Doe 300 g deeg in een 18 cm, 400 g in een 24 cm en 500 g in een 26 cm diameter ronde zwart metalen ovenschaal. Zet de schaal in het midden van het ovenrooster.		
21. Witbrood	0,7-0,8	Ovenrek	2
	Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige metalen vorm (lengte 25 cm). Zet de schaal in de lengte naar de deur op het ovenrek.		
22. Appel bladerdeeg	0,3-0,5	Bakplaat	2
	Gebruik bakpapier. Leg 4 stuks naast elkaar op de bakplaat.		
23. Visfilet, 2 cm	0,3-0,6	Ovenrek + Bakplaat	5+2
	Marineer de visfilet (2 cm) en leg ze naast elkaar op het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten.		

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
24. Zalmoot	0,3-0,6	Ovenrek + Bakplaat	5+2
	Marineer de zalmooten en leg ze naast elkaar op het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten.		
25. Gamba's	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovenrek + Bakplaat	5+2
	Leg de rauwe gamba op het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten.		
26. Runderbiefstuk, dun	0,3-0,6	Ovenrek + Bakplaat	5+2
	Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten.		
27. Lamsbout	0,3-0,6	Ovenrek + Bakplaat	5+2
	Marineer de lamskoteletjes. Leg de lamskoteletjes op het ovenrek en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten.		

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau
28. Verse groente	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramische plaat	1
	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 kom in het midden van de keramische plaat. Afdekken. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.		
29. Geschilde aardappel	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramische plaat	1
	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 kom in het midden van de keramische plaat. 2-3 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.		
30. Witte rijst	0,3-0,4	Keramische plaat	1
	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 kom in het midden van de keramische plaat. Afdekken. 5 minuten laten staan en doorroeren na de bereiding.		
31. Zelfgemaakte pizza	0,6-1,0	Bakplaat	1
	Leg de pizza op de bakplaat. De gewichtsklassen omvatten topping zoals saus, groenten, ham en kaas.		

Automatisch ontdoeien

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor Automatisch ontdoeien, inclusief de bijbehorende porties, nagaartijden en instructies. Deze programma's gebruiken alleen microgolvenenergie. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdoeien begint. Leg vlees, gevogelte, vis, brood, cake en fruit op de keramische plaat.

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau	Nagaartijd (min.)
Vlees	0,2-2,0	Keramische plaat	1	10-30
	De randen afschermen met aluminiumfolie. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.			
Gevogelte	0,2-2,0	Keramische plaat	1	10-30
	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.			
Vis	0,2-2,0	Keramische plaat	1	10-30
	Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.			

Slim koken

Gerecht	Portiegrootte (kg)	Onderdeel	Niveau	Nagaartijd (min.)
Brood/ Cake	0,1-1,0	Keramische plaat	1	5-10
	Leg het brood op een stuk keukenrol. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten. De oven blijft werken tot u de deur opent om het voedsel om te draaien. 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.			
Fruit	0,1-0,8	Keramische plaat	1	5-10
	Verdeel het diepgevroren fruit gelijkmatig over de keramische plaat. Dit programma is geschikt voor vruchten, zoals frambozen, gemengde bessen en tropische vruchten.			

Snel bereiden

In de volgende tabel vindt u 4 automatische programma's voor snel bereiden en roosteren. Het bevat de hoeveelheden, nagaartijden en passende aanbevelingen.

Deze automatische programma's bevatten speciale kookprogramma's, die voor uw gemak ontwikkeld zijn.

Voedingsproduct	Gewicht	Onderdeel	Rekstand
Gebakken halve aardappel	400-600 g	Roosterinzetstuk + keramische plaat	3
	600-800 g		
Aardappelen doormidden snijden. Leg ze op het rek met de gesneden kant naar de grill. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 2-3 minuten nagaren.			

Voedingsproduct	Gewicht	Onderdeel	Rekstand
Varkensbraadstuk	0,8-1,0 kg	Roosterinzetstuk + keramische plaat	3
	Leg het gemarineerde varkensvlees op het roosterinzetstuk met keramische plaat. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten.		
Stukjes kip	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Roosterinzetstuk + keramische plaat	5
	Smeer de gekoelde kieldelen in met olie en kruiden. Leg ze op het roosterinzetstuk met keramische plaat met het vel naar beneden. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 2-3 minuten nagaren.		
Hele kip	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Roosterinzetstuk + keramische plaat	3
	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden in het midden van het roosterinzetstuk met keramische plaat op niveau 3. Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 5 minuten nagaren.		

※ 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.

Handmatige bereiding

Richtlijnen voor Magnetron

- Gebruik in de magnetronstand geen metalen kookgerei. Zet voedselcontainer altijd in de holte.
- Voor de beste resultaten adviseren we het voedsel af te dekken.
- Laat het voedsel na de bereiding rusten in de eigen stoom.

Diepvriesgroente

- Gebruik een ovenvaste container met deksel.
- Roer de groenten tijdens de bereiding twee keer en na de bereiding één keer door.
- Breng het geheel na de bereiding op smaak met kruiden.

Gerecht	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
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 eetlepels) koud water toe.			
Erwten	300	600	7-8	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			
Sperziebonen	300	600	7½-8½	2-3
	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.			
Gemengde groente (Wortelen/Erwten/Mais)	300	600	7-8	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			
Gemengde groente (Chinees)	300	600	7½-8½	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.			

Verse groente

- Gebruik een ovenvaste container met deksel.
- Voeg voor elke 250 g 30-45 ml koud water toe.
- Roer het gerecht tijdens de bereiding één keer door en na afloop nog een keer.
- Breng het geheel na de bereiding op smaak met kruiden.
- Voor een snellere bereiding adviseren we kleinere gelijkmatige stukken snijden.
- Bereid alle verse groenten op het volle vermogen van de magnetron (850 W).

Gerecht	Portiegrootte (g)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.			
Spruitjes	250	5-6	3
	500	7-8	
Voeg 60-75 ml (4-5 eetlepels) water toe.			
Wortels	250	5-6	3
	Snijdt de wortels in stukken van gelijke grootte.		
Bloemkool	250	5-6	3
	500	7-8	
Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.			
Courgette	250	3-4	3
	Snijdt 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
	Snijdt de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.		
Prei	250	3-4	3
	Snijdt de prei in dikke plakken.		

Slim koken

Gerecht	Portiegrootte (g)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Champignons	125	1-2	3
	250	2-3	
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	4-5	3
	500	7-8	
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.		

Rijst en pasta

Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren.

Onafgedekt bereiden en met deksel erop laten rusten. Giet het water goed af.

- **Rijst:** Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel - rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding.
- **Pasta:** Gebruik een grote ovenvaste schaal.

Gerecht	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250	850	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		18-20		Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250	850	20-22	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		22-24		Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst en wilde rijst)	250	850	17-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250	850	18-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	850	10-11	5	Voeg 1000 ml warm water toe.

Opwarmen

- Warm geen grote producten op, zoals grote stukken vlees, aangezien makkelijk te gaar kunnen worden gekookt.
- Het is veiliger om voor het opwarmen van voedsel een lager vermogensniveau te gebruiken.
- Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren en omkeren.
- Wees voorzichtig met vloeistoffen en babyvoeding. Zowel voor, tijdens en na het bereidingsproces goed doorroeren met een plastic lepel of glazen roerstok om overkoken en verbranden te voorkomen. Laat de vloeistoffen tijdens de standtijd in de oven staan. Gebruik een langere opwarmtijd dan bij andere soorten voedsel.
- De aanbevolen standtijd na het opwarmen is 2 tot 4 minuten. Zie de onderstaande tabel ter referentie.

Vloeistoffen en gerechten

Gerecht	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Drinken	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	850	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	850	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	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	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	5-6 6-7	3
	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.			

Babyvoeding en -melk

Gerecht	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (sec.)	Nagaartijd (min.)
Babyvoeding (Groenten en vlees)	190 g	600	30-40	2-3
	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			
Babypap (Graan + Melk + Fruit)	190 g	600	20-30	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	30-40 50-60	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.			

Ontdooien

Gebruik voor bevroren etenswaren een magnetronbestendige container zonder deksel. Keer de etenswaren tijdens het ontdooien om, giet het vocht af en verwijder na het ontdooien eventueel afval. Om sneller te ontdooien, kunt u de etenswaren in kleine stukken snijden en ze in aluminiumfolie wikkelen. Wanneer de buitenkant van bevroren voedsel begint te smelten, stopt u met ontdooien en laat u de etenswaren rusten, zoals aangegeven in de onderstaande tabel.

Wijzig het standaard vermogensniveau (180 W) voor het ontdooien niet.

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

Slim koken

Gerecht		Portiegrootte (g)	Ontdooitijd (min.)	Nagaartijd (min.)
Vlees	Gehakt	250	6-7	15-30
	Varkenslapjes	500	8-12	
Leg het vlees op de keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.				
Gevogelte	Stukjes kip	500 (2 stuks)	12-14	15-60
	Hele kip	1200	28-32	
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.				
Vis	Visfilet	200	6-7	10-25
	Hele vis	400	11-13	
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.				
Fruit	Bessen	300	6-7	5-10
	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.			
Brood	Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks	1-1½	5-20
		4 stuks	2½-3	
	Boterhammen	250	4-4½	
		500	7-9	
Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren.				

Richtlijnen voor hete lucht

Hetelucht

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken. Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de convectiestand.

Gerecht	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Vierkante vorm hazelotentartaart	160-170	Ovenrek	2	60-70
Ringvormige of bolvormige bakvorm citroentartaart	150-160	Ovenrek	2	50-60
Biscuitgebak	150-160	Ovenrek	2	25-35
Vruchtensvlaai bodem	150-170	Ovenrek	2	25-35
Plat vruchtenkruimelgebak (gistdeeg)	150-170	Bakplaat	3	30-40
Croissants	170-180	Bakplaat	2	10-15
Broodjes	180-190	Bakplaat	2	10-15
Koekjes	160-180	Bakplaat	3	10-20
Ovenfrites	200-220	Bakplaat	3	15-20

Bovenwarmte + hetelucht

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het roosteren.

Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de Bovenwarmte + convectiestand.

Leg het vlees op het ovenrek, volg de adviezen voor het niveau van de schappen in de tabel en gebruik bakplaat als oliepan op niveau 2.

Gerecht	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Rosbief (1 kg / medium)	170-190	Ovenrek + Bakplaat	3+2	60-90
Varkensschouder / Roll (1 kg)	180-200	Ovenrek + Bakplaat	3+2	90-120
Lamsbout / lamsbraadstuk (0,8 kg)	190-210	Ovenrek + Bakplaat	3+2	50-80
Hele kip (1,2 kg)	200-220	Ovenrek + Bakplaat	3+2	50-70
Vis hele forellen (2 stuks / 0,5 kg)	180-200	Ovenrek + Bakplaat	3+2	30-40
Eendenborst (0,3 kg)	180-200	Ovenrek + Bakplaat	3+2	25-35

Onderwarmte + hetelucht

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken.

Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de Onderwarmte + convectiestand.

Gerecht	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Zelfgemaakte pizza	180-200	Bakplaat	1	20-30
Gekoelde voorgebakken quiche / Taart	180-200	Ovenrek	2	10-15
Bevroren zelfrijzende pizza	180-200	Bakplaat	2	15-20
Bevroren pizza	180-200	Bakplaat	2	15-25
Gekoelde pizza	180-200	Bakplaat	2	8-15
Appeltaart	160-180	Ovenrek	1	60-70
Bladerdeeg met appelvulling	180-200	Bakplaat	2	10-15

Slim koken

Richtlijn voor Grillen

Grote grill

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen.

Stel de grilltemperatuur in op 220 °C en laat de oven gedurende 5 minuten voorverwarmen.

Gerecht	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd 1e zijde (min.)	Bereidingstijd 2e zijde (min.)
Kebabvleespennen	Ovenrek + Bakplaat	5+2	8-10	6-8
Varkenslapjes	Ovenrek + Bakplaat	5+2	7-9	5-7
Worstjes	Ovenrek	5+2	6-8	6-8
Stukjes kip	Ovenrek + Bakplaat	5+2	20-25	15-20
Zalmmoten	Ovenrek + Bakplaat	5+2	8-12	6-10
Schijfjes groenten	Bakplaat	5	15-20	-
Geroosterd brood	Ovenrek	5	2-3	1-2
Kaastosti's	Ovenrek	5	3-5	-

Ventilatorgrill

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen.

Stel de grilltemperatuur in op 220 °C en laat de oven gedurende 5 minuten voorverwarmen.

Gerecht	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Worstjes	Ovenrek	4	8-10
Aardappelpartjes	Ovenrek	4	20-25
Bevroren ovenfriet	Bakplaat	4	15-20
Diepgevroren aardappelkroketten	Bakplaat	4	20-25
Bevroren nuggets	Bakplaat	4	15-20
Zalmmoot	Ovenrek + Bakplaat	4+2	15-20
Visfilets	Ovenrek + Bakplaat	4+2	12-17
Hele vis	Ovenrek + Bakplaat	4+2	15-20
Stukjes kip	Ovenrek + Bakplaat	4+2	30-40

Combinatiebereidingsgids

- Gebruik in de magnetronstand geen metalen kookgerei. Zet voedselcontainer altijd in de holte.
- Voor de beste resultaten adviseren we het voedsel af te dekken.
- Laat het voedsel na de bereiding rusten in de eigen stoom.

Magnetron + grill

Gebruik de vermogensniveaus met temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen. Voorverwarmen is niet nodig.

Gerecht	Vermogensniveau (W)	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd 1e zijde (min.)	Bereidingstijd 2e zijde (min.)
In de schil gebakken aardappelen	600	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	4	10-15	-
Gegrilde tomaat	300	160-180	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	4	05-10	-
Gegratineerde groenten	450	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	4	10-20	-
Geroosterde vis	300	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	4	04-08	04-06
Stukjes kip	300	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	4	10-15	10-15

Magnetron + hetelucht

Gebruik de vermogensniveaus met temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen. Voorverwarmen is niet nodig.

Gerecht	Vermogensniveau (W)	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd 1e zijde (min.)	Bereidingstijd 2e zijde (min.)
Hele kip (1,2 kg)	450	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	3	25-30	15-25
Geroosterd rundvlees / Lamsvlees (Medium)	300	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	3	15-20	15-20
Gegratineerde pasta / lasagne uit de diepvries	450	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	3	20-25	-
Aardappelgratin	450	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	3	10-15	-
Verse vruchtenvlaai	100	160-180	Keramische plaat	3	40-50	-

Slim koken

Magnetron + Braden

Gebruik de vermogensniveaus met temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen. Voorverwarmen is niet nodig.

Gerecht	Vermogensniveau (W)	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Stukjes kip	300	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	4	20-30
Aardappelpartjes	300	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	4	15-20
Hele vis	300	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	4	15-20
Visfilets	300	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	4	10-15
Bevroren nuggets	450	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	4	10-15
Bevroren loempia's	300	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	4	05-10
Bevroren fishsticks	300	180-200	Keramische plaat + Roosterinzetstuk	4	15-20

Pro Steamer

De bereidingstijd hangt af van de grootte, dikte en het soort voedsel. Bij het stomen van dunne plakjes of kleine stukjes raden wij aan de tijd te verkorten. Wanneer dikke plakjes of grote stukken voedsel worden gestoomd, kunt u tijd toevoegen. Gebruik de vermogens en tijden uit de tabel als richtlijn voor de bereiding.

Gerecht	portie (g)	Koud water (ml)	Vermogen (W)	Tijd (min)	Instructie
Broccoli, roosjes	400	500	850	12-18	Spoel de broccoli af en maak deze schoon. Snij in roosjes van gelijke grootte. Leg de roosjes gelijkmatig op de stoombak.
Wortels	400	500	850	15-20	Spoel de wortelen af, maak ze schoon en snijd ze in gelijke plakjes. Verdeel de plakjes over de stoombak.
Bloemkool, heel	600	500	850	20-25	Maak de hele bloemkool schoon en leg deze op de stoomschaal.
Maïskolven	400 (2 st.)	500	850	23-28	Spoel de maïs en maak deze schoon. Leg de maïskolven naast elkaar op de stoombak.
Courgette	400	500	850	15-20	Spoel de courgettes af en snijd ze in gelijke plakjes. Verdeel de plakjes over de stoombak.
Diepvriesgroenten	400	500	850	18-22	Verdeel de diepvriesgroenten (-18 °C) bijv. broccoli, bloemkool, in plakjes gesneden wortelen gelijkmatig over de stoombak.

Gerecht	portie (g)	Koud water (ml)	Vermogen (W)	Tijd (min)	Instructie
Aardappelen (Klein)	500	500	850	25-30	Spoel de aardappelen af en maak met een vork kerfjes in de schil. Leg de hele aardappelen gelijkmatig op de stoomschaal.
Appels	800 (8 appels)	500	850	15-20	Spoel de appels en verwijder het klokhuis. Leg de appels naast elkaar op de stoombak.
Eieren	4-6 eieren	500	850	15-20	Prik 4-6 verse eieren (maat M) in en leg ze in de kleine holtes van de stoombak. Laat ze na het bereiden gedurende 2-5 minuten nagaren.
Blaauwe garnalen	250 (5-6 stuks)	500	850	10-15	Besprenkel de blauwe garnalen met 1-2 eetlepels citroensap. Leg ze gelijkmatig op de stoombak.
Visfilet (Kabeljauw, roosvis)	500 (2-3 stuks)	500	850	15-20	Besprenkel de visfilets met 1-2 eetlepels citroensap en voeg kruiden en specerijen (bijv. rozemarijn) toe. Leg ze gelijkmatig op de stoombak.
Kippenborst, filet	400 (2 filets)	500	850	20-25	Spoel de kipfilets af en maak ze schoon. Leg de filets naast elkaar op de stoombak.

OPMERKING

De Pro Steamer reinigen.

- Maak de Pro Steamer schoon met warm water en afwasmiddel en spoel deze af met schoon water.
- Gebruik geen schrobber of een harde spons, anders wordt de toplaag beschadigd.
- De Pro Steamer is niet vaatwasmachinebestendig.

Gids hete lucht, onder- en bovenwarmte

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken.

Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand Hete lucht, onder- en bovenwarmte.

Gerecht	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Lasagne	200-220	Ovenrek	3	20-25
Gegratineerde groenten	180-200	Ovenrek	3	20-30
Aardappelgratin	180-200	Ovenrek	3	40-60
Bevroren pizzabroodjes	160-180	Bakplaat	3	10-15
Marmercake	160-180	Ovenrek	2	50-70
Cake	150-170	Ovenrek	2	50-60
Muffins	180-200	Ovenrek	2	20-30
Koekjes	180-200	Bakplaat	3	10-20

Gids Intensief koken

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het roosteren. Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand Intensief (Boven- + Onderwarmte + Convectiestand).

Gerecht	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Ovenrek	2	20-30
Groentengratin (2 kg)	160-180	Ovenrek	2	40-60
Aardappelgratin (2 kg)	160-180	Ovenrek	2	60-90
Rosbief (2 kg)	160-180	Ovenrek + Bakplaat	3+2	60-90
Hele eend (2 kg)	180-200	Ovenrek + Bakplaat	3+2	60-90
2 hele kippen (1,2 kg elk)	200-220	Ovenrek + Bakplaat	3+2	60-90

Slim koken

Pro-roosteren

Deze stand omvat een automatische opwarmingscyclus boven 200 °C.

Het bovenste verwarmingselement en de convectieventilator werken tijdens het dichtschroeien van het vlees. Na deze fase wordt het voedsel zachtjes gekookt door de lage temperatuur van de voorselectie.

Dit proces wordt uitgevoerd terwijl de bovenste en de onderste verwarmingselementen in werking zijn.

Deze stand is geschikt voor gebraad, gevogelte en vis.

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het roosteren.

Gerecht	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (uren)
Rosbief	80-100	Ovenrek + Bakplaat	3+2	3:30-4:30
Varkensbraadstuk	80-110	Ovenrek + Bakplaat	3+2	3:30-4:00
Eendenfilet	80-100	Ovenrek + Bakplaat	3+2	01:30-2:00
Runderbiefstuk	80-110	Ovenrek + Bakplaat	3+2	01:30-2:00
Varkenshaas	80-110	Ovenrek + Bakplaat	3+2	01:30-2:00

Air Fry

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het luchtfrituren.

Voorverwarmen is niet vereist.

Gerecht	Portiegrootte (g)	Temp. (°C)	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Aardappelen				
Diepvriesovenfriet	500-1000	210-220	4	20-25
Diepvriesovenfriet, met kruiden	500-1000	210-220	4	15-20
Bevroren Tater Tots	500-1000	210-220	4	15-20
Bevroren rösties*	500-1000	210-220	4	15-20
Patat, partjes	500-1000	210-220	4	15-20
Zelfgemaakte ovenfriet	500-1000	190-200	4	20-25
Zelfgemaakte aardappelpartjes*	500-1000	200-210	4	20-25
Bevroren				
Bevroren kipnuggets	300-500	210-220	4	15-20
Bevroren kipnuggets*	500-1000	210-220	4	25-30
Bevroren uienringen	300-500	210-220	4	10-15
Bevroren fishsticks	300-500	210-220	4	15-20
Bevroren kipreepjes	500-1000	210-220	4	20-25
Bevroren churros	300-500	190-200	4	10-15
Gevogelte				
Verse drumsticks*	500-1000	200-210	4	30-35
Verse kipvleugels*	300-500	200-210	4	27-32
Kippenborst, gepaneerd*	300-500	200-210	4	25-30

Gerecht	Portiegrootte (g)	Temp. (°C)	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Groenten				
Asperges, gepaneerd	100-300	200	4	15-20
Aubergine, gepaneerd	200-400	200	4	15-20
Champignon, gepaneerd	100-300	200	4	15-20
Uien, gepaneerd	100-300	200	4	15-20
Bloemkool, gepaneerd	300-500	190-200	4	15-20
Groentenmix, gepaneerd	300-500	200	4	15-20

* Omdraaien na 2/3 van de bereidingstijd.

OPMERKING

- Leg een bakplaat of schaal op het rek onder de Air Fryplaat om eventuele druppels op te vangen. Dit zal helpen om spatten en rook te verminderen.
- Voordat u een bakplaat gebruikt, moet u de maximaal toegestane temperatuur van de bakplaat controleren.
- Voor het bereiden van verse of zelfgemaakte spijzen kunt u de olie gelijkmatiger over een groter oppervlak verdelen, zodat het voedsel beter knapperig wordt.

Koken op meerdere niveaus (Speciaal)

Gebruik de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het bakken.

Wij raden u aan de oven voor te verwarmen met de stand voor het koken op meerdere niveaus.

Gerecht	Temp. (°C)	Onderdeel	Niveau	Bereidingstijd (min.)
Kleine cakes	150-160	2 bakplaten	2+4	20-30
Mini taartjes	160-180	2 bakplaten	2+4	20-30
Croissants	160-180	2 bakplaten	2+4	20-30
Bladerdeeg	180-200	2 bakplaten	2+4	30-40
Koekjes	170-190	2 bakplaten	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Ovenrek + Bakplaat	2+4	30-45
Bevroren ovenfriet	180-200	2 bakplaten	2+4	30-50
Bevroren nuggets	180-200	2 bakplaten	2+4	20-30
Bevroren pizza	200-220	Ovenrek + Bakplaat	2+4	20-30

Slim koken

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 850 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 instantglazuur (ongeveer 14 g) met 40 g suiker en 250 ml koud water. Verhit onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal bij een vermogen van 850 W tot het glazuur doorsichtig 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 850 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 850 W. Roer tijdens het koken enkele malen goed om.

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 g amandelnippers 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.

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.

Als er vingerafdrukken, vet of vlekken op de buitenkant zitten (zoals het oppervlak van de deur, de handgreep of het display), reinigt u deze met een zachte doek met een glasreiniger of een neutraal schoonmaakmiddel, en veegt u deze vervolgens droog met een zachte, schone, droge doek.

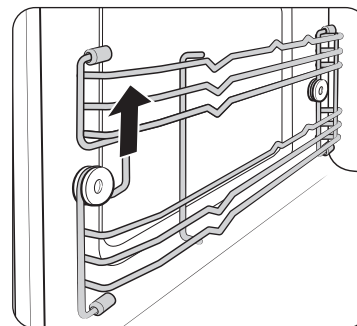
Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

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 voor op max vermogen.
3. Zodra de tijd is verstreken, wacht u totdat de oven is afgekoeld. Open vervolgens de deur en reinig de ovenkamer.

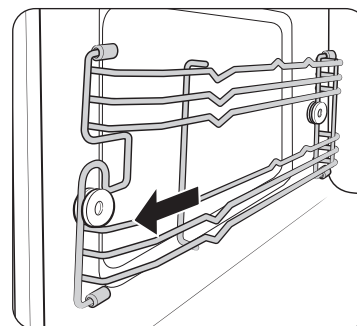
OPGELET

- 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.

Zijrekjes (alleen voor modellen waar dit van toepassing is)



1. Til de voorkant van het rek op om het uit de houder los te maken.



2. Trek het rek naar voren om het te verwijderen.
3. Verwijder het andere zijrek op dezelfde manier.
4. Maak beide zijrekken schoon.
5. Als u klaar bent, volgt u de stappen 1 tot en met 2 in omgekeerde volgorde om ze in elkaar te zetten.

OPMERKING

De oven werkt zonder dat de zijrekken en rekken op hun plaats zitten.

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.

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 informatiecode 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 weergave-optie staat uit.	Schakelt de weergave-optie in. Het is normaal dat de huidige tijd enkele minuten na het aanzetten van de display-optie verdwijnt.

Probleem	Oorzaak	Actie
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 voedsel hebt omgedraaid, selecteert u Doorgaan , en drukt u vervolgens op de Instelknop .
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	De oven is langdurig achterelkaar gebruikt.	Laat de oven na langdurig gebruik afkoelen.
	De koelventilator werkt niet.	Luister of u de koelventilator hoort.
	U probeert de oven in te schakelen zonder dat er etenswaren in oven zijn geplaatst.	Plaats etenswaren in de oven.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven.
Het apparaat krijgt geen stroom.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.

Probleem	Oorzaak	Actie
Ik hoor een ploppend geluid wanneer de oven is ingeschakeld en de oven werkt niet.	Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een ploppend geluid hoort.	Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er staan objecten boven op de oven.	Verwijder alle objecten op de oven.
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.
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.

Probleemoplossing

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 binnenverlichting kan automatisch uitgaan wanneer de deur lange tijd open blijft. 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 bereiding- of ontdooifunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien.	Draai het voedsel om wanneer de melding verschijnt, selecteer OK , en druk dan op de Instelknop . Selecteer vervolgens Doorgaan , druk vervolgens op de Instelknop om het proces te hervatten.
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.

Probleem	Oorzaak	Actie
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.
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.

Probleem	Oorzaak	Actie
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.
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.

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Actie
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.
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.

Probleem	Oorzaak	Actie
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-20	De temperatuursensor is open.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
	De temperatuursensor maakt kortsluiting.	
C-F0	Als er geen communicatie is tussen de hoofd- en sub-MICOM.	
C-F1	Komt alleen voor wanneer lezen/schrijven van/naar de EEPROM niet werkt.	
C-21	Deze code wordt weergegeven wanneer de temperatuur in de oven te hoog is. Als de temperatuur tijdens het gebruik van een bepaalde stand de maximale temperatuur overschrijdt. (Brand gedetecteerd.)	Trek de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen. Schakel de oven vervolgens opnieuw in.
C-F2		Stop de oven en probeer het opnieuw.
C-d0	De aanraaktoets is defect.	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	Maximaal vermogen	2800 W
	Magnetron	1650 W
	Grill	2550 W
	Hetelucht	2500 W
Afgegeven vermogen		100 W / 850 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	39,9 kg
	Bruto	48,8 kg

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

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.

Bijlage

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.

OPGELET

De 5 GHz WLAN-functie van dit apparaat mag in alle EU-landen en in het Verenigd Koninkrijk alleen binnenshuis gebruikt worden.

	Frequentiebereik	Zendersterkte (Max)
Wifi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Aankondiging met betrekking tot open source

De in dit product geleverde software bevat opensourcesoftware. U kunt de volledige bijbehorende broncode krijgen gedurende een periode van drie jaar na de laatste verzending van dit product door contact op te nemen met ons ondersteuningsteam via <http://opensource.samsung.com> (Gebruik het menu "Inlichtingen").

Het is ook mogelijk om de volledige bijbehorende broncode op een fysiek medium zoals een CD-ROM te verkrijgen; hiervoor wordt een kleine vergoeding gevraagd.

Via deze URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 kunt u informatie over de opensourcelicentie vinden die verband houdt met dit product. Dit aanbod is geldig voor iedereen die deze informatie ontvangt.



Memo

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

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 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

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

NQ5B6753C**



SAMSUNG

Inhalt

Sicherheitshinweise	3	Timer	25
Wichtige Sicherheitshinweise	3	Reinigung	25
Allgemeine Sicherheitshinweise	7	Einstellungen	26
Sicherheitshinweise zum Betrieb des Mikrowellengeräts	8	Bedienfeldsperre	28
Eingeschränkte Garantie	9	Intelligentes Garen	28
Produktklassifizierung	9	Automatisches Garen	28
Korrekte Entsorgung von Altgeräten	9	Automatisches Auftauen	31
Aufstellen des Geräts	10	Schnelles Garen	32
Lieferumfang	10	Manuelles Garen	33
Einbauanleitung	11	Praktische Tipps	44
Einbau in einen Küchenschrank	11	Wartung	45
Vor der ersten Verwendung	14	Reinigung	45
Bedienfeld	14	Austausch (Reparatur)	46
Anfangseinstellungen	14	Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch	46
Seitenständer	15	Problembeseitigung	46
Informationen zur Mikrowellen-Energie	16	Prüfstellen	46
Mikrowellene geeignetes Geschirr	16	Informationscodes	51
Bedienung	18	Technische Daten	51
Backofenmodi	18	Anhang	52
Mikrowellenmodi	20	Open Source-Erklärung	52
Sonderfunktion	22		
Automatisches Garen	23		
Automatisches Auftauen	24		
Schnelles Garen	24		

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

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

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.

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

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

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als normalerweise üblich werden. Daher sollten Kinder ferngehalten werden. Die Reinigungsfunktion hängt vom jeweiligen Modell ab.

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

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

Sicherheitshinweise

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

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

Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

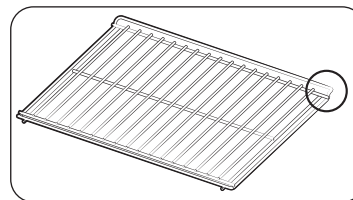
Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

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

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 Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

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



Bitte legen Sie die hochgeklappte Rahmenseite nach hinten um, um die Ruheposition beim Kochen großer Mengen zu unterstützen. (Hängt vom jeweiligen Modell ab)

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

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

Warnhinweis zur Mikrowellenfunktion

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

Sicherheitshinweise zur Verwendung des Mikrowellengeräts

Verwenden Sie ausschließlich mikrowellene geeignete 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 Altkumulatoren, 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 Lebensmittel Einzel-, 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 herstellereigenspezifische 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.

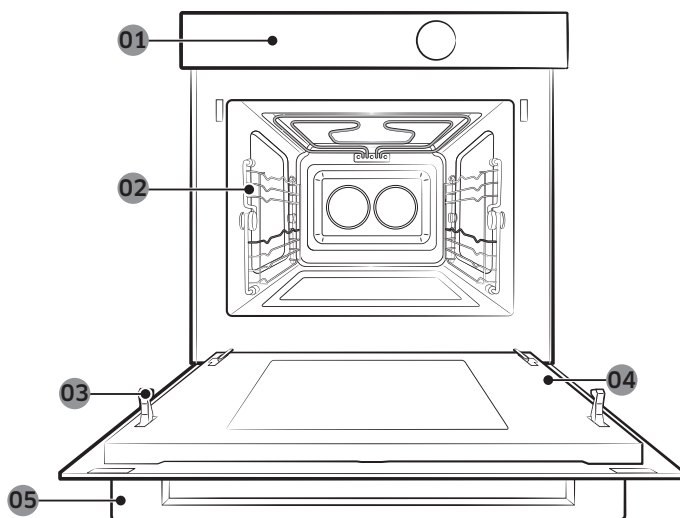
Informationen über die Umweltverpflichtungen und produktspezifischen gesetzlichen Verpflichtungen von Samsung, z. B. REACH, WEEE, Batterien, finden Sie unter: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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 Seitenständer | 03 Türverriegelung |
| 04 Gerätetür | 05 Griff der Gerätetür | |

Zubehör

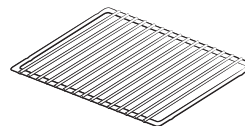
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen behilflich sein können.



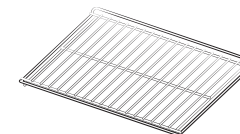
Keramikeinsatz
(Für den Mikrowellenmodus geeignet.)



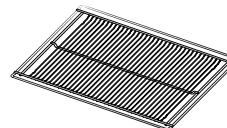
Backblech
(Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.)



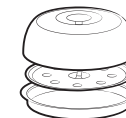
Gitterrosteseinsatz
(Für das Schnellgarprogramm und den Grillmodus geeignet.)



Einhängegitter
(Nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.)



Air Fry-gestell
(Nützlich für den Air Fry modus.)



Pro Steamer
(Für den Mikrowellenmodus zum Dampfgaren geeignet.)



3 Schrauben (M4 L25)

HINWEIS

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

Einbauanleitung

Allgemeine technische Informationen

Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz	
Abmessungen (B × H × T)	Einbauschränk	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.

Elektrischer Anschluß

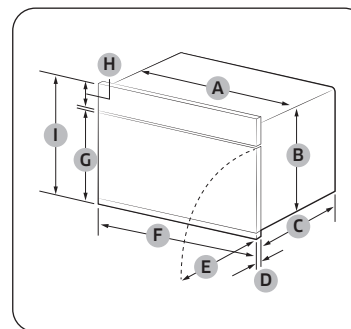
Das Hausnetz, an welches das Gerät angeschlossen ist, muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.

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

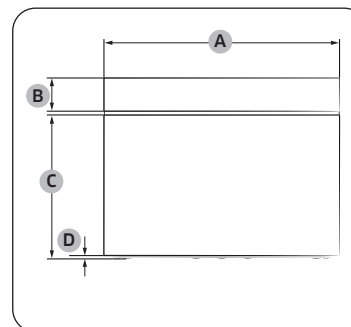
Küchenschränke, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, müssen bis zu einer Temperatur von 100 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden am Mobiliar, die durch Hitze verursacht werden.

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



Gerät (mm)

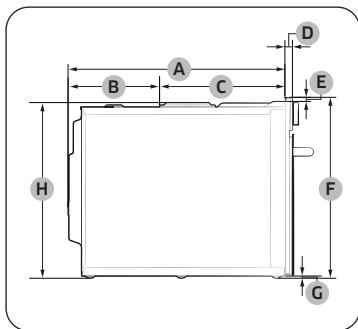
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Gerät (mm)

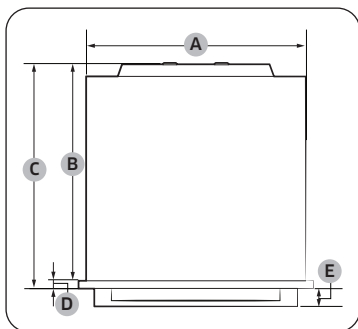
A	595
B	85
C	360
D	6

Aufstellen des Geräts



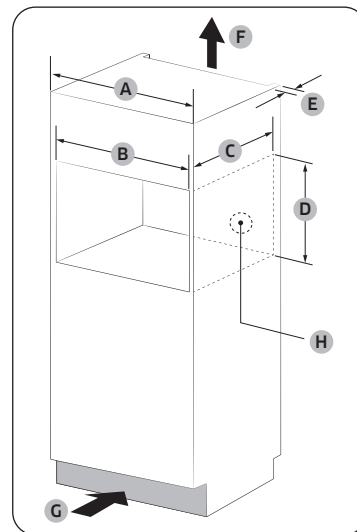
Gerät (mm)

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



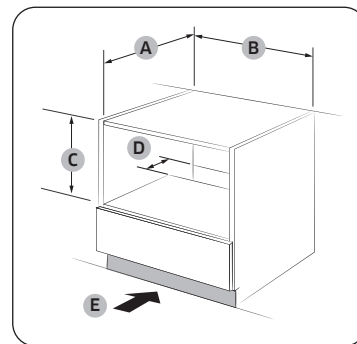
Gerät (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



Einbauschränk (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)

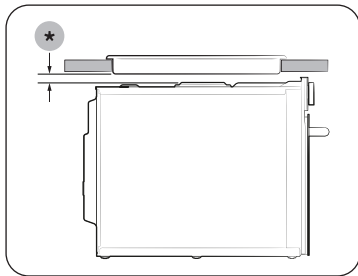


Unterbauschränk (mm)

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

HINWEIS

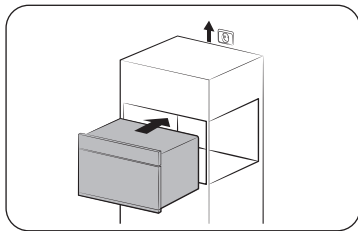
Die Mindesthöhe (C) gilt für die Installation des Geräts allein.



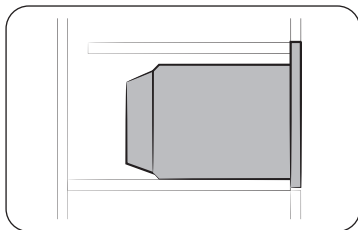
Installieren mit Kochfeld

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

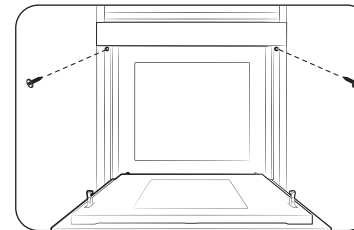
Einbauen des Geräts



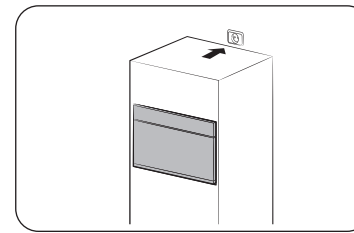
1. Schieben Sie das Gerät teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.



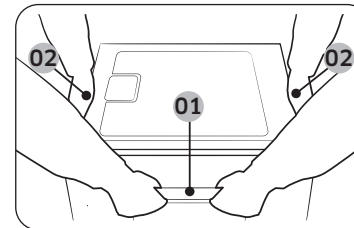
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.



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.

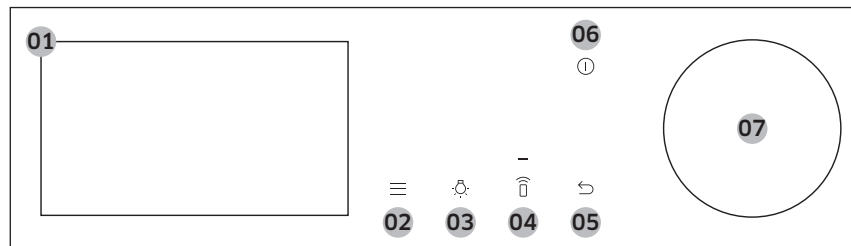
- 01 Griff der Gerätetür
- 02 Seitlicher Griff

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebänder 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.

Vor der ersten Verwendung

Bedienfeld

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über ein Display (ohne Touch-Funktion), einen Einstellknopf und Sensortasten zur Steuerung des Backofens. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen, um sich über das Bedienfeld des Backofens zu informieren.



01 Display	Zeigt Informationen zum Gericht und zum Garfortschritt an.
02 Optionen	Tippen Sie hier, um die Optionsliste anzuzeigen.
03 Beleuchtung	Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten.
04 Smart Control	Hier tippen, um die Smart Control-Funktion ein- bzw. auszuschalten. HINWEIS „Einfache Verbindung“ sollte vor der Verwendung dieser Funktion eingestellt werden.
05 Zurück	Hier tippen, um zum vorherigen Bildschirm zu gelangen.
06 Leistung	Hier tippen, um den Bildschirm ein- bzw. auszuschalten.
07 Einstellknopf	Drehen Sie den Knopf nach links und rechts, um durch die Menüs und Listen zu navigieren. Der jeweilige Menüpunkt wird unterstrichen, um Ihnen zu zeigen, wo Sie sich auf dem Bildschirm befinden. Den unterstrichenen Menüpunkt können Sie durch Drücken auswählen.

Anfangseinstellungen

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal einschalten, erscheint der Begrüßungsbildschirm mit dem Samsung-Logo. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Anfangseinstellungen vorzunehmen. Sie können die Anfangseinstellungen später ändern, indem Sie den Bildschirm Einstellungen aufrufen.

1. Wählen Sie auf dem Begrüßungsbildschirm **Mit der Einrichtung beginnen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Stellen Sie die Sprache ein.
 - a. Wählen Sie die Sprache aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Akzeptieren Sie die „**Allgemeinen Geschäftsbedingungen**“ und die „**Datenschutzbestimmungen**“.
4. Verbinden Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App.
 - a. Wählen Sie auf dem Bildschirm Mobile Erfahrung die Option **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - b. Scannen Sie den QR-Code auf dem Bildschirm mit Ihrem Smartphone und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm Ihres Telefons, um die Verbindung herzustellen.
 - Wenn Sie diesen Schritt nicht durchführen möchten, wählen Sie **Überspringen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um zum nächsten Schritt zu gelangen.
 - c. Sobald Sie die Meldung erhalten, dass die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde, wählen Sie **OK** und drücken dann den **Einstellknopf**.

5. Stellen Sie die Zeitzone ein.
 - a. Wählen Sie Ihre Zeitzone aus und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
6. Stellen Sie das Datum ein.
 - a. Wählen Sie den Tag, den Monat und das Jahr aus. Drücken Sie den **Einstellknopf**, nachdem Sie die einzelnen Menüpunkte ausgewählt haben.
 - b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

HINWEIS

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App verbunden haben.

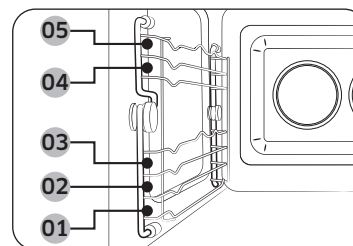
7. Wählen Sie die Uhrzeit.
 - a. Stellen Sie die Stunde und die Minute ein. Drücken Sie den **Einstellknopf**, nachdem Sie die einzelnen Menüpunkte ausgewählt haben.
 - b. Wählen Sie **Weiter** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

HINWEIS

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App verbunden haben.

8. Wählen Sie **Fertig**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die Einstellung abzuschließen.
 - Der Bildschirm „Leitfaden für die erste Verwendung“ wird angezeigt. Sie können **ERFAHREN SIE MEHR** auswählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Anleitung zu sehen, oder **SPÄTER** auswählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um diesen Schritt zu überspringen.

Seitenständer



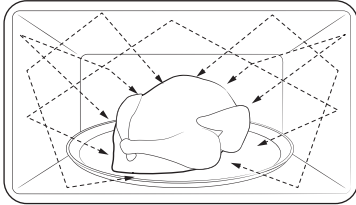
- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.

01	Einschub 1	Mikrowellenfunktion
02	Einschub 2	Betriebsart
03	Einschub 3	
04	Einschub 4	
05	Einschub 5	

Vor der ersten Verwendung

Informationen zur Mikrowellen-Energie

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



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

HINWEIS

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

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass die Mikrowellen in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen über geeignetes Kochgeschirr finden Sie im folgenden Leitfaden.

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.

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

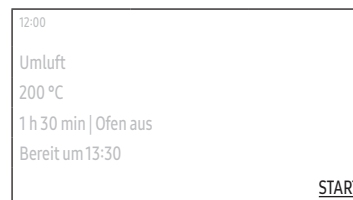
Backofenmodi



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie den gewünschten Garmodus und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. (Ausführliche Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie im Abschnitt „Beschreibungen der Backofenmodi“ auf Seite 19.)
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich sind je nach Garmodus unterschiedlich.
4. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
 - Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.
5. Wählen Sie nach dem Einstellen der Garzeit die Option, die am Ende des Garvorgangs ausgeführt werden soll, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Sie können **Ofen aus**, **Temperatur halten** oder **Warmhalten** wählen.
 - Der Modus „Großer Grill“ unterstützt nicht die Option **Warmhalten**.

HINWEIS

Wenn Sie den Garvorgang starten, ohne die Garzeit einzustellen oder die Option **Temperatur halten** zu wählen, müssen Sie das Gerät manuell stoppen.



6. Wählen Sie **Bereit um**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.
 - Wenn Sie die Garzeit einstellen, zeigt der Backofen die Zeit an, zu der der Garvorgang endet. (Beispiel: **Bereit um 13:30**)
7. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Backofen sofort mit dem Garen.
 - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Backofen automatisch die Startzeit an, um den Garvorgang zur eingestellten Zeit zu beenden.

HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wählen Sie während des Garvorgangs die Option **Pause**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Vorgang zu unterbrechen. Einen einmal unterbrochenen Garvorgang können Sie entweder beenden oder fortsetzen.
 - Wählen Sie **Aus**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang zu beenden.
 - Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm **+5 Min** angezeigt.
 - Sie können **+5 Min** wählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Garzeit um weitere 5 Minuten zu verlängern.

Beschreibungen der Backofenmodi

Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Heißluft	40-250	160
	Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.	
Umluft	40-250	180
	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt und mit Lüftern verteilt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	
Großer Grill	150-250	220
	Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).	
Heißluftgrill	40-250	180
	Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch.	
Oberhitze + Heißluft	40-250	180
	Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Braten, die eine knusprige Oberfläche erfordern (z. B. Fleisch oder Lasagne).	

Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Unterhitze + Heißluft	40-250	200
	Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Pizza, Brot oder Kuchen.	
Intensives Garen	40-250	220
	Beim Intensiven Garen werden alle Heizelemente abwechselnd aktiviert, um die Hitze gleichmäßig im Backofen zu verteilen. Verwenden Sie diesen Modus für aufwendige Rezepte, wie z. B. große Aufläufe oder Torten.	
Anbraten	80-200	160
	Anbraten führt einen automatischen Vorheizzyklus durch, bis die Ofentemperatur 220 °C erreicht. Dann beginnen das obere Heizelement und der Heißluftventilator mit dem Anbraten von Speisen wie Fleisch. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei niedrigen Temperaturen gegart. Dieser Modus eignet sich für Rindfleisch, Geflügel oder Fisch.	
Air Fry	150-250	220
	Beim Heißluftfrittiermodus wird Heißluft verwendet, um knusprigere und gesündere gefrorene oder frische Lebensmittel ohne oder mit weniger Öl als beim normalen Heißluftbetrieb zu erhalten. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie diesen Modus zusammen mit einem Heißluftfrittierblech verwenden. Befolgen Sie die Rezept- bzw. Packungsanweisungen bezüglich Temperatur, Zeit und Menge.	

Mikrowellenmodi



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie den gewünschten Garmodus und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. (Ausführliche Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie im Abschnitt „Beschreibungen der Mikrowellenmodi“ auf Seite 21.)
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 - Der Mikrowellenherd-Modus erfordert keine Temperatureinstellung.
 - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich sind je nach Garmodus unterschiedlich.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe ein.
 - Standard-Leistungsstufe und Leistungsstufenbereich sind je nach Garmodus unterschiedlich.



5. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
 - Die maximale Garzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.
 - Sie können **+30 Sek.** auswählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern.
6. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Das Gerät startet umgehend den Garvorgang.

HINWEIS

- Sie können die Temperatur und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Wählen Sie während des Garvorgangs die Option **Pause**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Vorgang zu unterbrechen. Einen einmal unterbrochenen Garvorgang können Sie entweder beenden oder fortsetzen.
 - Wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang zu beenden.
 - Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm **+30 Sek.** angezeigt. (**+30 Sek.** wird nicht angezeigt, wenn die Garzeit auf weniger als 5 Sekunden eingestellt wurde).
 - Sie können **+30 Sek.** wählen und dann den **Einstellknopf** drücken, um die Garzeit um weitere 30 Sekunden zu verlängern.

Beschreibungen der Mikrowellenmodi

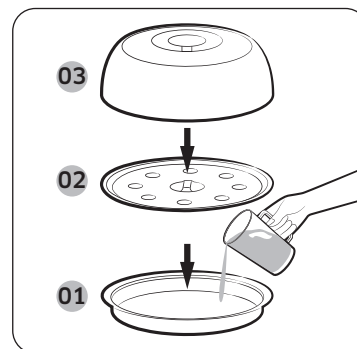
Modus	Bereich für Temperatur (°C) / Leistung (W)	Standardtemperatur (°C) / Leistungsstufe (W)
Mikrowellenherd	- / 100-850	850
	Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Lebensmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.	
Mikrowellenherd + Grill	40-200 / 100-600	200/300
	Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.	
Mikrowellenherd + Heißluft	40-200 / 100-600	180/300
	Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt und durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.	
Mikrowellenherd + Braten	40-200 / 100-600	180/300
	Dieser Modus kombiniert Heißluftgrill und Mikrowelle und verkürzt somit die Garzeit, während die Speisen eine braune und knusprige Außenseite erhalten.	

Leistungsstufe

Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	850	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	82	700	Hiermit können Sie erhitzen und garen.
MITTELHOCH	71	600	
MITTEL	53	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse garen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	35	300	
AUFTAUEN	21	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
NIEDRIG	12	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.

So verwenden Sie Pro Steamer

Sie können Ihre Speisen mittels Pro Steamer manuell dampfgaren.

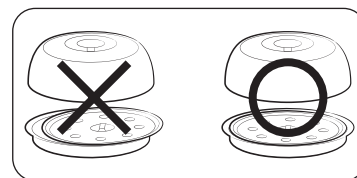


- 01 Dämpfeinsatz/Backunterlage
- 02 Dampfschale
- 03 Edelstahldeckel

1. Gießen Sie 500 ml kaltes Wasser in den Dämpfeinsatz. Setzen Sie die Dampfschale auf den Dämpfeinsatz, geben Sie die Speisen in die Schale und schließen Sie dann den Edelstahldeckel. Stellen Sie den Pro Steamer in die Mitte des Garraums.
2. Für die weiteren Gareinstellungen befolgen Sie die Schritte 2-4 im Abschnitt „Mikrowelle“.
 - Ausführliche Anweisungen zum Garen finden Sie im Abschnitt **Pro Steamer** auf Seite 40.

HINWEIS

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



VORSICHT

Achten Sie darauf, dass Sie den Deckel des Pro Steamers so schließen, dass er in Dämpfeinsatz/Backunterlage passt. Die Eier oder Maronen können explodieren, wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist.

VORSICHT

- Verwenden Sie diesen Pro Steamer niemals mit einem anderen Produkt oder Modell. Dadurch könnte sonst ein Brand oder eine schwerwiegende Beschädigung des Produkts verursacht werden.
- Verwenden Sie den Pro Steamer nicht ohne Wasser oder Lebensmittel im Inneren. Wenn Sie den Pro Steamer verwenden, sollten Sie vor dem Gebrauch mindestens 500 ml Wasser einfüllen. Wenn die Wassermenge weniger als 500 ml beträgt, kann es zu einem unvollständigen Garvorgang, zu einem Brand oder zu schwerwiegenden Schäden am Produkt kommen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Behälter nach dem Garen aus dem Inneren des Pro Steamers nehmen, da er sehr heiß ist.

Bedienung

Sonderfunktion

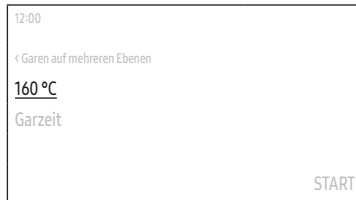


1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

2. Wählen Sie **Sonderfunktion** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



3. Wählen Sie die gewünschte Funktion und drücken Sie dann den **Einstellknopf**. (Ausführliche Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie im Abschnitt „Beschreibungen der Sonderfunktionen“ auf Seite 23.)



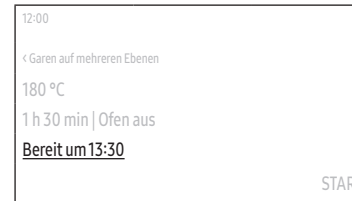
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

- Die Standardtemperatur und die eigentliche Temperatur sind je nach Garmodus unterschiedlich.



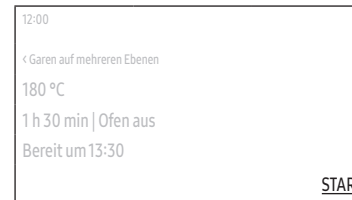
5. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

- Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.



6. Wählen Sie **Bereit um**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die gewünschte Endzeit einzustellen.

- Wenn Sie die Garzeit einstellen, zeigt der Backofen die Zeit an, zu der der Garvorgang endet. (Beispiel: **Bereit um 13:30**)



7. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

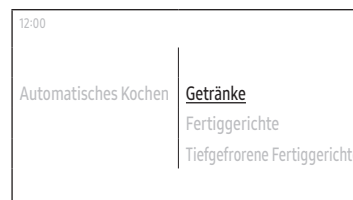
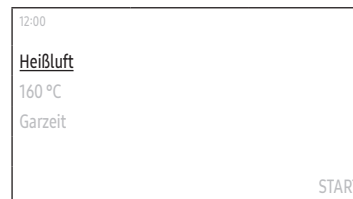
- Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Backofen sofort mit dem Garen.
- Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Backofen automatisch die Startzeit an, um den Garvorgang zur eingestellten Zeit zu beenden.

Beschreibungen der Sonderfunktionen

Modus	Temperaturbereich (°C)	Standardtemperatur (°C)
Garen auf mehreren Ebenen	40-250	160
	Verwenden Sie diese Funktion, um gleichzeitig auf zwei Ebenen zu garen.	
Warmhalten	60-100	60
	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.	

Automatisches Garen

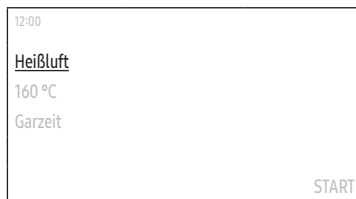
Der Backofen bietet 31 Programme zum automatischen Garen. Mithilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Garzeit, Leistungsstufe und Temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch eingestellt.



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie **Automatisches Garen** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Ausführliche Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Automatisches Garen“ im Abschnitt „Intelligentes Garen“ auf Seite 28.
4. Lesen Sie den Tipp, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Das verfügbare Gewicht ist je nach gewähltem Programm unterschiedlich.
 - Dieser Schritt entfällt möglicherweise bei einigen Programmen.
6. Bereiten Sie die Speisen und das Zubehör gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu bzw. vor, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
7. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

Automatisches Auftauen

Der Backofen bietet 5 Programme zum automatischen Auftauen. Nutzen Sie diese Funktion zum bequemen Auftauen von Lebensmitteln. Garzeit, Leistungsstufe und Temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch eingestellt.



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie **Automatisches Auftauen** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.



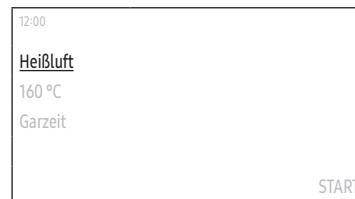
3. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Ausführliche Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Automatisches Auftauen“ im Abschnitt „Intelligentes Garen“ auf Seite 31.



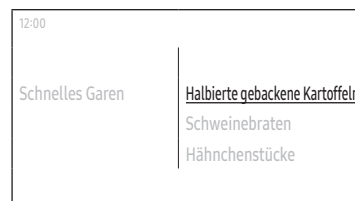
4. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Das verfügbare Gewicht ist je nach gewähltem Programm unterschiedlich.
5. Bereiten Sie die Speisen und das Zubehör gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu bzw. vor, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
6. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

Schnelles Garen

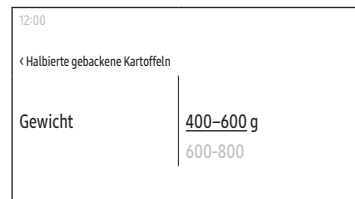
Der Backofen bietet Schnellgarprogramme. Nutzen Sie diese Funktion zum bequemen Auftauen von Lebensmitteln. Garzeit, Leistungsstufe und Temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch eingestellt.



1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm die Option **Heißluft** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
2. Wählen Sie **Schnelles Garen** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.




3. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Ausführliche Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „Schnelles Garen“ im Abschnitt „Intelligentes Garen“ auf Seite 32.




4. Lesen Sie den Tipp, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Das verfügbare Gewicht ist je nach gewähltem Programm unterschiedlich.
6. Bereiten Sie die Speisen und das Zubehör gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu bzw. vor, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
7. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

Timer



Hinzufügen eines neuen Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer die Option **+**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie den Timer zum ersten Mal hinzufügen.
4. Stellen Sie die Zeit ein.


Bearbeiten des vorhandenen Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer den zu bearbeitenden Timer, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Ändern Sie die Zeit.

Löschen des Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf dem Bildschirm Timer die Option , und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Wählen Sie auf der rechten Seite des Timers, den Sie löschen möchten, die Option **Löschen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Wählen Sie **Fertig** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

Verwenden des Timers

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie auf der rechten Seite des Timers, den Sie verwenden möchten, die Option **START** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
 - Einen einmal gestarteten Timer können Sie anhalten oder abbrechen.

HINWEIS


Wenn die Zeit bis zu einem vorgegebenen Punkt verstrichen ist, erscheint die Meldung **„Die Zeit ist abgelaufen“** und eine Melodie wird abgespielt. Wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um die Meldung zu quittieren.

Reinigung

Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.

Diese automatische Funktion spart Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung nicht mehr erforderlich ist.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie **Dampfreinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
5. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

WARNUNG

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


HINWEIS

- Wenn der Backofen stark mit Fett verschmutzt ist, z. B. nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, hartnäckige Verschmutzungen manuell mit einem Reinigungsmittel zu entfernen, bevor Sie die Dampfreinigung aktivieren.
- Lassen Sie die Backofentür nach Beendigung des Zyklus einen Spalt offen. Dies ist notwendig, damit die innere Emailloberfläche gründlich trocknen kann.
- Solange der Backofen innen heiß ist, wird die automatische Reinigung nicht aktiviert. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es 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.


Bedienung

Geruchsbeseitigung

Dies ist nützlich, um den Ofen von Geruch zu befreien. Verwenden Sie diese Funktion regelmäßig, um unangenehme Gerüche aus Ihrem Backofen zu entfernen.



1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
3. Wählen Sie **Geruchsneutralisierung** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
 - Sie können bis zu 15 Minuten einstellen.
5. Wählen Sie **START** aus, und drücken Sie dann den **Einstellknopf**.

Einstellungen

Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, wählen Sie **Einstellungen** und drücken Sie dann den **Einstellknopf**, um verschiedene Einstellungen für Ihren Backofen zu ändern.

Detaillierte Beschreibungen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Anschlüsse	WLAN	Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus.
	Einfache Verbindung	Sie können den Backofen über eine WLAN-Verbindung mit dem SmartThings-Server verbinden. Wenn der Backofen verbunden ist, können Sie die SmartThings-App verwenden, um den Status des Backofens zu überprüfen und/oder ihn von einem mobilen Gerät aus zu steuern.
	Remote-Management	Wählen Sie Aktivieren und drücken Sie dann den Einstellknopf , um dem Callcenter den Fernzugriff auf Ihren Backofen zu ermöglichen, damit interne Informationen des Backofens überprüft werden können.

Menü	Untermenü	Beschreibung
Display	Helligkeit	Sie können die Helligkeit des Displays ändern.
	Bildschirmschoner	<p>Sie können den Bildschirmschoner ein- bzw. ausschalten.</p> <p> HINWEIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Bildschirmschoner ist eine Funktion, die das Datum und die Uhrzeit auf dem Bildschirm anzeigt, wenn im Standby-Status eine bestimmte Zeit lang keine Eingabe erfolgt. • Schalten Sie den Bildschirmschoner ein, um das Uhrmotiv und den Timeout zu aktivieren.
	Uhrmotiv	Sie können das Uhrmotiv auswählen.
	Timeout	<p>Sie können die Zeitspanne festlegen, nach der sich der Bildschirmschoner einschaltet.</p> <p> HINWEIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Energieverbrauch kann je nach Einstellung steigen. • Wenn die Timeout-Einstellung auf „Immer eingeschaltet“ eingestellt ist, wechselt die Helligkeit des LCD-Bildschirms automatisch auf Stufe 2, wenn 3 Minuten lang keine Tastenbetätigung erfolgt ist.



Menü	Untermenü	Beschreibung
Datum und Uhrzeit	Automatisches Datum und Uhrzeit	Sie können die Aktualisierung der Uhrzeit über das Internet ein- bzw. ausschalten. Sie müssen mit dem WLAN-Netzwerk verbunden sein.
	Zeitzone auswählen	Sie können die Zeitzone auswählen. (Sie müssen die Funktion „Automatisches Datum und Uhrzeit“ deaktivieren).
	Datum einstellen	Sie können das Datum manuell einstellen. (Sie müssen die Funktion „Automatisches Datum und Uhrzeit“ deaktivieren).
	Uhrzeit einstellen	Sie können die Uhrzeit manuell einstellen. (Sie müssen die Funktion „Automatisches Datum und Uhrzeit“ deaktivieren).
	Zeitanzeigeformat auswählen	Sie können das Zeitanzeigeformat zwischen 12- und 24-Stunden-Format wählen.
Sprache		Sie können eine Sprache auswählen.
Fassungsvermögen		Sie können das Fassungsvermögen des Ofens einstellen.
Hilfe	Problembehebung	Sie können die Hinweise zur Fehlerbehebung als Referenz verwenden.
	Leitfaden für die erste Verwendung	Sie können die einfachen Anweisungen zur grundlegenden Verwendung des Backofens zu Hilfe nehmen.

Bedienung

Menü	Untermenü	Beschreibung
Über das Gerät	Modellbezeichnung	Hier können Sie die Modellbezeichnung unseres Backofens überprüfen.
	SW-Version	Hier können Sie die aktuelle Version der Firmware überprüfen. Wenn eine neue Software verfügbar ist, erscheint in diesem Menü die Schaltfläche SW-Aktualisierung .
	Rechtliche Informationen	Sie können die rechtlichen Informationen einsehen.

Bedienfeldsperre

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern.

- Um die **Bedienfeldsperre** zu aktivieren, berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld, wählen **Bedienfeldsperre** und drücken dann den **Einstellknopf**.
- Um die **Bedienfeldsperre** zu deaktivieren, berühren Sie die Taste  und halten sie gedrückt, bis Sie die Meldung „Bedienelement ist entriegelt.“ sehen.

Intelligentes Garen

Automatisches Garen

Die folgende Tabelle enthält 31 Automatikprogramme, darunter Aufwärmen, Kochen, Braten und Backen. Sie enthält die Mengen, die Standzeiten und die entsprechenden Empfehlungen. Diese Automatikprogramme enthalten spezielle Garmodi, die für mehr Komfort entwickelt wurden.

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
1. Getränke	0,25 0,5	Keramikeinsatz	1
	Die Flüssigkeit in Keramikbecher/-tassen füllen und ohne Abdeckung erhitzen. Eine Tasse in die Mitte bzw. zwei Tassen nebeneinander auf den Keramikeinsatz stellen. Anschließend im Mikrowellengerät stehen lassen. Nach einer Ruhezeit von 1-2 Minuten gut umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise zum Aufwärmen von Flüssigkeiten).		
2. Fertiggerichte	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	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). Nach dem Garen 3 Minuten lang ruhen lassen.		
3. Tiefgefrorene Fertiggerichte	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	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.		

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
4. Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Suppe in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2 bis 3 Minuten vorsichtig umrühren.		
5. Eintöpfe	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Garvorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Suppe in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Vor und nach einer Ruhezeit von 2 bis 3 Minuten vorsichtig umrühren.		
6. Gefrorene Fischgratins	0,4-0,6	Grilleinsatz + Keramikeinsatz	3
	Das tiefgefrorene Fischgratin in eine geeignete ofenfeste Glas- oder Keramikschüssel geben. Nach dem Garen 2-3 Minuten stehen lassen. Dieses Programm eignet sich für tiefgekühlte Fertigprodukte, die aus Filets mit Gemüse und Sauce bestehen.		
7. Tiefkühl lasagne	0,4-0,6	Grilleinsatz + Keramikeinsatz	3
	Die tiefgefrorene Lasagne in eine geeignete ofenfeste Glas- oder Keramikschüssel geben. Nach dem Erhitzen für 2-3 Minuten ruhen lassen.		
8. Tiefgefrorene Pommes Frites	0,4-0,5	Backblech	3
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen.		
9. Tiefkühlpizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Einhängegitter	2
	Tiefkühlpizza auf das Einhängegitter legen.		

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
10. Tiefgefrorene Kroketten	0,4-0,6	Backblech	3
	Gefrorene Kartoffelkroketten gleichmäßig auf ein Metallblech legen.		
11. Tiefkühlgemüse	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikeinsatz	1
	Das tiefgefrorene Gemüse, wie z. B. Brokkoli, Möhrenstücke, Blumenkohlrischen und Erbsen, in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 1-2 EL Wasser hinzugeben. Schüssel in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
12. Apfeltorte	1,2-1,4	Einhängegitter	1
	Den gedeckten Apfelkuchen in eine runde Metallform geben. Auf das Einhängegitter stellen. Bei den Gewichtsbereichen ist der Belag (Apfel usw.) bereits eingerechnet.		
13. Boden für Obstkuchen	0,3-0,5	Einhängegitter	3
	Den Teig in eine Auflaufform mit Metallboden geben und auf das Einhängegitter stellen.		
14. Brownies	0,5-0,7	Einhängegitter	3
	Den Teig in eine runde Pyrex-/Keramikform geben und auf das Einhängegitter stellen.		
15. Croissants	0,2-0,4	Einhängegitter	3
	Verwenden Sie Backpapier. Die Croissants nebeneinander auf das Einhängegitter legen.		
16. Holländischer Butterkuchen	0,5-0,7	Einhängegitter	2
	Frischen Teig in eine runde Metallauflaufform (22 cm) geben. Auf das Gitter stellen.		
17. Sandkuchen	0,7-0,8	Einhängegitter	3
	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Die Form längs zur Tür auf das Einhängegitter stellen.		

Intelligentes Garen

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
18. Muffins	0,5-0,6	Einhängegitter	2
	Den Muffinteig in eine Muffinform aus Metall geben, die für 12 Muffins geeignet ist. Die Form in die Mitte des Einhängегitters stellen.		
19. Gehenlassen von Hefeteig	0,3-0,6	Einhängegitter	3
	Hefeteig für Pizza, Kuchen oder Brot zubereiten. In eine große runde, hitzebeständige Form geben und mit Frischhaltefolie abdecken.		
20. Biskuit	0,3-0,6	Einhängegitter	2
	300 g Teig in eine runde schwarze Metallbackform mit 18 cm Durchmesser geben. Bei 400 g muss der Durchmesser 24 cm und bei 500 g 26 cm betragen. Die Form in die Mitte des Einhängегitters stellen.		
21. Weißbrot	0,7-0,8	Einhängegitter	2
	Den frischen Teig in eine rechteckige Metallbackform geeigneter Größe (Länge: 25 cm) geben. Die Form längs zur Tür auf das Einhängегitter stellen.		
22. Apfel-Blätterteiggebäck	0,3-0,5	Backblech	2
	Verwenden Sie Backpapier. 4 Stk. nebeneinander auf das Backblech legen.		
23. Fischfilet, 2 cm	0,3-0,6	Einhängegitter + Backblech	5+2
	Fischfilets (2 cm) marinieren und nebeneinander auf das Einhängегitter bzw. Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
24. Lachssteak	0,3-0,6	Einhängegitter + Backblech	5+2
	Lachssteaks marinieren und nebeneinander auf das Einhängегitter und Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		
25. Crevetten	0,3-0,4 0,4-0,5	Einhängegitter + Backblech	5+2
	Die rohe Garnele gleichmäßig auf das Einhängегitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		
26. Beefsteak, dünn	0,3-0,6	Einhängegitter + Backblech	5+2
	Die Rindersteaks nebeneinander auf die Mitte des Einhängегitters und des Backblechs legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		
27. Lammkoteletts	0,3-0,6	Einhängegitter + Backblech	5+2
	Lammkoteletts marinieren. Lammkoteletts auf das Einhängегitter und das Backblech legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe
28. Frisches Gemüse	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramikeinsatz	1
	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. Schüssel in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
29. Geschälte Kartoffel	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramikeinsatz	1
	Kartoffeln zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Legen Sie diese in eine Glasschüssel mit Deckel. 45-60 ml (3-4 EL) Wasser hinzugeben. Schüssel in die Mitte des Keramikeinsatzes stellen. Nach dem Garvorgang umrühren und 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
30. Weißer Reis	0,3-0,4	Keramikeinsatz	1
31. Selbstgemachte Pizza	0,6-1,0	Backblech	1

Automatisches Auftauen

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme für das automatische Auftauen, die Mengen, die Standzeiten und die entsprechenden Empfehlungen aufgeführt. Diese Programme verwenden ausschließlich Mikrowellenenergie. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auf den Keramikeinsatz.

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	Ruhezeit (Min.)
Fleisch	0,2-2,0	Keramikeinsatz	1	10-30
	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.			
Geflügel	0,2-2,0	Keramikeinsatz	1	10-30
	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.			
Fisch	0,2-2,0	Keramikeinsatz	1	10-30
	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.			

Intelligentes Garen

Gericht	Portionsgröße (kg)	Zubehör	Einschubhöhe	Ruhezeit (Min.)
Brot/ Kuchen	0,1-1,0	Keramikeinsatz	1	5-10
	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen. Der Backofen läuft weiter, bis Sie die Gerätetür öffnen, um die Speisen zu wenden. 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.			
Obst	0,1-0,8	Keramikeinsatz	1	5-10
	Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramikeinsatz verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte.			

Schnelles Garen

In der folgenden Tabelle sind 4 Automatikprogramme für Schnelles Garen und Braten aufgeführt.

Sie enthält die Mengen, die Standzeiten und die entsprechenden Empfehlungen. Diese Automatikprogramme enthalten spezielle Garmodi, die für mehr Komfort entwickelt wurden.

Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubebene
Halbierte gebackene Kartoffeln	400-600 g	Grilleinsatz + Keramikeinsatz	3
	600-800 g		
Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten auf den Rost legen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Lebensmittel	Gewicht	Zubehör	Einschubebene
Schweinebraten	0,8-1,0 kg	Grilleinsatz + Keramikeinsatz	3
	Den marinierten Schweinebraten auf den Grilleinsatz legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.		
Hähnchenstücke	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Grilleinsatz + Keramikeinsatz	5
	Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den Grilleinsatz legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Hähnchen, ganz	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Grilleinsatz + Keramikeinsatz	3
	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten mittig auf den Grilleinsatz legen und den Keramikeinsatz darunter schieben. Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen lassen.		

※ Der Modus „Schnelles Garen“ verwendet Mikrowellenenergie zum Erhitzen von Speisen. Daher müssen die Hinweise zu geeignetem Geschirr und alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellen bei Verwendung der Automatikprogramme genau befolgt werden.

Manuelles Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

- Verwenden Sie im Mikrowellenmodus keine Behälter aus Metall. Stellen Sie Lebensmittelbehälter immer in den Garraum.
- Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Lebensmittel abzudecken.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Garen im eigenen Dampf ruhen.

Tiefkühlgemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Gemüse zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Spinat	150	600	5-6	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Brokkoli	300	600	8-9	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Erbsen	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Grüne Bohnen	300	600	7½-8½	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Gemischtes Gemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300	600	7-8	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Gemischtes Gemüse (Chinesisch)	300	600	7½-8½	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			

Frisches Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Für jeweils 250 g 30-45 ml kaltem Wasser hinzufügen.
- Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Nach dem Garen würzen.
- Kleinere Stücke gleicher Größe werden schneller gar als große.
- Frisches Gemüse immer mit voller Mikrowellenleistung (850 W) garen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Brokkoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.			
Rosenkohl	250	5-6	3
	500	7-8	
60 bis 75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben.			
Möhren	250	5-6	3
	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.		
Blumenkohl	250	5-6	3
	500	7-8	
Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.			
Zucchini	250	3-4	3
	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen.		
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.		

Intelligentes Garen

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Pilze	125	1-2	3
	250	2-3	
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	4-5	3
	500	7-8	
Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.			
Kohlrabi	250	5-6	3
	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.		

Reis und Pasta

Während und nach dem Garen von Zeit zu Zeit umrühren.

Ohne Deckel garen, während der Ruhezeit jedoch abdecken. Anschließend Wasser gründlich abtropfen lassen.

- **Reis:** Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel, der ausreichend groß für den Reis ist (der sein Volumen beim Garen verdoppelt).
- **Nudeln:** In einen großen ofenfesten Behälter geben.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250	850	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18-20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250	850	20-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		22-24		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	850	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Körnermischung (Reis + Getreide)	250	850	18-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	850	10-11	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

Aufwärmen

- Wärmen Sie große Portionen (z. B. Keulen von Tieren) nicht auf, da sie leicht übergaren.
- Es ist sicherer, Lebensmittel mit niedriger Leistung aufzuwärmen.
- Während und nach dem Garen umrühren oder wenden.
- Vorsicht bei Flüssigkeiten und Babynahrung. Vor, während und nach dem Garen gut mit einem Plastiklöffel oder Rührstab umrühren, um die Entstehung großer Dampfblasen und eventuelle Verbrühungen zu vermeiden. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Länger als andere Lebensmittel aufwärmen.
- Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten. Siehe nachfolgende Tabelle.

Flüssigkeiten und feste Lebensmittel

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Getränke	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	850	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	850	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	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 Soße (gekühlt)	350 g	600	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	5-6 6-7	3
	Das aus 2-3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.			

Babynahrung und Milch

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Sekunden)	Ruhezeit (Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30-40	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.			
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20-30	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	30-40 50-60	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.			

Auftauen

Geben Sie tiefgekühlte Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter ohne Deckel. Beim Auftauen wenden, Flüssigkeit abgießen und Innereien nach dem Auftauen entfernen. Zum schnelleren Auftauen schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke und wickeln sie vor dem Auftauen in Alufolie ein. Wenn die Außenseite der tiefgekühlten Lebensmittel zu schmelzen beginnt, beenden Sie das Auftauen und lassen Sie die Lebensmittel gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle ruhen.

Ändern Sie beim Auftauen nicht die Standardleistung (180 W). Geben Sie die Lebensmittel auf den Keramikeinsatz, und schieben Sie ihn dann auf Einschubhöhe 1 in den Backofen.

Intelligentes Garen

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (Min.)
Fleisch	Hackfleisch	250	6-7	15-30
	Schweinesteaks	500	8-12	
Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmalere Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.				
Geflügel	Hähnchenstücke	500 (2 Stk.)	12-14	15-60
	Hähnchen, ganz	1200	28-32	
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.				
Fisch	Fischfilets	200	6-7	10-25
	Ganzer Fisch	400	11-13	
Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellern 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.				
Obst	Beeren	300	6-7	5-10
	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.			
Brot	Brötchen	2 Stk.	1-1½	5-20
	(je ca. 50g)	4 Stk.	2½-3	
	Toast/Sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftaudauer wenden.				

Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Backofen im Heißluftbetrieb vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Haselnusskuchen, Kastenform	160-170	Einhängegitter	2	60-70
Zitronenkuchen, Springform oder Schale	150-160	Einhängegitter	2	50-60
Biskuit	150-160	Einhängegitter	2	25-35
Obstkuchenboden	150-170	Einhängegitter	2	25-35
Flacher Obststreuselkuchen (Hefeteig)	150-170	Backblech	3	30-40
Croissants	170-180	Backblech	2	10-15
Brötchen	180-190	Backblech	2	10-15
Kekse	160-180	Backblech	3	10-20
Backofen-Pommes	200-220	Backblech	3	15-20

Oberhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.

Es wird empfohlen, den Backofen im Modus „Oberhitze + Heißluft“ vorzuheizen.

Legen Sie das Fleisch auf das Einhängegitter, beachten Sie die Angaben zur Einschubebene in der Tabelle und verwenden Sie das Backblech als Fettpfanne auf Stufe 2.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Rinderbraten (1 kg / medium)	170-190	Einhängegitter + Backblech	3+2	60-90
Schweineschulterbraten/-rolle (1 kg)	180-200	Einhängegitter + Backblech	3+2	90-120
Lammbraten/ Lammkeule (0,8 kg)	190-210	Einhängegitter + Backblech	3+2	50-80
Hähnchen, ganz (1,2 kg)	200-220	Einhängegitter + Backblech	3+2	50-70
Ganze Forelle (2 St./0,5 kg)	180-200	Einhängegitter + Backblech	3+2	30-40
Entenbrust (0,3 kg)	180-200	Einhängegitter + Backblech	3+2	25-35

Unterhitze + Heißluft

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen.

Es wird empfohlen, den Backofen im Modus „Unterhitze + Heißluft“ vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Selbstgemachte Pizza	180-200	Backblech	1	20-30
Gekühlte vorgebackene Quiche/ Pastete	180-200	Einhängegitter	2	10-15
Tiefgefrorene Roheigpizza	180-200	Backblech	2	15-20
Tiefkühlpizza	180-200	Backblech	2	15-25
Gekühlte Pizza	180-200	Backblech	2	8-15
Apfeltorte	160-180	Einhängegitter	1	60-70
Blätterteigstücke mit Apfelfüllung	180-200	Backblech	2	10-15

Intelligentes Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Grillbetrieb

Großer Grill

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit 1. Seite (in Min.)	Garzeit 2. Seite (in Min.)
Schaschlikspieße	Einhängegitter + Backblech	5+2	8-10	6-8
Schweinesteaks	Einhängegitter + Backblech	5+2	7-9	5-7
Bratwurst	Einhängegitter	5+2	6-8	6-8
Hähnchenstücke	Einhängegitter + Backblech	5+2	20-25	15-20
Lachssteaks	Einhängegitter + Backblech	5+2	8-12	6-10
Kleingeschnittenes Gemüse	Backblech	5	15-20	-
Toast	Einhängegitter	5	2-3	1-2
Käsetoast	Einhängegitter	5	3-5	-

Heißluftgrill

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 5 Minuten vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Bratwurst	Einhängegitter	4	8-10
Kartoffelecken	Einhängegitter	4	20-25
Tiefgefrorene Pommes Frites	Backblech	4	15-20
Tiefgefrorene Kroketten	Backblech	4	20-25
Tiefgefrorene Nuggets	Backblech	4	15-20
Lachssteak	Einhängegitter + Backblech	4+2	15-20
Fischfilet	Einhängegitter + Backblech	4+2	12-17
Ganzer Fisch	Einhängegitter + Backblech	4+2	15-20
Hähnchenstücke	Einhängegitter + Backblech	4+2	30-40

Hinweise zum Kombigaren

- Verwenden Sie im Mikrowellenmodus keine Behälter aus Metall. Stellen Sie Lebensmittelbehälter immer in den Garraum.
- Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Lebensmittel abzudecken.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Garen im eigenen Dampf ruhen.

Mikrowelle + Grill

Die Leistungsstufen sowie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Garen. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit 1. Seite (in Min.)	Garzeit 2. Seite (in Min.)
Ofenkartoffeln	600	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	10-15	-
Gegrillte Tomaten	300	160-180	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	05-10	-
Gemüsegratin	450	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	10-20	-
Bratfisch	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	04-08	04-06
Hähnchenstücke	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	10-15	10-15

Mikrowelle + Heißluft

Die Leistungsstufen sowie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Garen. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit 1. Seite (in Min.)	Garzeit 2. Seite (in Min.)
Hähnchen, ganz (1,2 kg)	450	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	3	25-30	15-25
Rind/Lamm (Medium)	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	3	15-20	15-20
Lasagne/ Nudelgratin, tiefgefroren	450	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	3	20-25	-
Kartoffelgratin	450	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	3	10-15	-
Obstkuchen mit frischem Obst	100	160-180	Keramikeinsatz	3	40-50	-

Intelligentes Garen

Mikrowelle + Bräunen

Die Leistungsstufen sowie die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Garen. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Leistungsstufe (W)	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Hähnchenstücke	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	20-30
Kartoffelecken	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	15-20
Ganzer Fisch	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	15-20
Fischfilet	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	10-15
Tiefgefrorene Nuggets	450	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	10-15
Gefrorene Frühlingsrollen	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	05-10
Gefrorene Fischstäbchen	300	180-200	Keramikeinsatz + Grilleinsatz	4	15-20

Pro Steamer

Die Garzeit hängt von Größe, Dicke und Art der Lebensmittel ab. Wenn Sie dünne Scheiben oder kleine Stücke dämpfen, empfehlen wir, die Zeit zu verkürzen. Beim Dämpfen von dicken Scheiben oder großen Stücken von Lebensmitteln können Sie die Zeit verlängern. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Dampfgaren.

Gericht	Portion (g)	Kaltes Wasser (ml)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Anleitung
Broccoliröschen	400	500	850	12-18	Brokkoli abspülen und reinigen. In ungefähr gleich große Röschen schneiden. Die Röschen gleichmäßig auf der Dampfschale verteilen.
Möhren	400	500	850	15-20	Die Karotten waschen, putzen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Scheiben auf der Dampfschale verteilen.
Blumenkohl, ganz	600	500	850	20-25	Blumenkohl im Ganzen putzen und auf eine Dampfschale legen.
Maiskolben	400 (2 Stk.)	500	850	23-28	Maiskolben abspülen und reinigen. Maiskolben nebeneinander auf die Dampfschale legen.
Zucchini	400	500	850	15-20	Zucchini abspülen und in gleich große Scheiben schneiden. Die Scheiben gleichmäßig auf der Dampfschale verteilen.
Gefrorenes Mischgemüse	400	500	850	18-22	Das gefrorene Mischgemüse (-18 °C), z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Karottenscheiben, gleichmäßig auf der Dampfschale verteilen.
Kartoffeln (klein)	500	500	850	25-30	Die Kartoffeln abspülen und putzen und die Schale mit einer Gabel einstechen. Ganze Kartoffeln gleichmäßig auf der Dampfschale verteilen.

Gericht	Portion (g)	Kaltes Wasser (ml)	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Anleitung
Äpfel	800 (8 Äpfel)	500	850	15-20	Äpfel abspülen und entkernen. Äpfel aufrecht nebeneinander auf die Dampfschale legen.
Eier	4-6 Eier	500	850	15-20	4-6 frische Eier (Größe M) anstechen und in die kleinen Vertiefungen der Dampfschale legen. Nach dem Dämpfen 2-5 Minuten zugedeckt stehen lassen.
Blaue Garnelen	250 (5-6 Stück)	500	850	10-15	Die blauen Garnelen mit 1-2 EL Zitronensaft beträufeln. Gleichmäßig auf der Dampfschale verteilen.
Fischfilets (Kabeljau, Rotbarsch)	500 (2-3 Stück)	500	850	15-20	Fischfilets mit 1-2 EL Zitronensaft beträufeln sowie Kräuter und Gewürze (z. B. Rosmarin) hinzufügen. Filets gleichmäßig auf der Dampfschale verteilen.
Hähnchenbrustfilets	400 (2 Filets)	500	850	20-25	Die Hähnchenbrustfilets abspülen und säubern. Die Hähnchenbrustfilets nebeneinander auf die Dampfschale legen.

HINWEIS

So reinigen Sie den Pro Steamer:

- Reinigen Sie den Pro Steamer mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie ihn mit sauberem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine Bürste oder einen harten Schwamm, da sonst die oberste Schicht beschädigt wird.
- Der Pro Steamer ist nicht spülmaschinenfest.

Umluft-Leitfaden

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Herd mit „Umluft“ vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Lasagne	200-220	Einhängegitter	3	20-25
Gemüsegratin	180-200	Einhängegitter	3	20-30
Kartoffelgratin	180-200	Einhängegitter	3	40-60
Gefrorene Pizzabaguettes	160-180	Backblech	3	10-15
Marmorkuchen	160-180	Einhängegitter	2	50-70
Kastenkuchen	150-170	Einhängegitter	2	50-60
Muffins	180-200	Einhängegitter	2	20-30
Kekse	180-200	Backblech	3	10-20

Hinweise zum intensiven Garen

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten. Es wird empfohlen, den Backofen im Modus „Intensives Garen“ (Oberhitze + Unterhitze + Heißluft) vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Einhängegitter	2	20-30
Gemüsegratin (2 kg)	160-180	Einhängegitter	2	40-60
Kartoffelgratin (2 kg)	160-180	Einhängegitter	2	60-90
Roastbeef (2 kg)	160-180	Einhängegitter + Backblech	3+2	60-90
Ente, ganz (2 kg)	180-200	Einhängegitter + Backblech	3+2	60-90
2 ganze Hähnchen (je 1,2 kg)	200-220	Einhängegitter + Backblech	3+2	60-90

Intelligentes Garen

Anbraten

Dieser Modus beinhaltet einen automatischen Aufheizzyklus über 200 °C. Während des Anbratens des Fleisches sind die Oberhitze und der Heißluftventilator in Betrieb. Nach dieser Phase werden die Speisen durch die niedrige Temperatur der Vorwahl schonend gegart.

Dieser Vorgang wird durchgeführt, während Ober- und Unterhitze in Betrieb sind.

Dieser Modus eignet sich für gebratenes Fleisch, Geflügel und Fisch.

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Std.)
Roastbeef	80-100	Einhängegitter + Backblech	3+2	3:30-4:30
Schweinebraten	80-110	Einhängegitter + Backblech	3+2	3:30-4:00
Entenbrust	80-100	Einhängegitter + Backblech	3+2	1:30-2:00
Rinderfilet	80-110	Einhängegitter + Backblech	3+2	1:30-2:00
Schweinefilet	80-110	Einhängegitter + Backblech	3+2	1:30-2:00

Air Fry

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Air Fry. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gericht	Portionsgröße (g)	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Kartoffeln				
Tiefgefrorene Pommes Frites	500-1000	210-220	4	20-25
Tiefgefrorene Pommes Frites, gewürzt	500-1000	210-220	4	15-20
Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	500-1000	210-220	4	15-20
Tiefgefrorene Rösti-Ecken*	500-1000	210-220	4	15-20
Tiefgefrorene Kartoffelspalten	500-1000	210-220	4	15-20
Selbstgemachte Backofen-Pommes	500-1000	190-200	4	20-25
Selbstgemachte Kartoffelspalten*	500-1000	200-210	4	20-25
Tiefgekühlt				
Gefrorene Hühnernuggets	300-500	210-220	4	15-20
Gefrorene Hühnerflügel*	500-1000	210-220	4	25-30
Gefrorene Zwiebelringe	300-500	210-220	4	10-15
Gefrorene Fischstäbchen	300-500	210-220	4	15-20
Gefrorene Hühnchenstreifen	500-1000	210-220	4	20-25
Gefrorene Churros	300-500	190-200	4	10-15

Gericht	Portionsgröße (g)	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Geflügel				
Frische Hähnchenschenkel*	500-1000	200-210	4	30-35
Frische Hühnerflügel*	300-500	200-210	4	27-32
Hühnerbrust, paniert*	300-500	200-210	4	25-30
Gemüse				
Spargel, paniert	100-300	200	4	15-20
Auberginen, paniert	200-400	200	4	15-20
Pilze, paniert	100-300	200	4	15-20
Zwiebeln, paniert	100-300	200	4	15-20
Blumenkohl, paniert	300-500	190-200	4	15-20
Gemüsemischung, paniert	300-500	200	4	15-20

* Nach 2/3 der Garzeit wenden.

HINWEIS

- Legen Sie ein Backblech oder ein Tablett auf den Rost unter dem Heißluftfrittierblech, um das Bratfett aufzufangen. So lassen sich Spritzer und Rauch vermeiden.
- Prüfen Sie vor der Verwendung eines Backblechs die maximal zulässige Temperatur des Backblechs.
- Beim Garen von frischen oder selbst zubereiteten Speisen wird das Öl gleichmäßiger auf einer größeren Fläche verteilt, wodurch die Speisen besser knusprig werden.

Garen auf mehreren Ebenen (Besonderheit)

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Backofen im Modus „Garen auf mehreren Ebenen“ vorzuheizen.

Gericht	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Kleingebäck	150-160	2 Backbleche	2+4	20-30
Mini-Kuchen	160-180	2 Backbleche	2+4	20-30
Croissants	160-180	2 Backbleche	2+4	20-30
Blätterteiggebäck	180-200	2 Backbleche	2+4	30-40
Kekse	170-190	2 Backbleche	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Einhängegitter + Backblech	2+4	30-45
Tiefgefrorene Pommes Frites	180-200	2 Backbleche	2+4	30-50
Tiefgefrorene Nuggets	180-200	2 Backbleche	2+4	20-30
Tiefkühlpizza	200-220	Einhängegitter + Backblech	2+4	20-30

Intelligentes Garen

Praktische Tipps

Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 850 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 Fertigglassur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 850 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 850 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 850 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!

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 Türdichtung (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.

Wenn sich Fingerabdrücke, Fett oder Flecken auf der Außenseite befinden (z. B. auf der Oberfläche der Tür, dem Griff oder dem Display), reinigen Sie diese mit einem weichen Tuch und einem Glasreiniger oder einem neutralen Reinigungsmittel, und wischen Sie sie anschließend mit einem weichen, sauberen und trockenen Tuch ab.

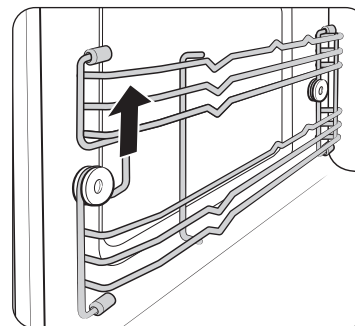
So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft mittig in den leeren Garraum des Geräts.
2. Heizen Sie den Backofen 10 Minuten lang bei maximaler Temperatur im Backofenmodus auf.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

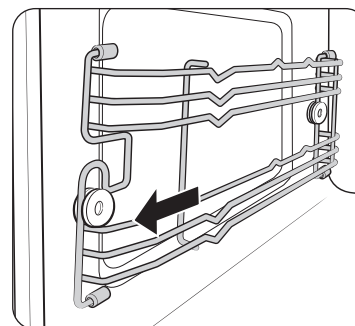
VORSICHT

- 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.

Seitenränder (nur bei bestimmten Modellen)



1. Heben Sie die Vorderseite des Gestells an, um es aus der Halterung zu lösen.



2. Ziehen Sie das Gestell nach vorne, um es zu entfernen.
3. Entfernen Sie den anderen Seitenrand auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitenränder.
5. Führen Sie anschließend die Schritte 1 bis 2 in umgekehrter Reihenfolge aus, um die Teile wieder zusammenzubauen.

HINWEIS

Der Backofen funktioniert auch ohne angebrachte Seitenränder und Einschübe.

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 Inneren des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

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.
	Die Anzeigeoption ist ausgeschaltet.	Schalten Sie die Anzeigeoption ein. Es ist normal, dass die aktuelle Uhrzeit einige Minuten nach dem Einschalten der Anzeigeoption verschwindet.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.	Wählen Sie nach dem Wenden der Speisen Weiter und drücken Sie dann den Einstellknopf .
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.
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 mikrowelleneigneten 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.

Problembhebung

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 Innenbeleuchtung kann sich automatisch ausschalten, wenn die Gerätetür für längere Zeit geöffnet bleibt. 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 Funktionen „Automatisches Garen“ oder „Automatisches Auftauen“ ist ein Signalton zu hören, mit dem der Benutzer beim Auftauen zum Wenden der Speisen aufgefordert wird.	Drehen Sie die Speisen um, wenn die Benachrichtigung angezeigt wird, wählen Sie OK und drücken Sie dann den Einstellknopf . Wählen Sie dann Weiter und drücken Sie den Einstellknopf , um den Vorgang fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagrecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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.
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.

Problembhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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 Geschirrtteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
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.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
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-20	Der Temperatursensor ist offen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen.	
C-F0	Keine Kommunikation zwischen Haupt- und Unter-MICOM.	
C-F1	Tritt nur auf, wenn das Lesen und Schreiben beim EEPROM nicht funktioniert.	
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Temperatur im Innern des Geräts zu hoch ist. Tritt auf, wenn die Temperatur den für den aktuellen Modus zulässigen Höchstwert überschreitet. (Feuer ermittelt)	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-F2		Schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie es erneut.
C-d0	Sensortaste gestört.	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	Maximale Leistung	2800 W
	Mikrowelle	1650 W
	Grill	2550 W
	Heißluft	2500 W
Ausgangsleistung		100 W / 850 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	39,9 Kg
	Verpackungsgewicht	48,8 Kg

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

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.

Anhang

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.

VORSICHT

Die 5-GHz-WLAN-Funktion dieses Geräts darf in allen EU-Ländern und in Großbritannien lediglich in Innenräumen betrieben werden.

WLAN	Frequenzbereich	Leistung des Senders (max.)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Open Source-Erklärung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open Source-Code. Sie können den kompletten zugehörigen Quellcode für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Auslieferung dieses Produkts erhalten, indem Sie unser Support-Team über <http://opensource.samsung.com> kontaktieren (bitte benutzen Sie das Menü „Anfrage“).

Es ist auch möglich, den vollständigen entsprechenden Quellcode auf einem physischen Datenträger wie einer CD-ROM zu erhalten; dafür fällt eine Mindestgebühr an.

Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt. Dieses Angebot gilt für alle, die diese Informationen erhalten haben.



Notizen

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

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 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

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Mikrovågsugn

Bruksanvisning

NQ5B6753C**



SAMSUNG

Innehåll

Säkerhetsinstruktioner	3
Viktiga säkerhetsanvisningar	3
Allmän säkerhet	7
Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsugnen	8
Begränsad garanti	9
Produktgruppdefinition	9
Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)	9
Installation	10
Vad som medföljer	10
Installationsinstruktioner	11
Installera i skåp	11
Innan du börjar	14
Manöverpanel	14
Ursprungliga inställningar	14
Sidoställning	15
Om mikrovågsenergi	16
Kokkärl för tillagning i mikrovågsugn	16
Användning	18
Ugnslägen	18
Mikrovågsugnslägen	20
Specialfunktion	22
Automatisk tillagning	23
Automatisk upptining	24
Snabbtillagning	24

Timer	25
Rengöring	25
Inställningar	26
Lås	28
Smart tillagning	28
Automatisk tillagning	28
Automatisk upptining	31
Snabbtillagning	32
Manuell tillagning	33
Snabbt och enkelt	44
Underhåll	45
Rengöring	45
Byte (reparation)	46
Skötsel vid en längre tid utan användning	46
Felsökning	46
Kontrollpunkter	46
Informationskoder	51
Tekniska specifikationer	51
Bilaga	52
Meddelande om öppen källkod	52

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.

Använd inte denna enhet i andra syften än för tillagning av mat. Torkning av kläder och uppvärmning av varma dynor, tofflor, svampar, torra trasor och liknande kan leda till risk för skada, antändning eller brand. Använd bara den här enheten på det sätt den är avsedd för och enligt vad som beskrivs i bruksanvisningen. Låt inte denna enhet komma i kontakt med frätande ämnen eller ångor. Denna typ av ugn är specifikt utformad för att värma upp, tillaga eller torka mat. Den är inte utformad för industri- eller laboratorieanvändning.

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.

Säkerhetsinstruktioner

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

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 kablagerglerna.

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.

WARNING! När apparaten används i kombinationsläge skall barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.

Apparaten blir varm under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.

Om den här apparaten har en rengöringsfunktion, kan ytorna bli hetare än vanligt under rengöringsförhållanden, så barn ska hållas på avstånd. Rengöringsfunktionen beror på modellen.

WARNING! Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn ska hållas på avstånd.

Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.

Ångrengörare får inte användas.

WARNING! Se till att apparaten är helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.

Säkerhetsinstruktioner

VARNING! Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning.

Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.

Barn under 8 år ska inte använda apparaten utan ständig övervakning.

VAR FÖRSIKTIG! Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

Luckan eller den yttre ytan kan bli varm när enheten används.

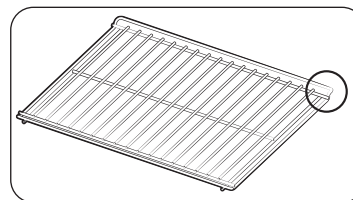
Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används.

Ytorna blir varma under användning.

Apparaterna är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.

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 underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och utan övervakning.

Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.



Placera den uppbanda ramsidan i den bakre delen som stöd för vilopositionen vid tillagning av stora mängder. (Modellberoende)

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 produktspecifikationerna.

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. Håll barn borta när du öppnar/stänger luckan.

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.

Säkerhetsinstruktioner

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 hårdkoka ägg. Värm inte lufttåta eller vakuumslutna 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 mikrovågsugnen.)

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

Försiktighetsåtgärder för användning av mikrovågsugnen

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 tätningstorna. Håll luckan och luckans tätningstorna 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 tätningstorna 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.

Produktgruppsdefinition

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 lågspanningsnät som försörjer byggnader som används i privat syfte.

Korrekt avfallshantering av produkten (elektriska och elektroniska produkter)



(Gäller i länder med separata insamlingsssystem)

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.

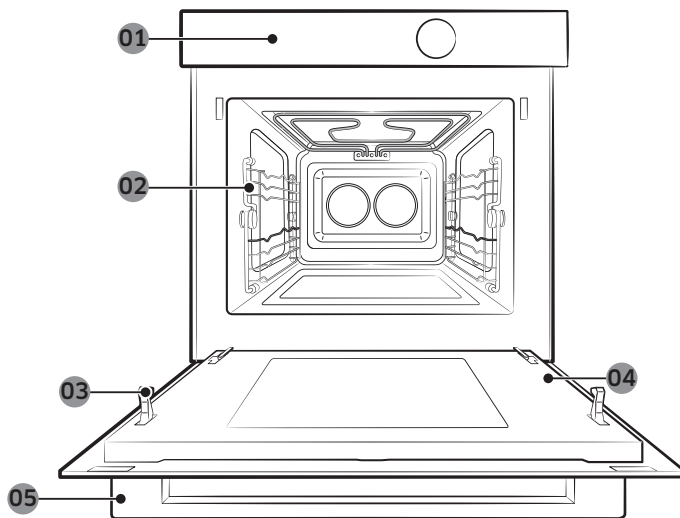
Om du vill veta mer om Samsungs miljöengagemang och om produktspecifika lagenliga skyldigheter, t.ex. REACH, WEEE och Batterier, besöker du: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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 Sidoställning

03 Säkerhetslås för lucka

04 Lucka

05 Luckhandtag

Tillbehör

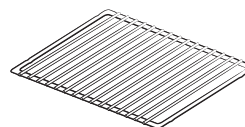
Med ugnen medföljer flera tillbehör som hjälper dig att förbereda olika typer av mat.



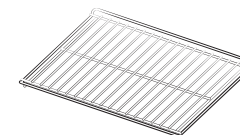
Keramikfat
(Användbar för mikrovågsläge.)



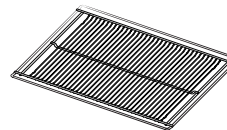
Bakplåt
(Använd inte i mikrovågsläget.)



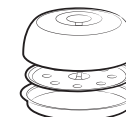
Trådbrickinsats
(Användbar för snabbmeny och grilläge.)



Ungsgaller
(Använd inte i mikrovågsläget.)



Air Fry-galler
(Användbart för Air Fry-läge.)



Pro Steamer
(Användbar för mikrovågsläget för ångkokning.)



3 skruvar (M4 L25)

OBS!

Se Smart tillagning på sidan 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-hårdsaum).

Avfallshandtera dessa material på ett ansvarsfullt sätt i enlighet med gällande föreskrifter.

Myndigheterna kan informera dig om hur du ska avfallshandtera 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

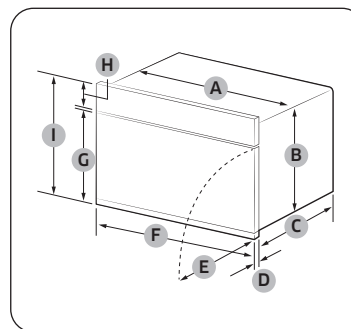
Elnätet som enheten ansluts till ska överensstämma med nationella och lokala föreskrifter.

Ugnen bör möjliggöra frångoppling 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

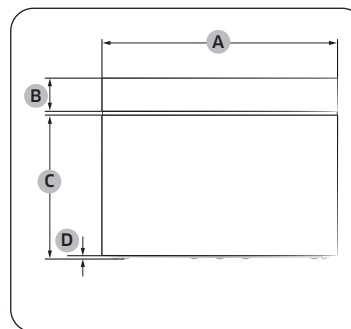
Kökskåp i kontakt med ugnen måste vara värmetåliga upp till 100 °C. Samsung tar inget ansvar för skador som uppstår på skåp på grund av värmen.

Mått som krävs för installation (Denna produkt är tillägnad inbyggda produkter.)



Ugn (mm)

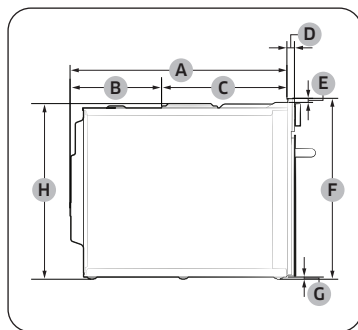
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Ugn (mm)

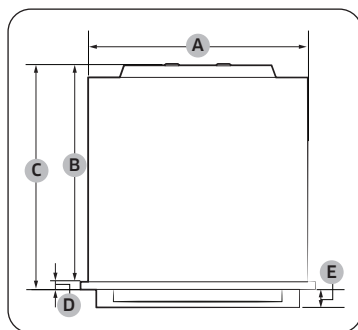
A	595
B	85
C	360
D	6

Installation



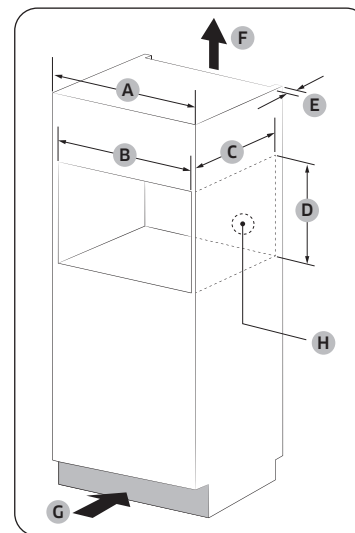
Ugn (mm)

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



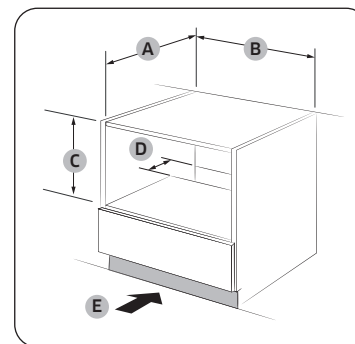
Ugn (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



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)

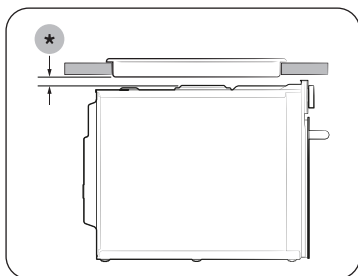


Under diskho (mm)

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

OBS!

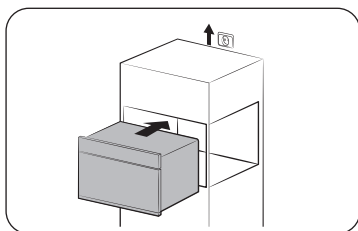
Minsta höjdkrav (C) är endast för ugninstallation.



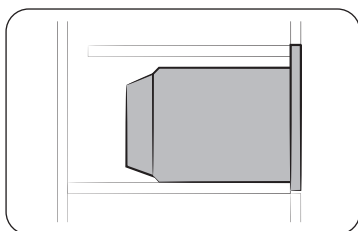
Installation med spishäll

För att installera en håll ovanpå ugnen, kontrollera installationsguiden för hållen för installationsutrymmesbehov (*).

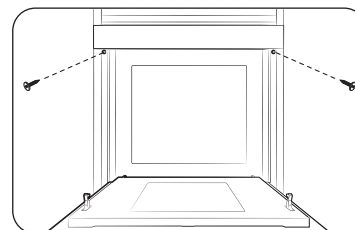
Montering av ugnen



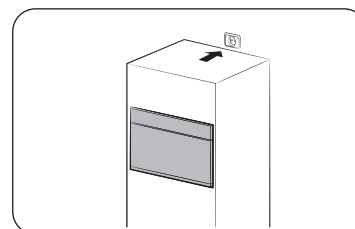
1. Skjut in ugnen en bit i öppningen. För anslutningskabeln till strömkällan.



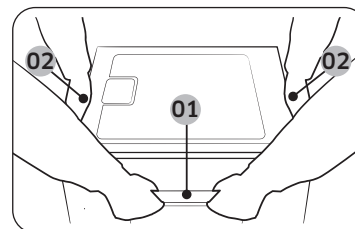
2. Skjut in ugnen helt i öppningen.



3. Fäst ugnen med de två medföljande skruvarna (4 x 25 mm).



4. Anslut apparaten till elnätet. Kontrollera att apparaten fungerar.



Se till att hålla i apparaten i de 2 sidohandtagen och luckhandtaget när du packar upp produkten.

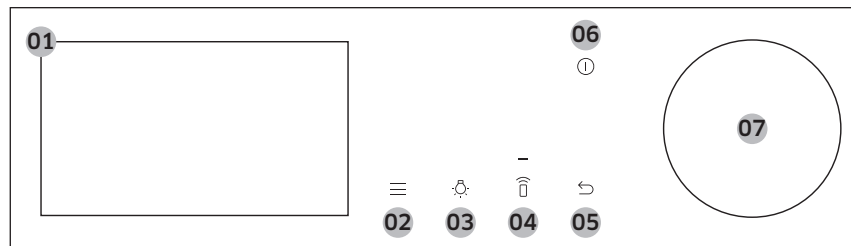
- 01 Luckhandtag
- 02 Sidohandtag

När installationen är klar, ta bort skyddsfilmerna, 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.

Innan du börjar

Manöverpanel

Ugnens manöverpanel har en display (ej touch), vridknapp och touch-knappar för att styra ugnen. Läs följande information för att lära dig mer om ugnens manöverpanel.



01	Display	Visar menyerna, information och tillagningsförlopp.
02	Alternativ	Tryck för att se listan med alternativ.
03	Lätt	Tryck på den här knappen för att slå på eller av ugnslampan.
04	Smart kontroll	Tryck för att slå på eller av Smart Control-funktionen. OBS! Enkel anslutning bör ställas in innan denna funktion används.
05	Tillbaka	Tryck för att gå till föregående skärm.
06	Effekt	Tryck på den här knappen för att slå på eller av displayen.
07	Sifferknapp	Vrid vänster och höger för att navigera genom menyerna och listorna. Ett objekt kommer att vara understruket för att visa dig var du är på displayen. Tryck för att välja det understrukna objektet.

Ursprungliga inställningar

När du slår på ugnen för första gången visas välkomstsärmen med Samsung-logotypen. Följ instruktionerna på skärmen för att slutföra de initiala inställningarna. Du kan ändra de ursprungliga inställningarna senare genom att gå till skärmen Inställningar.

1. På välkomstsärmen väljer du **Starta installation** och trycker sedan på **vridknappen**.
2. Ställ in språket.
 - a. Välj språk och tryck sedan på **vridknappen**.
 - b. Välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. Acceptera "**Villkor**" och "**Integritetspolicy**".
4. Anslut din enhet till SmartThings-appen.
 - a. På skärmen Mobile Experience väljer du **Nästa** och trycker sedan på **vridknappen**.
 - b. Skanna QR-koden på skärmen med din smartphone och följ instruktionerna på skärmen på din telefon för att slutföra anslutningen.
 - Om du inte vill fortsätta detta steg, välj **Hoppa över** och tryck sedan på **vridknappen** för att fortsätta nästa steg.
 - c. När du får meddelandet att du är ansluten väljer du **OK** och trycker på **vridknappen**.

5. Ställa in tidszonen.
 - a. Välj din tidszon och tryck sedan på **vridknappen**.
 - b. Välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
6. Ställa in datum.
 - a. Välj dag, månad och år. Tryck på **vridknappen** efter att du har valt varje alternativ.
 - b. Välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.

OBS!

Hoppa över det här steget om du har anslutit din apparat till SmartThings-appen.

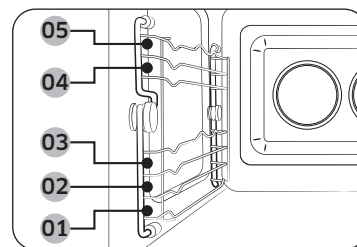
7. Välj tid.
 - a. Ställ in timma och minut. Tryck på **vridknappen** efter att du har valt varje alternativ.
 - b. Välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.

OBS!

Hoppa över det här steget om du har anslutit din apparat till SmartThings-appen.

8. Välj **Klar** och tryck sedan på **vridknappen** för att slutföra inställningen.
 - Skärmen Vägledning för första användning visas. Du kan välja **LÄS MER** och sedan trycka på **vridknappen** för att se guiden eller välja **SENARE** och sedan trycka på **vridknappen** för att hoppa över detta steg.

Sidoställning



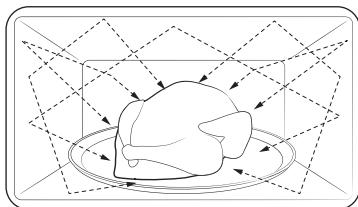
- Sätt i tillbehören i rätt position inuti ugnen.
- Var försiktig när du tar ut matkäril eller tillbehör ur ugnen. Varma maträtter kan orsaka brännskador.

01	Nivå 1	Mikrovågsfunktion
02	Nivå 2	Ugnsfunktion
03	Nivå 3	
04	Nivå 4	
05	Nivå 5	

Innan du börjar

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. Sedan 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.

Kokkärl för tillagning i mikrovågsugn

Kärl som används i mikrovågsugnen 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. För ytterligare information om lämpliga köksredskap, se följande vägledning.

Krav:

- Plan botten och raka sidor
- Tättslutande lock
- Välbalanserat kärl med handtag som väger mindre än huvudkärlet

Material	Mikrotålig	Beskrivning
Aluminiumfolie	△	Använd vid små mängder för att skydda mot övertillagning. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om 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.

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.

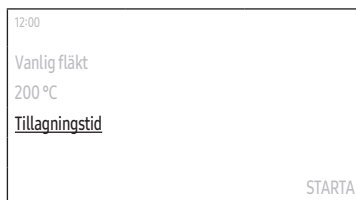
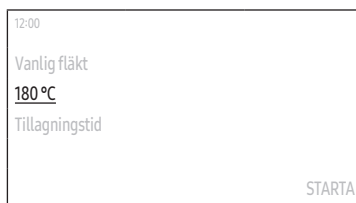
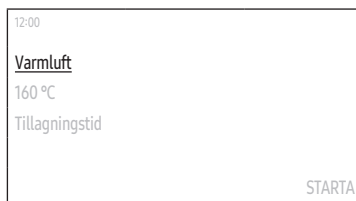
○ : Mikrotålig

△ : Var försiktig

✗ : Inte mikrotålig

Användning

Ugnslägen



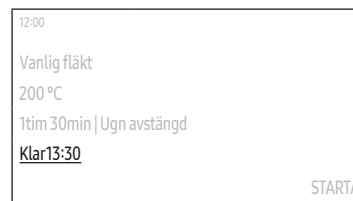
1. På välkomstskärmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **vridknappen**.
2. Välj önskat tillagningsläge tryck sedan på **vridknappen**.
(För detaljerad information om varje läge, se "Beskrivningar av ugnsläge" avsnitt på sidan 19.)

3. Ställ in önskad temperatur.
 - Standardtemperaturen och temperaturintervallet varierar beroende på tillagningsläge.

4. Välj **Tillagningstid** och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad tillagningstid.
 - Maximal tid för tillagning är 10 timmar.
5. Efter att ha ställt in tillagningstiden, välj det alternativ du vill köra i slutet av tillagningen och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Du kan välja **Ugn av**, **Håll temp.** eller **Varmhållning**.
 - Stor grill-läget stöder inte alternativet **Varmhållning**.

OBS!

Om du börjar laga mat utan att ställa in tillagningstiden eller ställer in **Håll Temp.** för tillval måste du stoppa ugnen manuellt.



6. Välj **Klar**, och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad sluttid.

- När du ställer in tillagningstiden visar ugnen när tillagningen kommer att avslutas. (t.ex. **Klar 13:30**)

7. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.

- Om du inte ändrade sluttiden, börjar ugnen tillagningen omedelbart.
- Om du ändrade sluttiden kommer ugnen automatiskt att justera starttiden för att avsluta tillagningen vid den inställda tiden.

OBS!

- Du kan ändra temperaturen och tillagningstiden under tillagningen.
- Under tillagning, välj **Paus** och tryck sedan på **vridknappen** för att pausa. När du har pausat tillagningen kan du antingen avsluta eller fortsätta tillagningen.
 - Välj **Av** och tryck sedan på **vridknappen** för att avsluta tillagningen.
 - Välj **Fortsätt** och tryck sedan på **vridknappen** för att fortsätta tillagningen.
- När tillagningen är klar visas **+5 min** på skärmen.
 - Du kan välja **+5 min** och sedan trycka på **vridknappen** för att förlänga tillagningen med 5 minuter till.

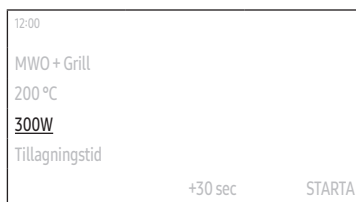
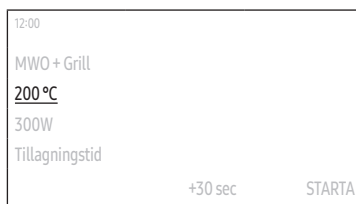
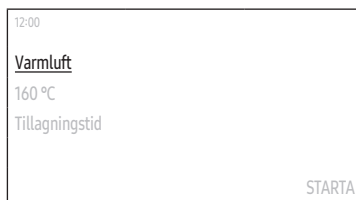
Beskrivningar av ugnsläge

Läge	Temperaturintervall (°C)	Standardtemperatur (°C)
Varmluft	40-250	160
	Det bakre värmeelementet genererar värme, som fördelas jämnt inuti ugnen med varmluftsfläkten. Använd detta läge för att baka och steka på olika nivåer samtidigt.	
Vanlig fläkt	40-250	180
	Värmen genereras från de övre och undre värmeelementen med fläktar. Denna inställning är lämplig för bakning och stekning.	
Stor grill	150-250	220
	Den stora grillen genererar värme. Använd det här läget för att gratinera maten (till exempel kött, lasagne eller gratäng).	
Fläktgrill	40-250	180
	De två övre värmeelementen genererar värme, som fördelas jämnt inuti ugnen med fläkten. Använd detta läge för att grilla kött eller fisk.	
Övervärme + varmluft	40-250	180
	Det övre värmeelementet genererar värme, som fördelas jämnt inuti ugnen med varmluftsfläkten. Använd detta läge för stekning som kräver en knaprig yta (till exempel kött eller lasagne).	

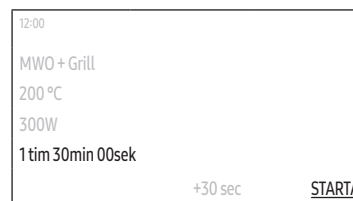
Läge	Temperaturintervall (°C)	Standardtemperatur (°C)
Undervärme + varmluft	40-250	200
	Det nedre värmeelementet genererar värme, som fördelas jämnt inuti ugnen med varmluftsfläkten. Använd detta läge för pizza, bröd eller tårta.	
Intensivkokning	40-250	220
	Intensivkokning aktiverar alla värmeelement växelvis för att fördela värmen jämnt inuti ugnen. Använd det här läget för stora recept, som stora gratänger eller pajer.	
Förstekning	80-200	160
	Förstekning kör en automatisk förvärmningscykel tills ugnstemperaturen når 220 °C. Sedan börjar det övre värmeelementet och varmluftsfläkten att fungera för att steka mat som kött. Efter stekningen kommer köttet att tillagas vid låga temperaturer. Använd detta läge för kött, fågel eller fisk.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fry använder het luft för krispigare och hälsosammare vid tillagning av frysta eller färskas livsmedel, utan eller med mindre olja än vanliga varmlufts lägen. För bästa resultat, använd detta läge på en Air Fry-bricka. Följ receptet eller paketets anvisningar för inställd temperatur, tid och kvantitet.	

Användning

Mikrovågsugnslägen



1. På välkomstsärmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **vridknappen**.
2. Välj önskat tillagningsläge tryck sedan på **vridknappen**.
(För detaljerad information om varje läge, se "Beskrivningar av mikrovågsugnsläge" avsnitt på sidan 21.)
3. Ställ in önskad temperatur.
 - MWO-läge kräver ingen temperaturinställning
 - Standardtemperaturen och temperaturintervallet varierar beroende på tillagningsläge.
4. Ställ in effektnivå.
 - Standard effektnivån och effektnivåintervallet varierar beroende på tillagningsläge.



OBS!

- Du kan ändra temperaturen och tillagningstiden under tillagningen.
- Under tillagning, välj **Paus** och tryck sedan på **vridknappen** för att pausa. När du har pausat tillagningen kan du antingen avsluta eller fortsätta tillagningen.
 - Välj **OK** och tryck sedan på **vridknappen** för att avsluta tillagningen.
 - Välj **Fortsätt** och tryck sedan på **vridknappen** för att fortsätta tillagningen.
- När tillagningen är klar visas **+30 sek.** på skärmen. (**+30 sek.** visas inte om tillagningstiden var inställd på mindre än 5 sekunder.)
 - Du kan välja **+30 sek.** och sedan trycka på **vridknappen** för att förlänga tillagningen med 30 minuter till.

5. Välj **Tillagningstid** och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad tillagningstid.
 - Maximal tid för tillagning är 1 timma och 30 minuter.
 - Du kan välja **+30 sek.** och sedan trycka på **vridknappen** för att förlänga tillagningen med 30 sekunder till.
6. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Ugnen börjar tillaga maten omedelbart.

Beskrivningar av mikrovågsugnläge

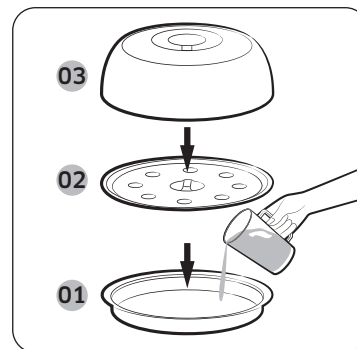
Läge	Temperaturområde (°C) / Effektnivå (W)	Standardtemperatur (°C) / Effektnivå (W)
Mikrovågsugn	- / 100-850	850
	Mikrovågsenergin gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.	
MWO + Grill	40-200 / 100-600	200 / 300
	Värmeelementen genererar värme som förstärks med mikrovågsenergin.	
MWO + Varmluft	40-200 / 100-600	180 / 300
	Värmeelementen genererar värme och varmluftsfläkten fördelar värmen inuti ugnen, vilket förstärks av mikrovågsenergin.	
MWO + Stekning	40-200 / 100-600	180 / 300
	Detta läge kombinerar fläktgrill och mikrovågsugn och minskar därför tillagningstiden samtidigt som maten får en brun och krispig yta.	

Effektnivå

Nivå	Procent (%)	Uteffekt (W)	Beskrivning
HÖG	100	850	Använd för att värma vätska.
HÖG LÅG	82	700	Använd för att värma och tillaga.
MEDE LHÖG	71	600	
MEDEL	53	450	Använd för att tillaga kött och värma upp grönsaker.
MEDELLÅG	35	300	
UPPTINING	21	180	Använd för att tina innan tillagning.
LÅG	12	100	Använd för att tina grönsaker.

För att använda Pro Steamer

Du kan ångkoka din mat manuellt med Pro Steamer.

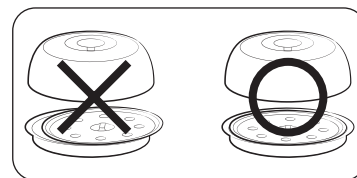


- 01 Ångplatta / Brynplatta
- 02 Ångbricka
- 03 Lock i rostfritt stål

1. Håll 500 ml kallt vatten i ångplattan. Sätt ångbrickan på ångplattan, lägg på mat på brickan och stäng sedan locket av rostfritt stål. Placera Pro Steamer i mitten av utrymmet.
2. Följ stegen 2-4 i avsnittet Mikrovågsugn för resten av tillagningsinställningarna.
 - För detaljerade tillagningsinstruktioner, se Pro Steamer på sidan 40.

OBS!

Kontrollera alltid inställningarna innan ugnen lämnas utan tillsyn.



VAR FÖRSIKTIG!

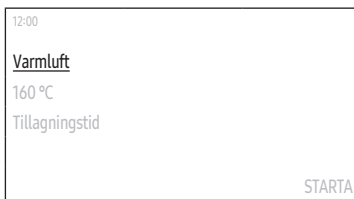
Se till att du stänger locket på Pro steamer så att den passar in i ångplattan/brynplattan. Äggen eller kastanjerna kan explodera om locket inte är ordentligt stängt.

VAR FÖRSIKTIG!

- Använd aldrig denna Pro Steamer med en annan produkt eller modell. Det kan orsaka brand eller dödlig skada på produkten.
- Använd inte Pro Steamer utan vatten eller mat inuti. När du använder denna Pro Steamer, håll i minst 500 ml vatten före användning. Om mängden vatten är mindre än 500 ml kan det orsaka ofullständig tillagning eller orsaka brand eller dödlig skada.
- Försiktighet måste iaktas när du tar bort behållaren från insidan av Pro Steamer efter tillagning, eftersom den blir mycket het.

Användning

Specialfunktion



1. På välkomstskrmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **vridknappen**.
2. Välj **Specialfunktioner** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. Välj önskad funktion och tryck sedan på **vridknappen**.
(För detaljerad information om varje funktion, se "Specialfunktioner beskrivningar"-avsnittet på sidan 23.)
4. Ställ in önskad temperatur.
 - Standardtemperaturen och temperaturen varierar beroende på tillagningsläget.
5. Välj **Tillagningstid** och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad tillagningstid.
 - Maximal tid för tillagning är 10 timmar.



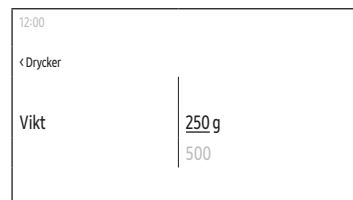
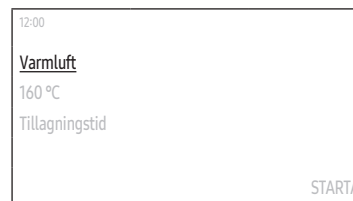
6. Välj **Klar**, och tryck sedan på **vridknappen** för att ställa in önskad sluttid.
 - När du ställer in tillagningstiden visar ugnen när tillagningen kommer att avslutas. (t.ex. **Klar 13:30**)
7. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Om du inte ändrade sluttiden, börjar ugnen tillagningen omedelbart.
 - Om du ändrade sluttiden kommer ugnen automatiskt att justera starttiden för att avsluta tillagningen vid den inställda tiden.

Specialfunktioner beskrivningar

Läge	Temperaturintervall (°C)	Standardtemperatur (°C)
Tillagning på flera nivåer	40-250	160
	Använd denna för matlagning med två flera nivåer samtidigt.	
Varmhållning	60-100	60
	Använd detta endast för att hålla mat som precis har tillagats varm.	

Automatisk tillagning

Ugnen har 31 automatiska tillagningsprogram. Utnyttja denna funktion för att spara tid eller lära dig snabbare. Tillagningstiden, effektnivå och temperaturen justeras enligt valt program.

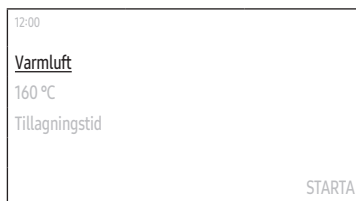


1. På välkomstskärmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **vridknappen**.
2. Välj **Automatisk tillagning** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. Välj önskat program och tryck sedan på **vridknappen**.
 - För detaljerad information om varje program, se "Automatisk tillagning" i "Smart tillagning"-avsnittet på sidan 28.
4. Läs tipset, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
5. Välj vikt och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Tillgänglig vikt varierar beroende på valt program.
 - Det här steget kanske inte gäller för vissa program.
6. Förbered mat och tillbehör enligt instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
7. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.

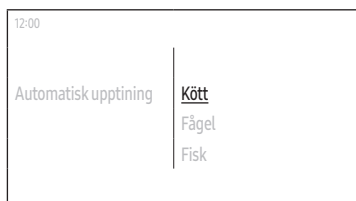
Användning

Automatisk upptining

Ugnen har 5 automatiska upptiningsprogram. Dra nytta av denna funktion för att enkelt tina matvaror. Tillagningstiden, effektnivå och temperaturen justeras enligt valt program.



1. På välkomstkärmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **vridknappen**.
2. Välj **Automatisk upptining** och tryck sedan på **vridknappen**.



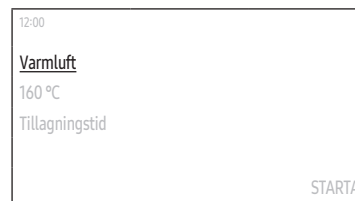
3. Välj önskat program och tryck sedan på **vridknappen**.
 - För detaljerad information om varje program, se "Automatisk upptining" i "Smart tillagning"-avsnittet på sidan 31.



4. Välj vikt och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Tillgänglig vikt varierar beroende på valt program.
5. Förbered mat och tillbehör enligt instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
6. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.

Snabbtillagning

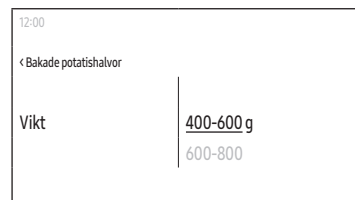
Ugnen erbjuder Speed Cook-program. Dra nytta av denna funktion för att enkelt tina matvaror. Tillagningstiden, effektnivå och temperaturen justeras enligt valt program.



1. På välkomstkärmen väljer du **Varmluft** och trycker sedan på **vridknappen**.
2. Välj **Snabbtillagning** och tryck sedan på **vridknappen**.




3. Välj önskat program och tryck sedan på **vridknappen**.
 - För detaljerad information om varje program, se "Snabbtillagning" i "Smart tillagning"-avsnittet på sidan 32.
4. Läs tipset, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.




5. Välj vikt och tryck sedan på **vridknappen**.
 - Tillgänglig vikt varierar beroende på valt program.
6. Förbered mat och tillbehör enligt instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
7. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.

Timer



Lägg till ny timer

1. Tryck på -knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Timer** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. På timerskärmen väljer du **+** och trycker sedan på **vridknappen**.
 - Hoppa över detta steg om du lägger till timern för första gången.
4. Ställa in tiden.


Redigera befintlig timer

1. Tryck på -knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Timer** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. På timerskärmen väljer du den timer du vill redigera och trycker sedan på **vridknappen**.
4. Ändra tiden.

Ta bort timer

1. Tryck på -knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Timer** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. På timerskärmen väljer du  och trycker sedan på **vridknappen**.
4. Välj **Ta bort** på höger sida av den timer du vill radera och tryck sedan på **vridknappen**.
5. Välj **Klar** och tryck sedan på **vridknappen**.

Använda timern

1. Tryck på -knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Timer** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. Välj **START** på höger sida av den timer du vill radera och tryck sedan på **vridknappen**.
 - När du har startat timern kan du pausa eller avbryta den.

OBS!


När tiden har förflutit till ett satt punkt visas meddelandet **"Tiden är slut."** med en melodi. Välj **OK** och tryck sedan på **vridknappen** för att ta bort meddelandet.

Rengöring

Ångrengöring

Detta är användbart för att rengöra lättare nedsmutsning med ånga.

Denna automatiska funktion sparar tid genom att ta bort behovet av regelbunden manuell rengöring.

1. Tryck på -knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Rengöring** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. Välj **Ångrengöring** och tryck sedan på **vridknappen**.
4. Följ instruktionerna på skärmen, välj **Nästa** och tryck sedan på **vridknappen**.
5. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.

VARNING!

Öppna inte luckan förrän cykeln är klar. Vattnet inuti ugnen är mycket varmt och kan orsaka brännskador.


OBS!

- Om ugnen är kraftigt nedsmutsad med till exempel fett efter stekning eller grillning, rekommenderas att man tar bort envis smuts manuellt med ett rengöringsmedel innan du aktiverar Ångrengöring.
- Lämna ugnsluckan på glänt när cykeln är klar. Detta för att emaljytan på insidan ska torka ordentligt.
- Medan ugnen är varm invändigt aktiveras inte automatisk rengöring. Vänta tills ugnen har svalnat och försök igen.
- Håll inte vatten i botten med kraft. Gör det försiktigt. Annars svämmar vattnet över på framsidan.

Användning

Deodorisering

Den är användbar för att deodorisera ugnen. Använd denna funktion regelbundet för att ta bort eventuell obehaglig lukt i din ugn.



1. Tryck på -knappen på manöverpanelen.
2. Välj **Rengöring** och tryck sedan på **vridknappen**.
3. Välj **Deodorisering** och tryck sedan på **vridknappen**.
4. Ställa in tiden.
 - Du kan ställa in upp till 15 minuter.
5. Välj **START** och tryck sedan på **vridknappen**.

Inställningar

Tryck på -knappen på kontrollpanelen, välj **Inställningar** och tryck sedan på **vridknappen** för att ändra olika inställningar för din ugn.

Se följande tabell för detaljerad beskrivning.

Meny	Undermeny	Beskrivning
Anslutningar	Wi-Fi	Du kan slå på eller av Wi-Fi.
	Enkel anslutning	Du kan ansluta ugnen till SmartThings-servern via en Wi-Fi-anslutning. När ugnen är ansluten kan du använda SmartThings-appen för att kontrollera ugnens status och/eller styra den från en mobil enhet.
	Fjärrhantering	Välj Aktivera och tryck sedan på vridknappen för att låta Call Center komma åt din ugn på distans för att kontrollera intern information.

Meny	Undermeny	Beskrivning
Display	Ljusstyrka	Du kan ändra ljusstyrkan på skärmen.
	Skärmsläckare	Du kan slå på eller av skärmsläckaren.  OBS! <ul style="list-style-type: none"> Skärmsläckaren är en funktion som visar datum och tid på din skärm om det inte sker någon inmatning under en viss tid i vänteläge. Aktivera skärmsläckare för att aktivera klocktema och Timeout (tidsgräns).
	Klocktema	Du kan välja klocktema.
	Timeout	Du kan ställa in hur lång tid det tar innan skärmsläckaren slås på.  OBS! <ul style="list-style-type: none"> Energiförbrukningen kan öka beroende på din inställning. När timeout-inställningen är inställd på "Alltid på", ändras ljusstyrkan på LCD-skärmen automatiskt till nivå 2 om ingen åtgärd görs under 3 minuter.



Meny	Undermeny	Beskrivning
Datum och tid	Automatiskt datum och tid	Du kan slå på eller stänga av för att uppdatera tid från Internet. Du måste vara ansluten till Wi-Fi-nätverket.
	Välj tidszon	Du kan välja tidszon. (Du måste inaktivera automatiskt datum och tid.)
	Ställa in datum	Du kan ställa in ett datum manuellt. (Du måste inaktivera automatiskt datum och tid.)
	Ställa in tid	Du kan ställa in tid manuellt. (Du måste inaktivera automatiskt datum och tid.)
	Välj tidsformat	Du kan välja tidsformatet mellan 12-timmars- eller 24-timmarsformat.
Språk		Du kan välja ett språk.
Volym		Du kan justera ugnens volym.
Hjälp	Felsökning	Du kan rådgöra felsökningen.
	Vägledning för första användningen	Du kan rådgöra de enkla instruktionerna om grundläggande användning av ugnen.

Användning

Meny	Undermeny	Beskrivning
Om enheten	Modellnamn	Du kan kontrollera modellnamnet på vår ugn.
	Programvaruversion	Du kan kontrollera den aktuella versionen av maskinvara. När du har ny programvara tillgänglig kommer knappen Programvara uppdatering att visas på den här menyn.
	Juridisk information	Du kan kontrollera den juridiska informationen.

Lås

Du kan låsa manöverpanelen för att förhindra oavsiktlig användning.

- För att aktivera lås-funktionen, tryck på -knappen på manöverpanelen, välj **Lås** och tryck sedan på **vridknappen**.
- För att avaktivera lås-funktionen, tryck på -knappen och håll ned knappen tills du ser meddelandet "Kontrollen är upplåst."

Smart tillagning

Automatisk tillagning

Följande tabell visar 31 autoprogram inklusive uppvärmning, tillagning, stekning och bakning. Den innehåller kvantiteter, väntetider och lämpliga rekommendationer. Dessa autoprogram innehåller speciella tillagningslägen, som har utvecklats för din bekvämlighet.

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
1. Drycker	0,25 0,5	Keramikfat	1
	Håll 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 säkerhetsanvisningar för uppvärmning av vätskor).		
2. Tallriksmål	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikfat	1
	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. Fryst färdiglagad mat	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikfat	1
	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.		

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
4. Soppa	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikfat	1
	Håll upp i en djup keramisk tallrik eller skål och täck med plastlock under uppvärmning. Ställ soppa i mitten av den keramikfatet. Rör om försiktigt före och efter 2-3 min. väntetid.		
5. Gryta	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramikfat	1
	Håll upp i en djup keramisk tallrik eller skål och täck med plastlock under uppvärmning. Ställ soppa i mitten av den keramikfatet. Rör om försiktigt före och efter 2-3 min. väntetid.		
6. Fryst fiskgratäng	0,4-0,6	Grillgaller + Keramikfat	3
7. Fryst lasagne	0,4-0,6	Grillgaller + Keramikfat	3
8. Frysta pommes frites	0,4-0,5	Bakplåt	3
9. Fryst pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ungsgaller	2
	Lägg den frysta pizzen på ugnsgallret.		

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
10. Frysta kroketter	0,4-0,6	Bakplåt	3
	Lägg frysta potatiskroketterna jämnt ut på bakplåten.		
11. Frysta grönsaker	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramikfat	1
	Lägg frysta grönsaker, som broccoli, morotsskivor, blomkålsbuketter och ärtor i en glasskål med lock. Tillsätt 1-2 msk vatten. Ställ skålen i mitten av keramikfatet. Täck över under tillagning. Låt stå i 2-3 minuter och rör om efter tillagningen.		
12. Äppelpaj	1,2-1,4	Ungsgaller	1
13. Bas för frukt-paj	0,3-0,5	Ungsgaller	3
14. Brownies	0,5-0,7	Ungsgaller	3
15. Croissanter	0,2-0,4	Ungsgaller	3
16. Holländsk smörpaj	0,5-0,7	Ungsgaller	2
17. Mjuk kaka	0,7-0,8	Ungsgaller	3

Smart tillagning

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
18. Muffins	0,5-0,6	Ugnsaller	2
	Lägg muffinsdegen i en muffinsform av metall, lämplig för 12 muffins. Sätt in formen på ugnsalleret i mitten.		
19. Jäsa deg	0,3-0,6	Ugnsaller	3
	Förbered deg med jäst för pizza, tårta eller bröd. Lägg i en stor rund varmetålig form och täck med film foliefilm.		
20. Sockerkaka	0,3-0,6	Ugnsaller	2
	Lägg i en rund svart metallform 300 g deg i 18 cm Ø, 400 g i 24 cm Ø samt 500 g i 26 cm Ø. Sätt in formen på ugnsalleret i mitten.		
21. Vitt bröd	0,7-0,8	Ugnsaller	2
	Håll smeten i en rektangulär metallform av lämplig storlek (längd 25 cm). Sätt formen längs med dörren in på ugnsalleret.		
22. Äppelpaj av smördeg	0,3-0,5	Bakplåt	2
	Använd bakplåtspapper. Lägg in 4 st. sida vid sida på en bakplåt.		
23. Fiskfilé, 2 cm	0,3-0,6	Ugnsaller+ Bakplåt	5+2
	Marinera fiskfilé (2 cm) och lägg sida vid sida på ugnsalleret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen.		

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
24. Laxstek	0,3-0,6	Ugnsaller+ Bakplåt	5+2
	Marinera laxkotletter och lägg dem sida vid sida på ugnsalleret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen.		
25. Råkor	0,3-0,4 0,4-0,5	Ugnsaller+ Bakplåt	5+2
	Lägg ut råa råkor jämnt på ugnsalleret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen.		
26. Biffstek, tunn	0,3-0,6	Ugnsaller+ Bakplåt	5+2
	Lägg biffar sida vid sida i mitten av ugnsalleret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen.		
27. Lammkotletter	0,3-0,6	Ugnsaller+ Bakplåt	5+2
	Marinerade lammkotletter. Lägg lammkotletterna på ugnsalleret och bakplåten. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen.		

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå
28. Färska grönsaker	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramikfat	1
	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). Ställ skålen i mitten av keramikfatet. Täck över under tillagning. Låt stå i 2-3 minuter och rör om efter tillagningen.		
29. Skalad potatis	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramikfat	1
	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. Ställ skålen i mitten av keramikfatet. Låt stå i 2-3 minuter och rör om efter tillagningen.		
30. Vitt ris	0,3-0,4	Keramikfat	1
	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. Ställ skålen i mitten av keramikfatet. Täck över under tillagning. Låt stå i 5 minuter och rör om efter tillagning.		
31. Hemlagad Pizza	0,6-1,0	Bakplåt	1
	Lägg pizzan på plåten. Viktintervallen inkluderar topping som säs, grönsaker, skinka och ost.		

Automatisk upptining

I tabellen som följer visas de olika programmen för Auto Defrost (Snabb upptining): mängder, väntetider och lämpliga rekommendationer. Dessa program använder endast mikrovågsenergi. Ta bort allt förpackningsmaterial före upptining. Lägg kött, fågel, fisk, bröd, kakor och frukt på keramikfatet.

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Kött	0,2-2,0	Keramikfat	1	10-30
	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs.			
Fågel	0,2-2,0	Keramikfat	1	10-30
	Skydda benen och vingpetsarna med aluminiumfolie. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar.			
Fisk	0,2-2,0	Keramikfat	1	10-30
	Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer.			

Smart tillagning

Mat	Serveringsstorlek (kg)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Bröd / Mjuk kaka	0,1-1,0	Keramikfat	1	5-10
	Lägg bröd på en pappershandduk. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen. Ugnen fortsätter att fungera tills du öppnar luckan för att vända maten. 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.			
Frukt	0,1-0,8	Keramikfat	1	5-10
	Fördela den frysta frukten jämnt på keramikfatet. Det här programmet är lämpligt för frukt som hallon, blandade bär och tropiska frukter.			

Snabbtillagning

Följande tabell visar 4 automatiska program för snabbtillagning och stekning. Den innehåller kvantiteter, väntetider och lämpliga rekommendationer. Dessa autoprogram innehåller speciella tillagningslägen, som har utvecklats för din bekvämlighet.

Livsmedel	Vikt	Tillbehör	Hyllplan
Bakade potatishalvor	400-600 g	Grillgaller + Keramikfat	3
	600-800 g		
Skär potatisarna i halvor. Lägg dem på gallret med den skurna sidan mot grillen. Låt dem stå i 2-3 minuter efter tillagningen.			

Livsmedel	Vikt	Tillbehör	Hyllplan
Fläskstek	0,8-1,0 kg	Grillgaller + Keramikfat	3
	Lägg den marinerade fläsksteken på grillgallret med keramikfatet. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen.		
Kycklingdelar	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Grillgaller + Keramikfat	5
	Pensla de kylda kycklingdelarna med olja och krydda. Lägg dem på grillgallret med keramikfatet med skinnsidan nedåt. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen. Låt dem stå i 2-3 minuter efter tillagningen.		
Hel kyckling	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Grillgaller + Keramikfat	3
	Pensla kycklingen med olja och krydda. Placera dem med bröstet nedåt i mitten av grillgallret med keramikfatet på hyllplan 3. Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen. Låt stå i 5 minuter efter tillagningen.		

※ Snabbtillagningsläget använder mikrovågsenergi för att värma mat. Därför måste riktlinjerna för kokkärl och andra säkerhetsåtgärder för mikrovågsugn följas noga när du använder detta läge.

Manuell tillagning

Tillagningsguide för mikrovågor

- Använd inte metallbehållare i mikrovågsläget. Placera alltid matbehållare i utrymmet.
- Vi rekommenderar att du täcker maten för bästa resultat.
- Efter att tillagningen är klar ska du låta maten stå i sin egen ånga.

Frysta grönsaker

- Använd en ugnsfast glasbehållare med lock.
- Rör om grönsakerna två gånger under tillagningen och en gång efteråt.
- Tillsätt kryddor efter tillagning.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Tillagningstid (min)
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.			
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.			

Färsk grönsaker

- Använd en ugnsfast glasbehållare med lock.
- Tillsätt 30-45 ml kallt vatten för varje 250 g.
- Rör om en gång under tillagningen och en gång efteråt.
- Tillsätt kryddor efter tillagning.
- För snabbare tillagning rekommenderar vi att du skär mindre, jämnstora delar.
- Tillaga alla färsk grönsaker på full effekt (850 W).

Mat	Serveringsstorlek (g)	Tillagningstid (min)	Tillagningstid (min)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten			
Brysselkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Tillsätt 60-75 ml (4-5 msk) vatten.			
Morötter	250	5-6	3
	Skär morötterna i jämnstora skivor.		
Blomkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halv. Sortera stjälkarna mot mitten.			
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.		

Smart tillagning

Mat	Serveringsstorlek (g)	Tillagningstid (min)	Tillagningstid (min)
Svamp	125	1-2	3
	250	2-3	
Tillaga hela eller skivade svampar. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Håll 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	4-5	3
	500	7-8	
Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar.			
Kålrötter	250	5-6	3
	Skär kålrabbin i små kuber.		

Ris och pasta

Rör om ibland under och efter tillagningen.

Tillaga utan att täcka och stäng locket för att låta maten stå. Töm sedan vattnet ordentligt.

- **Ris:** Använd en stor glasbehållare med lock eftersom riset blir dubbelt så stort.
- **Pasta:** Använd en stor glasbehållare.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Tillagningstid (min)	Anvisningar
Vitt ris (förvällt)	250	850	17-18	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
	375		18-20		Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Brunt ris (förvällt)	250	850	20-22	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
	375		22-24		Tillsätt 750 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris + vildris)	250	850	17-19	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandsäd (ris + gryn)	250	850	18-20	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250	850	10-11	5	Tillsätt 1000 ml varmt vatten.

Uppvärmning

- Återuppvärm inte stora livmedel såsom köttbitar som lätt kan överkoka.
- Det är säkrare att återuppvärma mat på lägre effektnivåer.
- Rör om noggrant eller vänd under och efter tillagning.
- Var försiktig med vätskor eller barnmat. Rör om väl före, under och efter tillagning med en plastsked eller glasomrörningspinne för att förhindra överkokning och skållskador. Låt dem stå i ugnen under väntetiden. Tillåter en längre återuppvärmningstid än andra typer av mat.
- Den rekommenderade väntetiden efter uppvärmning är 2-4 minuter. Läs tabellerna nedan för referenser.

Vätskor och mat

Mat	Portionsstorlek	Effekt (W)	Tillagningstid (min)	Tillagningstid (min)
Drycker	250 ml (1 mugg)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 muggar)		2-3	
	Håll i en keramik kopp och värm upp utan övertäckning. Ställ muggen i mitten av den roterande plattan. Rör om försiktigt före och efter väntetiden.			
Soppa (Kyld)	250 g	850	3-4	2-3
	Håll i en djup porslins tallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.			
Stuvning (Kyld)	350 g	600	5-6	2-3
	Håll i en djup porslins tallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.			
Pasta med pastasås (Kyld)	350 g	600	5-6	2-3
	Håll i en djup porslins tallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.			
Tallriksmål (Kyld)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
	Placera en måltid med 2-3 kylda komponenter på ett keramik tallrik. Täck med mikrovågssäker film.			

Babymjök och mjök

Mat	Portionsstorlek	Effekt (W)	Tillagningstid (s)	Tillagningstid (min)
Barnmat (Grönsaker + Kött)	190 g	600	30-40	2-3
	Töm i en djup keramik tallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.			
Barngröt (Gryn + Mjök + Fukt)	190 g	600	20-30	2-3
	Töm i en djup keramik tallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.			
Babymjök	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
	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.			

Upptining

Placera den frysta maten i en mikrotålig behållare utan lock. Vänd under upptining, låt vätska rinna av och avlägsna inkråm efter upptining. För snabbare upptining ska du skära maten i små bitar och linda dem med aluminiumfolie innan upptining. När den yttre ytan av fryst mat börjar att smälta ska du avsluta upptiningen och låta stå enligt instruktionerna i tabellen nedan. Ändra inte standardefektnivån (180 W) för upptining. Placera maten på ett keramikfat, och sätt in det på hyllplan 1.

Smart tillagning

Mat		Serveringsstorlek (g)	Upptiningstid (min)	Tillagningstid (min)
Kött	Hackat kött	250	6-7	15-30
	Fläskkött	500	8-12	
Placera köttet på keramikfatet. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.				
Fågel	Kycklingdelar	500 (2 st.)	12-14	15-60
	Hel kyckling	1200	28-32	
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.				
Fisk	Fiskfiléer	200	6-7	10-25
	Hel fisk	400	11-13	
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 fiskstjärter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden.				
Frukt	Bär	300	6-7	5-10
	Fördela frukten på en platt och rund glastallrik med stor diameter.			
Bröd	Frallor	2 st.	1-1½	5-20
	(ca 50 g st.)	4 st.	2½-3	
	Rostat bröd/ sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
Placera bröden i en cirkel eller vågrätt på hushållspapper på keramikplattan. Vänd efter halva tiden.				

Varmluftsguide

Varmluft

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för bakning. Vi rekommenderar att förvärma ugnen i varmluftsläge.

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Hasselnötskaka fyrkantig form	160-170	Ugns-galler	2	60-70
Citronkaka, ringformad eller skålformad	150-160	Ugns-galler	2	50-60
Sockerkaka	150-160	Ugns-galler	2	25-35
Botten till frukttårta	150-170	Ugns-galler	2	25-35
Platt fruktkaka med smuldegstopping (deg med jäst)	150-170	Bakplåt	3	30-40
Croissanter	170-180	Bakplåt	2	10-15
Pain riches	180-190	Bakplåt	2	10-15
Småkakor	160-180	Bakplåt	3	10-20
Pommes frites	200-220	Bakplåt	3	15-20

Övervärme + varmluft

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för stekning.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med läget Övervärme + Varmluft.

Lägg köttet på ugnsgallret, följ anvisningarna för hyllplan i tabellen och använd en bakplåt som bakplåt på nivå 2.

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Biff Rostbiff (1 kg/ medel)	170-190	Ugnsgaller+ Bakplåt	3+2	60-90
Grisbrog (1 kg)	180-200	Ugnsgaller+ Bakplåt	3+2	90-120
Lamm Lammstek / Lammlägg (0,8 kg)	190-210	Ugnsgaller+ Bakplåt	3+2	50-80
Kyckling Hel kyckling (1,2 kg)	200-220	Ugnsgaller+ Bakplåt	3+2	50-70
Fisk hela öringar (2 st / 0,5 kg)	180-200	Ugnsgaller+ Bakplåt	3+2	30-40
Ankbröst (0,3 kg)	180-200	Ugnsgaller+ Bakplåt	3+2	25-35

Undervärme + varmluft

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för bakning.

Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med läget Undervärme + Varmluft.

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Hemlagad Pizza	180-200	Bakplåt	1	20-30
Kyld förgräddad quiche / paj	180-200	Ugnsgaller	2	10-15
Fryst självjäsande pizza	180-200	Bakplåt	2	15-20
Fryst pizza	180-200	Bakplåt	2	15-25
Kyld pizza	180-200	Bakplåt	2	8-15
Äppelpaj	160-180	Ugnsgaller	1	60-70
Smördeg, äppelfyllning	180-200	Bakplåt	2	10-15

Smart tillagning

Guide för grillning

Stor grill

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för grillning.

Ställ in 220 °C grilltemperatur, förvärm i 5 minuter.

Mat	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid 1:a sidan (min)	Tillagningstid 2:a sidan (min)
Kebabspett	Ungsgaller+ Bakplåt	5+2	8-10	6-8
Fläskkött	Ungsgaller+ Bakplåt	5+2	7-9	5-7
Korv	Ungsgaller	5+2	6-8	6-8
Kycklingdelar	Ungsgaller+ Bakplåt	5+2	20-25	15-20
Laxkotletter	Ungsgaller+ Bakplåt	5+2	8-12	6-10
Skivade grönsaker	Bakplåt	5	15-20	-
Rostat bröd	Ungsgaller	5	2-3	1-2
Varma smörgåsar	Ungsgaller	5	3-5	-

Fläktgrill

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för grillning.

Ställ in 220 °C grilltemperatur, förvärm i 5 minuter.

Mat	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Korv	Ungsgaller	4	8-10
Potatisklyftor	Ungsgaller	4	20-25
Frysta pommes frites	Bakplåt	4	15-20
Frysta kroketter	Bakplåt	4	20-25
Frysta nuggets	Bakplåt	4	15-20
Laxstek	Ungsgaller+ Bakplåt	4+2	15-20
Fiskfiléer	Ungsgaller+ Bakplåt	4+2	12-17
Hel fisk	Ungsgaller+ Bakplåt	4+2	15-20
Kycklingdelar	Ungsgaller+ Bakplåt	4+2	30-40

Kombinationstillagning vägledning

- Använd inte metallbehållare i mikrovågsuget. Placera alltid matbehållare i utrymmet.
- Vi rekommenderar att du täcker maten för bästa resultat.
- Efter att tillagningen är klar ska du låta maten stå i sin egen ånga.

Mikrovågsugn + grill

Använd effektnivåer och tider i denna tabell som riktlinjer för tillagning. Förvärmning behövs inte.

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid 1:a sidan (min)	Tillagningstid 2:a sidan (min)
Bakad potatis	600	180-200	Keramikfat + Grillgaller	4	10-15	-
Grillade tomater	300	160-180	Keramikfat + Grillgaller	4	05-10	-
Grönsaksgratäng	450	180-200	Keramikfat + Grillgaller	4	10-20	-
Ugnstek fisk	300	180-200	Keramikfat + Grillgaller	4	04-08	04-06
Kycklingdelar	300	180-200	Keramikfat + Grillgaller	4	10-15	10-15

Mikrovågsugn + Varmluft

Använd effektnivåer och tider i denna tabell som riktlinjer för tillagning. Förvärmning behövs inte.

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid 1:a sidan (min)	Tillagningstid 2:a sidan (min)
Hel kyckling (1,2 kg)	450	180-200	Keramikfat + Grillgaller	3	25-30	15-25
Nötstek / lammstek (Medel)	300	180-200	Keramikfat + Grillgaller	3	15-20	15-20
Frost lasagne / pastagrätäng	450	180-200	Keramikfat + Grillgaller	3	20-25	-
Potatisgratäng	450	180-200	Keramikfat + Grillgaller	3	10-15	-
Frukttårta med färsk frukt	100	160-180	Keramikfat	3	40-50	-

Smart tillagning

Mikrovågsugn + stekning

Använd effektnivåer och tider i denna tabell som riktlinjer för tillagning. Förvärmning behövs inte.

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Kycklingdelar	300	180-200	Keramikfat + Grillgaller	4	20-30
Potatisklyftor	300	180-200	Keramikfat + Grillgaller	4	15-20
Hel fisk	300	180-200	Keramikfat + Grillgaller	4	15-20
Fiskfiléer	300	180-200	Keramikfat + Grillgaller	4	10-15
Frysta nuggets	450	180-200	Keramikfat + Grillgaller	4	10-15
Frysta vårrullar	300	180-200	Keramikfat + Grillgaller	4	05-10
Frysta fiskpinnar	300	180-200	Keramikfat + Grillgaller	4	15-20

Pro Steamer

Tillagningstiden beror på storlek, tjocklek och typ av mat. När du ångar tunna skivor eller små bitar rekommenderar vi att du minskar tiden. Vid ångkokning av tjockare skivor eller stora bitar av mat kan du lägga till tid. Använd de effektnivåer och tider i tabellen som anges i följande tabell som guide vid ångkokning.

Mat	Portion (gram)	Kallt vatten (ml)	Effekt (W)	Tid (min)	Instruktioner
Broccolibuketter	400	500	850	12-18	Skölj och rensa broccolin. Skär i jämnt stora buketter. Lägg buketter jämnt på ångbrickan.
Morötter	400	500	850	15-20	Skölj och rensa morötter och skär dem i jämna skivor. Fördela skivorna på ångbrickan.
Blomkålshuvud helt	600	500	850	20-25	Rensa hela blomkålshuvudet och lägg på ångbricka.
Majskolvar	400 (2 st)	500	850	23-28	Skölj och rengör majskolvarna. Lägg majskolvarna sida vid sida på ångbrickan.
Squash	400	500	850	15-20	Skölj zucchini och skär dem i jämna skivor. Fördela jämnt på ångbrickan.
Frysta blandade grönsaker	400	500	850	18-22	Fördela frysta blandade grönsaker (-18 °C) t.ex. broccoli, blomkål, skivade morötter jämnt på ångbrickan.
Potatis (liten)	500	500	850	25-30	Rensa och skölj potatisen och stick hål i skalet med en gaffel. Ställ ut hela potatis jämnt på ångbrickan.

Mat	Portion (gram)	Kallt vatten (ml)	Effekt (W)	Tid (min)	Instruktioner
Äpplen	800 (8 äpplen)	500	850	15-20	Skölj och kärna ur äpplena. Ställ äpplen upprätt sida vid sida på ångbrickan.
Ägg	4-6 ägg	500	850	15-20	Stick håll på färska ägg (storlek M) och lägg dem i de små håligheter i ångbrickan. Låt stå 2-5 minuter efter ångkokningen.
Blå räkor	250 (5-6 st.)	500	850	10-15	Stänk över de blå räkorna med 1-2 msk citronsaft. Lägg ut dem jämnt på ångbrickan.
Fiskfiléer (Torsk, större kungsfisk)	500 (2-3 st.)	500	850	15-20	Stänk över fiskfiléerna med 1-2 msk citronsaft och tillsatt örter och kryddor (t.ex. rosmarin). Lägg ut filéerna jämnt på ångbrickan.
Kycklingbröstfiléer	400 (2 fileér)	500	850	20-25	Skölj och rengör kycklingbröstfiléerna. Lägg ut kycklingbröstfiléerna sida vid sida på ångbrickan.

OBS!

Hur man rengör Pro Steamer.

- Rengör Pro Steamer med varmt vatten och rengöringsmedel och sedan skölj av med rent vatten.
- Använd inte en skurborste eller en hård svamp eftersom det översta lagret kan skadas.
- Pro Steamer tål inte diskmaskin.

Vanlig fläkt guide

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för bakning. Vi rekommenderar att förvärma ugnen i vanlig fläkt-läge.

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Lasagne	200-220	Ugns-galler	3	20-25
Grönsaksgratäng	180-200	Ugns-galler	3	20-30
Potatisgratäng	180-200	Ugns-galler	3	40-60
Frost pizza baguetter	160-180	Bakplåt	3	10-15
Marmorkaka	160-180	Ugns-galler	2	50-70
Brödkaka	150-170	Ugns-galler	2	50-60
Muffins	180-200	Ugns-galler	2	20-30
Småkakor	180-200	Bakplåt	3	10-20

Inklusive tillagningsguide

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för stekning. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med läget Intensiv (Övervärme + Undervärme + Varmluft).

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Lasagne (2 kg)	180-200	Ugns-galler	2	20-30
Grönsaksgratäng (2kg)	160-180	Ugns-galler	2	40-60
Potatisgratäng (2 kg)	160-180	Ugns-galler	2	60-90
Rostbiff (2 kg)	160-180	Ugns-galler+ Bakplåt	3+2	60-90
Hel anka (2 kg)	180-200	Ugns-galler+ Bakplåt	3+2	60-90
2 Hela kycklingar (1,2 kg varje)	200-220	Ugns-galler+ Bakplåt	3+2	60-90

Smart tillagning

Förstekning

Detta läge inkluderar en automatisk uppvärmningscykel över 200 °C.

Den övre värmaren och varmluftsfläkten är igång under processen att bryna köttet. Efter detta steg tillagas maten varsamt med den låga temperaturen i förvalet.

Denna process görs medan de övre och nedre värmarna är i drift.

Detta läge är lämpligt för stekar, fågel och fisk.

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för stekning.

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (tim.)
Rostbiff	80-100	Ungsgaller+ Bakplåt	3+2	3:30-4:30
Fläskstek	80-110	Ungsgaller+ Bakplåt	3+2	3:30-4:00
Ankbröst	80-100	Ungsgaller+ Bakplåt	3+2	01:30-2:00
Oxfile	80-110	Ungsgaller+ Bakplåt	3+2	01:30-2:00
Fläskfilé	80-110	Ungsgaller+ Bakplåt	3+2	01:30-2:00

Air Fry

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för Air Fry.

Ingen förvärmning krävs.

Mat	Serveringsstorlek (g)	Temp. (°C)	Niva	Tillagningstid (min)
Potatis				
Frysta pommes frites	500-1000	210-220	4	20-25
Frysta pommes frites, kryddade	500-1000	210-220	4	15-20
Frysta Tater Tots	500-1000	210-220	4	15-20
Frysta Hash Brown*	500-1000	210-220	4	15-20
Frysta klyftpotatis	500-1000	210-220	4	15-20
Hemmagjorda ungs�ommes frites	500-1000	190-200	4	20-25
Hemmagjorda potatisklyftor*	500-1000	200-210	4	20-25
Fryst				
Frysta Chicken Nnuggets	300-500	210-220	4	15-20
Frysta kycklingvingar*	500-1000	210-220	4	25-30
Frysta lökringar	300-500	210-220	4	10-15
Frysta fiskpinnar	300-500	210-220	4	15-20
Frysta kycklingstrimlor	500-1000	210-220	4	20-25
Frysta Churros	300-500	190-200	4	10-15
Fågel				
Färska Kycklingklubbor*	500-1000	200-210	4	30-35
Färska kycklingvingar*	300-500	200-210	4	27-32
Kycklingbröst, panerat*	300-500	200-210	4	25-30

Mat	Serveringsstorlek (g)	Temp. (°C)	Niva	Tillagningstid (min)
Grönsaker				
Sparris, panerad	100-300	200	4	15-20
Aubergine, panerad	200-400	200	4	15-20
Svamp, panerad	100-300	200	4	15-20
Lök, panerad	100-300	200	4	15-20
Blomkål, panerad	300-500	190-200	4	15-20
Grönsaksblandning, panerad	300-500	200	4	15-20

* Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

OBS!

- Placera ett bakplåtspapper eller plåt på gallret under Air Fry-brickan för att fånga upp eventuellt dropp. Detta kommer att bidra till att minska stänk och rök.
- Innan du använder ett bakplåtspapper, kontrollera den högsta tillåtna temperaturen på bakplåtspappret.
- För tillagning av färsk eller hemlagad mat, sprid oljan över ett större område jämnare, vilket gör att maten blir knaprigare.

Tillagning på flera nivåer (Special)

Använd temperaturer och tider i denna tabell som riktlinjer för bakning. Vi rekommenderar att förvärma ugnen vid tillagning på flera nivåer.

Mat	Temp. (°C)	Tillbehör	Nivå	Tillagningstid (min)
Små kakor	150-160	2 Bakplåtar	2+4	20-30
Mini pajer	160-180	2 Bakplåtar	2+4	20-30
Croissanter	160-180	2 Bakplåtar	2+4	20-30
Smördeg	180-200	2 Bakplåtar	2+4	30-40
Småkakor	170-190	2 Bakplåtar	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Ugngaller+ Bakplåt	2+4	30-45
Frysta pommes frites	180-200	2 Bakplåtar	2+4	30-50
Frysta nuggets	180-200	2 Bakplåtar	2+4	20-30
Fryst pizza	200-220	Ugngaller+ Bakplåt	2+4	20-30

Smart tillagning

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 850 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 ugnstålig 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 850 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 850 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 850 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!

Underhåll

Rengöring

Rengör ugnen med jämna mellanrum för att undvika att smuts ansamlas på eller inuti ugnen. Var även speciellt uppmärksam på luckan och 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.

Om det finns fingeravtryck, fett eller fläckar på utsidan (som på dörrrens yta, handtag eller display), rengör med en mjuk trasa med glasrengöringsmedel eller ett neutralt rengöringsmedel och torka sedan torrt med en mjuk, ren trasa.

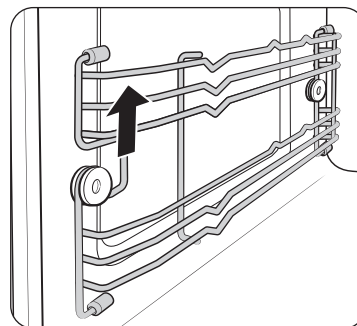
För att avlägsna envis smuts med dålig lukt från insidan av mikrovågsugnen

1. Med ugnen tom placerar du en kopp med utspädd citronsaft i mitten av utrymmet.
2. Värm ugnen i 10 minuter på högsta temperatur i ugnsläget.
3. När programmet är klart ska du vänta tills ugnen har svalnat. Öppna sedan luckan och gör rent ugnsrummet.

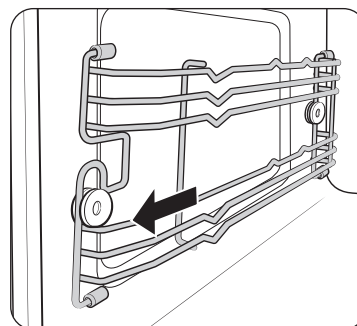
⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- 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 spiller 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.

Sidoställning (endast tillämpliga modeller)



1. Lyft upp den främre delen av ställningen för att frigöra den från hållaren.



2. Dra ställningen framåt för att ta bort den.
3. Ta bort det andra sidostället på samma sätt.
4. Rengör båda sidoställen.
5. När du är klar följer du steg 1 till 2 i omvänd ordning för att montera dem.

📖 OBS!

Ugnen fungerar utan sidoställning och galler på plats.

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

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.
	Visningsalternativet är avstängt.	Sätt på visningsalternativet. Det är normalt att den aktuella tiden försvinner några minuter efter att visningsalternativet har aktiverats.

Problem	Orsak	Åtgärd
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.	När du har vänt maten, väljer du Fortsätt och trycker sedan på vridknappen .
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.

Problem	Orsak	Åtgärd
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.
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.

Felsökning

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.
Värminsfunktionen 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.	Innerbelysningen kan släckas automatiskt när dörren står öppen en längre tid. 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 eller automatisk upptining används betyder detta pipljud att det är dags att vända maten under upptining.	Vänd på maten när meddelandet dyker upp, välj OK och tryck sedan på vridknappen . Välj därefter Fortsätt och tryck sedan på vridknappen för att fortsätta processen.
Ugnen är inte balanserad.	Ugnen är installerad på en ojämn yta.	Kontrollera att ugnen står på en jämn, stabil yta.

Problem	Orsak	Åtgärd
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.
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.

Problem	Orsak	Åtgärd
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	För att ventileren 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.
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.

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
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 värmeståligena kokkärl används.	Använd glaskokkärl lämpliga för höga temperaturer.
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.

Problem	Orsak	Åtgärd
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-20	Temperatursensorn är öppen.	
	Temperatursensorn är kort.	
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-21	Denna kod visas när ugnstemperaturen är hög. Om temperaturen stiger över gränstemperaturen under användning av något läget. (Brand detekterad.)	Koppla bort strömkabelns kontakt och låt svalna tillräckligt länge och starta sedan om mikrovågsugnen.
C-F2		Stäng av ugnen och försök igen.
C-d0	Pekknappen fungerar inte.	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	Maximal effekt	2800 W
	Mikrovågsugn	1650 W
	Grill	2550 W
	Varmluft	2500 W
Uteffekt		100 W / 850 W (IEC-705)
Driftsfrekvens		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Kylmetod		Kylfläktmotor
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	39,9 Kg
	Frakt	48,8 Kg

* Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass <G>.

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.

Bilaga

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.

VAR FÖRSIKTIG!

5 GHz WLAN-funktionen för denna utrustning får endast användas inomhus i alla EU-länder och i Storbritannien.

Wi-Fi	Frekvensomfång	Sändareffekt (Max)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Meddelande om öppen källkod

Programvaran som ingår i denna produkt innehåller programvara med öppen källkod. Du kan få den fullständiga motsvarande källkoden under en period av tre år efter den senaste leveransen av denna produkt genom att kontakta vårt supportteam via <http://opensource.samsung.com> (Vänligen använd menyn "Inquiry" (förfrågan).)

Det är också möjligt att erhålla den fullständiga motsvarande källkoden i ett fysiskt medium såsom en CD-ROM; en minimal avgift kommer då att krävas.

Följande URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 leder till öppen källkodslicensinformation relaterad till denna produkt. Detta erbjudande är giltigt för alla som tar emot denna information.



PM

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

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Mikrobølgeovn

Brugervejledning

NQ5B6753C**



SAMSUNG

Indhold

Sikkerhedsvejledning	3
Vigtige sikkerhedsanvisninger	3
Generel sikkerhed	7
Forholdsregler vedr. brug af mikrobølger	8
Begrænset garanti	9
Definition af produktgruppe	9
Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)	9
Installation	10
Medfølgende dele	10
Installationsinstruktioner	11
Installation i skabet	11
Før du går i gang	14
Betjeningspanel	14
Oprindelige indstillinger	14
Sideholdere	15
Om mikrobølgeenergi	16
Køkkentøj til mikrobølge	16
Brug	18
Ovnfunktioner	18
Mikrobølgefunktioner	20
Specialfunktioner	22
Automatisk tilberedning	23
Automatisk afrimning	24
Hurtig tilberedning	24

Timer	25
Rengøring	25
Indstillinger	26
Lås	28
Smart tilberedning	28
Automatisk tilberedning	28
Automatisk afrimning	31
Hurtig tilberedning	32
Manuel tilberedning	33
Hurtig og nem	44
Vedligeholdelse	45
Rengøring	45
Udskiftning af dele (reparation)	46
Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug	46
Fejlfinding	46
Kontrolpunkter	46
Informationskoder	51
Tekniske specifikationer	51
Tillæg	52
Bekendtgørelse om åben kildekode	52

Sikkerhedsvejledning

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.

Brug ikke dette apparat til andre formål end madlavning. Tørring af tøj og opvarmning af varmeguder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand. Brug kun dette apparat til dets tilsigtede brug som beskrevet i manualen.

Anbring ikke ætsende kemikalier eller dampe i eller på dette apparat. Denne type ovn er specielt designet til at opvarme, tilberede eller tørre mad. Den er ikke designet til industriel brug eller laboratoriebrug.

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.

Sikkerhedsvejledning

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

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 vejkøretøjer, 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 strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

ADVARSEL: Når ovnen bruges til kombinationstilberedning bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

Hvis dette apparat har en rensfunktion, kan overflader under rensning blive varmere end normalt, og børn skal holdes borte. Rengøringsfunktionen afhænger af model.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Mindre børn bør holdes på afstand.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

En damprenser ikke må anvendes.

ADVARSEL: Sørg for, at ovnen er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risiko for elektrisk stød.

Apparatet må ikke installeres bag en pyntedør på grund af risiko for overophedning.

Sikkerhedsvejledning

ADVARSEL: Udstyret og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne.

Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant tilsyn.

FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges uafbrudt.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når ovnen er i brug.

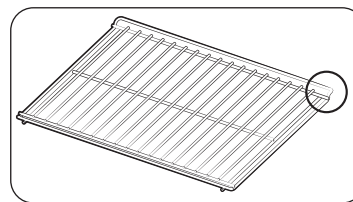
På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

Overfladerne kan blive varme under brug.

Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

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 må ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.

Hold ovnen og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.



Anbring den opbøjede side bagud for at støtte hvilestillingen ved tilberedning af store mængder. (Afhængigt af model)

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 fremmedelementer fra strømkontakt 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 fremmedelementer ind. Kommer der fremmedelementer 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 strømkablet 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 strømkontakt, strømkabel eller en løs stikkontakt. Ved beskadigede strømkontakt 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 fordamper, 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.

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.

Sikkerhedsvejledning

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 strømstikket 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 trådnet.

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 ovenns 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:

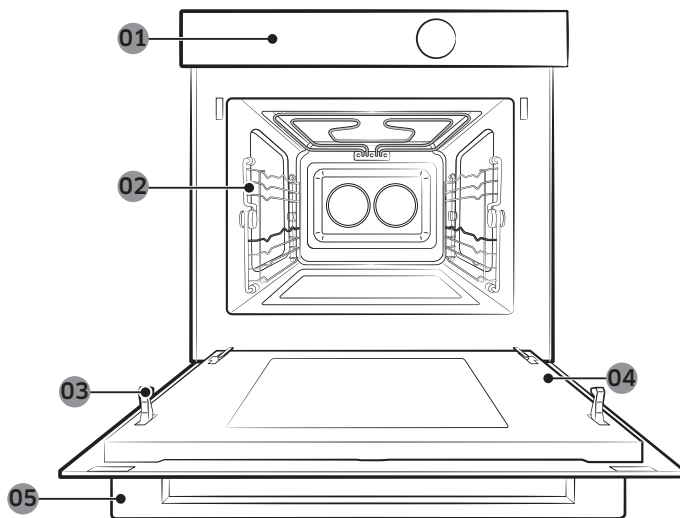
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

Medfølgende dele

Sørg for, at alle dele og alt tilbehør er i produktballagen. Hvis du har et problem med ovnen eller tilbehøret, bedes du kontakte et lokalt Samsung-kundecenter eller forhandleren.

Ovn - overblik



01 Betjeningspanel

02 Sideholdere

03 Sikkerhedslås

04 Dør

05 Lågehåndtag

Tilbehør

Ovnen kan fås med forskelligt tilbehør til tilberedning af forskellige typer madvarer.



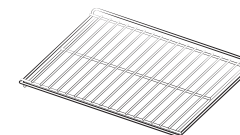
Keramisk plade
(Nyttig til mikrobølgefunktion).



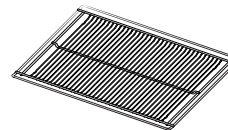
Bageplade
(Må ikke bruges til mikrobølgefunktion).



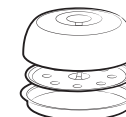
Grillristindsats
(Nyttig til hurtigmenu- og grillfunktion).



Ovnrist
(Må ikke bruges til mikrobølgefunktion).



Gitter til Air Fry
(Nyttigt til Air Fry).



Pro Steamer
(Nyttigt i mikrobølgeovnstilstand til damptilberedning).



3 skruer (M4 L25)

BEMÆRK

Se Smart tilberedning på side 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.
- Ovnen 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

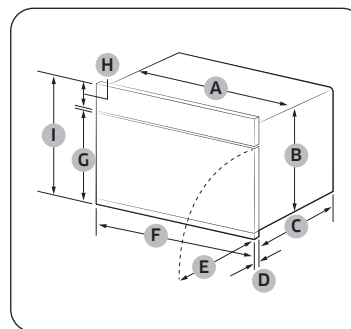
Den stikkontakt, som enheden tilsluttes, skal overholde de gældende bestemmelser herfor.

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

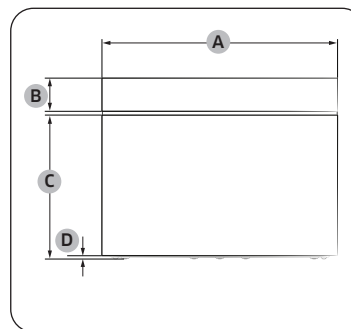
Køkkenskabe, der er i kontakt med ovnen, skal være varmeresistente op til 100 °C. Samsung tager intet ansvar for varmeskader på skabe.

Nødvendige dimensioner til installation (Dette produkt er dedikeret til indbyggede produkter.)



Ovn (mm)

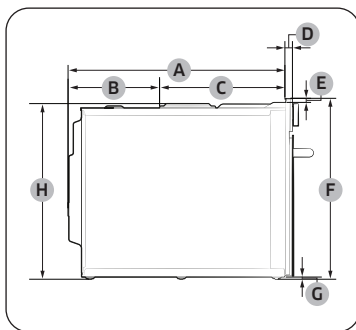
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Ovn (mm)

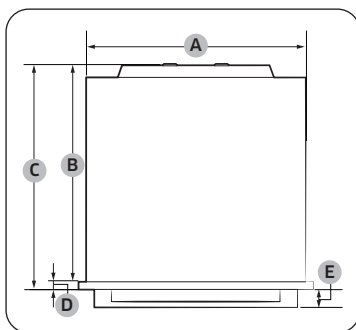
A	595
B	85
C	360
D	6

Installation



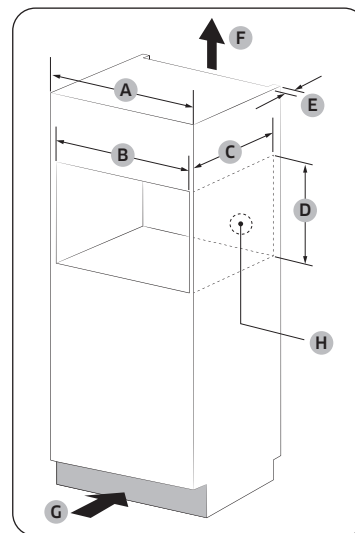
Ovn (mm)

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



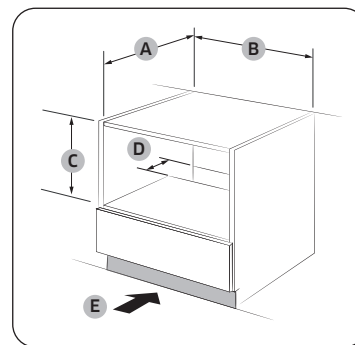
Ovn (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



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)

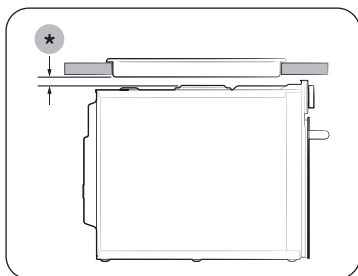


Skab under vask (mm)

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

BEMÆRK

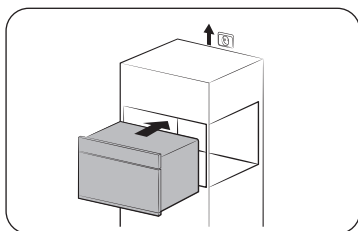
Mindste højdekrav (C) gælder kun for installation af ovnen.



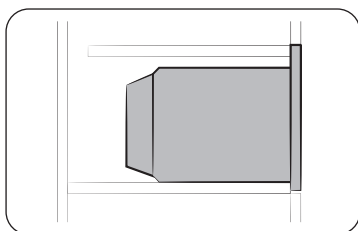
Installation med en kogeplade

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 (*).

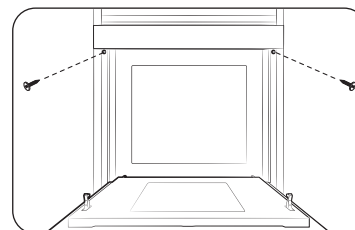
Installation af ovnen



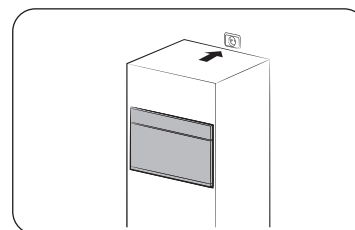
1. Skub ovnen delvist ind i indsatsen. Sæt kabelforbindelsen i strømkilden.



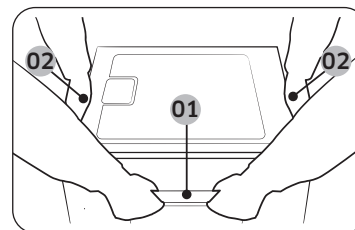
2. Skub ovnen helt ind i indsatsen.



3. Fastgør ovnen med de to medfølgende skruer (4 x 25 mm).



4. Udfør den elektriske tilslutning. Kontroller, at apparatet fungerer.



Sørg for at holde fast i apparatet ved de to sidehåndtag og dørhåndtaget, når du pakker produktet ud.

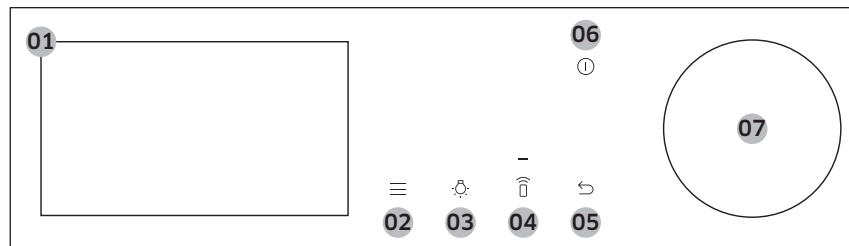
- 01 Lågehåndtag
- 02 Sidehåndtag

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.

Før du går i gang

Betjeningspanel

Ovnens betjeningspanel har et display (ikke berøringfølsomt), en drejeknap og berøringsknapper til at styre ovnen. Læs de følgende oplysninger for at få mere at vide om ovnens betjeningspanel.



01	Skærm	Viser menuen, oplysninger og tilberedningsforløbet.
02	Valgmuligheder	Tryk på for at få vist listen Valgmuligheder.
03	Lys	Tryk for at slukke eller tænde ovnlyset.
04	Smart Control	Slå Smart Control-funktionen til eller fra. BEMÆRK Easy Connection (let tilslutning) skal indstilles, før du bruger denne funktion.
05	Tilbage	Tryk for at gå til den forrige skærm.
06	Effekt	Tryk på for at slukke eller tænde skærmen.
07	Drejeknap	Drej til venstre og højre for at navigere i menuerne og listerne. Et element vil blive understreget for at vise dig, hvor du befinder dig på skærmen. Tryk på for at vælge det understregede element.

Oprindelige indstillinger

Når du tænder ovnen for første gang, vises velkomstskræmen med Samsung-logoet. Følg instruktionerne på skærmen for at fuldføre de første indstillinger. Du kan ændre de oprindelige indstillinger senere ved at gå ind på skærmen Indstillinger.

1. Vælg **Start opsætning** på velkomstskræmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Indstil sproget.
 - a. Vælg sprog, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - b. Vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Accepter "**Vilkår og betingelser**" og "**Privatlivspolitik**".
4. Tilslut dit apparat til SmartThings-appen.
 - a. Vælg **Næste** på skærmen Mobiloplevelse og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - b. Scan QR-koden på skærmen med din smartphone, og følg instruktionerne på skærmen på din telefon for at fuldføre tilslutningen.
 - Hvis du ikke ønsker at fortsætte dette trin, bedes du vælge **Spring over** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at gå videre til næste trin.
 - c. Når du får en meddelelse om, at forbindelsen er oprettet, skal du vælge **OK** og derefter trykke på **Drejeknappen**.

5. Indstil tidszonen.
 - a. Vælg din tidszone, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - b. Vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
6. Indstil datoen.
 - a. Vælg dag, måned og år. Tryk på **Drejeknappen** efter valg af hvert emne.
 - b. Vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

BEMÆRK

Spring dette trin over, hvis du har tilsluttet dit apparat til SmartThings-appen.

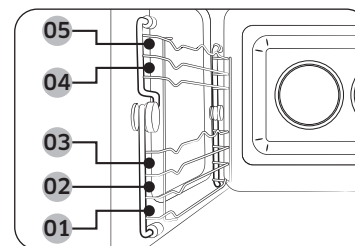
7. Vælg tidspunktet.
 - a. Indstil time og minut. Tryk på **Drejeknappen** efter valg af hvert emne.
 - b. Vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

BEMÆRK

Spring dette trin over, hvis du har tilsluttet dit apparat til SmartThings-appen.

8. Vælg **Udført**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at afslutte indstillingen.
 - Skærmen Vejledning til første brug vises. Du kan vælge **LÆR MERE** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at få vist vejledningen eller vælge **SENERE** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at springe dette trin over.

Sideholdere



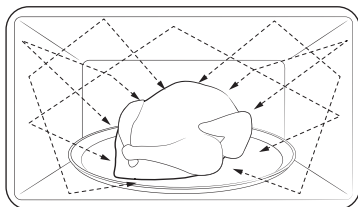
- Indsæt tilbehøret på den korrekte placering i ovnen.
- Vær forsigtig, når du tager måltider og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme måltider eller tilbehør kan give forbrænding.

01	Rille 1	Mikrobølgefunktion
02	Rille 2	Ovnfunktion
03	Rille 3	
04	Rille 4	
05	Rille 5	

Før du går 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 fordelingsystem. 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 hensætningstid i denne brugervejledning, som sikrer jævn tilberedning helt ind til kernen.

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 kogegrej i følgende vejledning.

Krav:

- Flad bund og lige sider
- Tætsiddende låg
- Afbalanceret pande med håndtag, der vejer mindre end hovedpanden

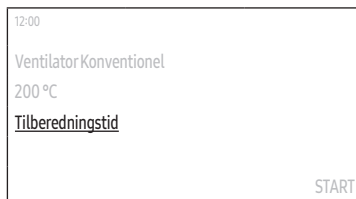
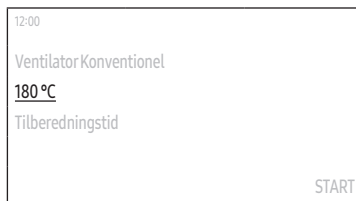
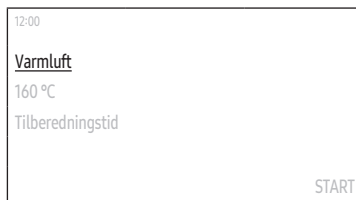
Materiale	Mikrobølgesikkert	Beskrivelse
Alufolie	△	Bruges til mindre portioner for at undgå overtilberedning. Der kan dannes gnister, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der bruges for meget folie.
Bruningstallerken	○	Brug ikke forvarmning i mere end 8 minutter.
Benporcelæn eller stentøj	○	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 tallerkener.

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.

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 mikrobølgesikker

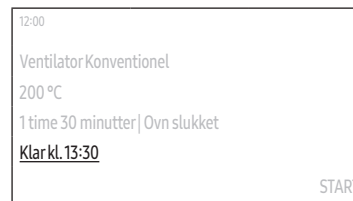
Ovnfunktioner



1. Vælg **Konvektion** på hovedskærmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion, og tryk derefter på **Drejeknappen**. (For detaljerede oplysninger om hver funktion, se sektionen "Beskrivelser af ovntilstande" på side 19.)
3. Indstil den ønskede temperatur
 - Standardtemperaturen og temperaturområdet varierer afhængigt af tilberedningsfunktionen.
4. Vælg **Tilberedningstid**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at indstille den ønskede tilberedningstid.
 - Den længste tilberedningstid er 10 timer.
5. Når du har indstillet tilberedningstiden, skal du vælge den valgmulighed, du vil have kørt i slutningen af tilberedningen, og derefter trykke på **Drejeknappen**.
 - Du kan vælge **Ovn slukket**, **Hold temp.**, eller **Hold varm**.
 - Tilstanden Stor grill understøtter ikke valgmuligheden **Hold varm**.

BEMÆRK

Hvis du starter tilberedningen uden at indstille tilberedningstiden eller indstiller **Hold temp.**, som valgmulighed, skal du stoppe ovnen manuelt.



6. Vælg **Klar ved**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at indstille det ønskede sluttidspunkt.
 - Når du indstiller tilberedningstiden, viser ovnen det tidspunkt, hvor tilberedningen slutter. (f.eks. **Klar kl. 13:30**)
7. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - Hvis du ikke har ændret sluttidspunktet, begynder ovnen at tilberede med det samme.
 - Hvis du har ændret sluttidspunktet, justerer ovnen automatisk starttidspunktet for at afslutte tilberedningen på det indstillede tidspunkt.

BEMÆRK

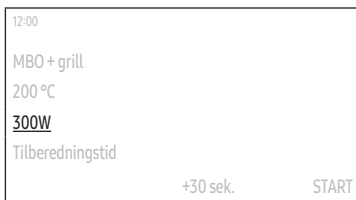
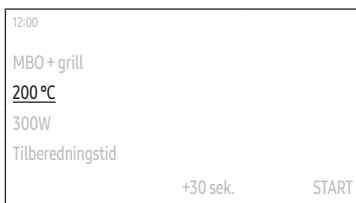
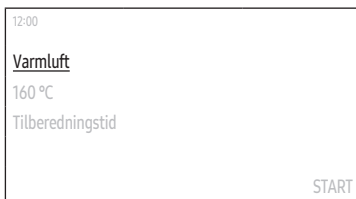
- Du kan ændre temperaturen og tilberedningstiden under tilberedningen.
- Vælg **Pause** under tilberedningen, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at pausere. Når du pauserer tilberedningen, kan du enten afslutte eller fortsætte tilberedningen.
 - Vælg **Off**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at afslutte tilberedningen.
 - Vælg **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at fortsætte tilberedningen.
- Når tilberedningen er færdig, vises **+5 minutter** på skærmen.
 - Du kan vælge **+5 minutter** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at forlænge tilberedningen i yderligere 5 minutter.

Beskrivelser af ovntilstande

Tilstand	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Varmluft	40-250	160
	Det bagerste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Brug denne funktion til at bage og stege på forskellige niveauer på samme tid.	
Ventilator Konventionel	40-250	180
	Varmen genereres fra de øverste og nederste varmeelementer med blæsere. Denne indstilling er velegnet til bagning og stegning.	
Stor grill	150-250	220
	Det store grillområde udsender varme. Brug denne indstilling til at brune toppen af maden (f.eks. kød, lasagne eller gratin).	
Grill med blæser	40-250	180
	To varmeelementer i toppen genererer varme, som fordeles af blæseren. Brug denne indstilling til at grille kød eller fisk.	
Topvarme + konvektion	40-250	180
	Det øverste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Brug denne funktion til stegning, der kræver en sprød overflade (f.eks. kød eller lasagne).	

Tilstand	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Bundvarme + konvektion	40-250	200
	Det nederste varmeelement genererer varme, som fordeles jævnt rundt i ovnen af varmluftsblæseren. Brug denne indstilling til pizza, brød eller kage.	
Intensiv tilberedning	40-250	220
	Intensiv tilberedning aktiverer alle varmeelementer skiftevis for at fordele varmen jævnt i ovnen. Brug denne indstilling til store opskrifter, f.eks. store gratiner eller tærter.	
Forstegning	80-200	160
	Forstegning kører en automatisk forvarmingscyklus, indtil ovnens temperatur når 220 °C. Derefter begynder det øverste varmeelement og konvektionsblæseren at arbejde på at svitse maden, f.eks. kød. Efter svitsningen tilberedes kødet ved lave temperaturer. Brug denne indstilling til oksekød, fjerkræ eller fisk.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fry bruger varm luft for sprødere og sundere frosne eller friske fødevarer uden eller med mindre olie end normale varmluftsfunktioner. Du opnår de bedste resultater ved at bruge denne tilstand på en varmluftsgrillbakke. Følg opskriftens eller pakkens anvisninger for temperatur, tid og mængde.	

Mikrobølgefunktioner



1. Vælg **Konvektion** på hovedskærmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
(For detaljerede oplysninger om hver funktion, se sektionen "Beskrivelser af mikrobølgefunktioner" på side 21.)
3. Indstil den ønskede temperatur
 - MBO-tilstand kræver ingen temperaturindstilling.
 - Standardtemperaturen og temperaturområdet varierer afhængigt af tilberedningsfunktionen.
4. Indstil effektniveauet.
 - Standardeffektniveauet og effektniveauområdet varierer afhængigt af tilberedningsfunktionen.



5. Vælg **Tilberedningstid**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at indstille den ønskede tilberedningstid.
 - Den maksimale tilberedningstid er 1 time og 30 minutter.
 - Du kan vælge **+30 sek.** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at tilføje 30 sek. tilberedningstid.
6. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - Ovnen starter tilberedningen øjeblikkeligt.

BEMÆRK

- Du kan ændre temperaturen og tilberedningstiden under tilberedningen.
- Vælg **Pause** under tilberedningen, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at pausere. Når du pauserer tilberedningen, kan du enten afslutte eller fortsætte tilberedningen.
 - Vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at afslutte tilberedningen.
 - Vælg **Fortsæt**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at fortsætte tilberedningen.
- Når tilberedningen er færdig, vises **+30 sek.** på skærmen. (**+30 sek.** vises ikke, hvis kogetiden er indstillet til mindre end 5 sekunder.)
 - Du kan vælge **+30 sek.** og derefter trykke på **Drejeknappen** for at forlænge tilberedningen i 30 sekunder mere.

Beskrivelser af mikrobølgefunktioner

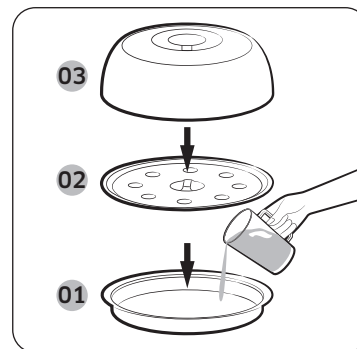
Tilstand	Temperatur (°C)/ Effektniveau (W) område	Standardtemperatur (°C)/ Effektniveau (W)
MBO	- /100-850	850
	Med mikrobølgeenergi kan der tilberedes eller genopvarmes mad, uden at hverken form eller farve ændres.	
MBO + grill	40-200/100-600	200/300
	Varmeelementerne genererer varme, som forstærkes af mikrobølgeenergien.	
MBO + konvektion	40-200/100-600	180/300
	Varmeelementerne genererer varme, og varmluftsblæseren fordeles varmen rundt i ovnen, som forstærkes af mikrobølgeenergien.	
MBO + ristning	40-200/100-600	180/300
	Denne funktion kombinerer blædergrill og mikrobølgeovn og reducerer derfor tilberedningstiden, samtidig med at maden får en brun og sprød overflade.	

Effektniveau

Trin	Procent (%)	Udgangseffekt (W)	Beskrivelse
HØJ	100	850	Brug til at opvarme væske.
HØJ LAV	82	700	Brug til at opvarme og tilberede.
MIDDELHØJ	71	600	
MIDDEL	53	450	Brug til at tilberede kød og opvarme grøntsager.
MIDDELLAV	35	300	
OPTØNING	21	180	Brug til at optø mad inden tilberedning.
LAV	12	100	Brug til at optø grøntsager.

Sådan bruger du Pro Steamer

Du kan damptilberede din mad manuelt ved hjælp af Pro Steamer.

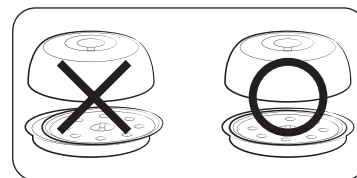


- 01 Dampplade/Sprødeplade
- 02 Dampbakke
- 03 Låg i rustfrit stål

1. Hæld 500 ml koldt vand i damppladen. Sæt dampbakken på damppladen, anbring maden på bakken, og luk derefter låget af rustfrit stål. Sæt Pro Steamer midt i ovnrummet.
2. Følg trin 2-4 i afsnittet om mikrobølgeovnsafsnittet for at få vist resten af tilberedningsindstillingerne.
 - Du kan finde detaljerede tilberedningsvejledninger i **Pro Steamer** på side 40.

BEMÆRK

Kontroller ALTID tilberedningsindstillingerne, før du lader ovnen være uden overvågning.



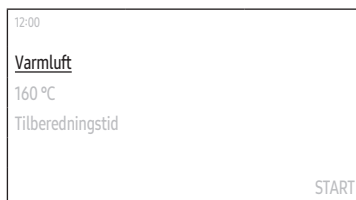
FORSIGTIG

Sørg for at lukke låget på Pro Steamer, så den passer ind i damppladen/sprødeplade. Æggene eller kastanjerne kan eksplodere, hvis låget ikke er lukket korrekt.

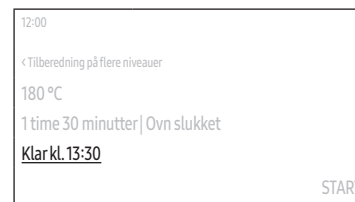
FORSIGTIG

- Brug aldrig denne Pro Steamer sammen med et andet produkt eller en anden model. Det kan udløse brand eller fatale skader på produktet.
- Du må ikke bruge Pro Steamer uden vand eller mad i den. Når du bruger denne Pro Steamer, skal du hælde mindst 500 ml vand op før brug. Hvis mængden af vand er mindre end 500 ml, kan det medføre ufuldstændig tilberedning, brand eller dødelig skade på produktet.
- Du skal være forsigtig, når du fjerner beholderen fra Pro Steamer efter tilberedning, da den er meget varm.

Specialfunktioner



1. Vælg **Konvektion** på hovedskærmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Vælg **Special funktion**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg den ønskede funktion, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
(For detaljerede oplysninger om hver funktion, se afsnittet "Beskrivelser af særlige funktioner" på side 23.)
4. Indstil den ønskede temperatur.
 - Standardtemperaturen og temperaturen varierer afhængigt af tilberedningstilstanden.
5. Vælg **Tilberedningstid**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at indstille den ønskede tilberedningstid.
 - Den længste tilberedningstid er 10 timer.



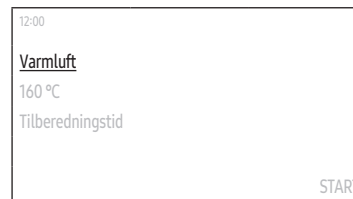
6. Vælg **Klar ved**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at indstille det ønskede sluttidspunkt.
 - Når du indstiller tilberedningstiden, viser ovnen det tidspunkt, hvor tilberedningen slutter. (f.eks. **Klar kl. 13:30**)
7. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - Hvis du ikke har ændret sluttidspunktet, begynder ovnen at tilberede med det samme.
 - Hvis du har ændret sluttidspunktet, justerer ovnen automatisk starttidspunktet for at afslutte tilberedningen på det indstillede tidspunkt.

Beskrivelser af særlige funktioner

Tilstand	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Tilberedning på flere niveauer	40-250	160
	Brug denne til madlavning med to multi-niveauer på samme tid.	
Hold varm	60-100	60
	Brug kun denne funktion til at holde mad, der lige er blevet tilberedt, varmt.	

Automatisk tilberedning

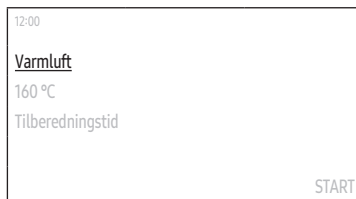
Ovnen har 31 autotilberedningsprogrammer. Udnyt denne funktion for at spare tid og hurtigere lære at lave god mad. Tilberedningstiden, effektniveauet og temperaturen justeres efter det valgte program.



1. Vælg **Konvektion** på hovedskærmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Vælg **Automatisk tilberedning**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg det ønskede program, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - For detaljerede oplysninger om de enkelte programmer, se "Automatisk tilberedning" i sektionen "Smart tilberedning" på side 28.
4. Læs tippet, vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
5. Vælg vægten, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - Den tilgængelige vægt varierer afhængigt af det valgte program.
 - Dette trin gælder muligvis ikke for nogle programmer.
6. Tilbered mad og tilbehør som anvist på skærmen, vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
7. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

Automatisk afrimning

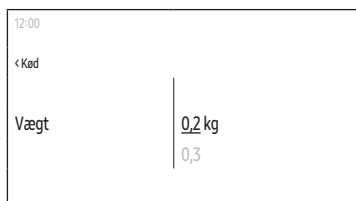
Ovnen har 5 programmer til automatisk optøning. Anvend denne funktion til at afrime varer nemt og bekvemt. Tilberedningstiden, effektniveauet og temperaturen justeres efter det valgte program.



1. Vælg **Konvektion** på hovedskærmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Vælg **Automatisk afrimning**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.



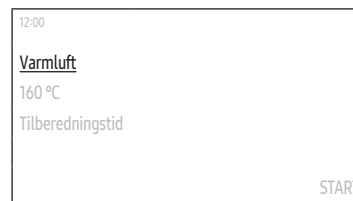
3. Vælg det ønskede program, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - For detaljerede oplysninger om de enkelte programmer, se "Automatisk afrimning" i sektionen "Smart tilberedning" på side 31.



4. Vælg vægten, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - Den tilgængelige vægt varierer afhængigt af det valgte program.
5. Tilbered mad og tilbehør som anvist på skærmen, vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
6. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

Hurtig tilberedning

Ovnen har programmer til hurtig tilberedning. Anvend denne funktion til at afrime varer nemt og bekvemt. Tilberedningstiden, effektniveauet og temperaturen justeres efter det valgte program.



1. Vælg **Konvektion** på hovedskærmen, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
2. Vælg **Hurtig tilberedning**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.



3. Vælg det ønskede program, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - For detaljerede oplysninger om de enkelte programmer, se "Hurtig tilberedning" i sektionen "Smart tilberedning" på side 32.
4. Læs tippet, vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.



5. Vælg vægten, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - Den tilgængelige vægt varierer afhængigt af det valgte program.
6. Tilbered mad og tilbehør som anvist på skærmen, vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
7. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

Timer

Tilføjelse af den nye timer

1. Tryk på knappen  på kontrolpanelet.
2. Vælg **Timer**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg **+** på skærmen Timer, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - Spring dette trin over, hvis det er første gang, du tilføjer timeren.
4. Indstil klokkeslættet.

Redigering af den eksisterende timer

1. Tryk på knappen  på kontrolpanelet.
2. Vælg **Timer**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg den timer, du vil redigere, på skærmen Timer, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
4. Skift tidspunktet.

Sletning af timeren

1. Tryk på knappen  på kontrolpanelet.
2. Vælg **Timer**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg  på skærmen Timer, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
4. Vælg **Slet** til højre for den timer, du vil slette, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
5. Vælg **Udført**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

Anvendelse af timeren

1. Tryk på knappen  på kontrolpanelet.
2. Vælg **Timer**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg **START** på højre side af den timer, du vil bruge, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
 - Når du har startet timeren, kan du pausere eller annullere timeren.

BEMÆRK

Når tiden til et programmeret punkt er forløbet, vises meddelelsen "**Tiden er gået.**" med en melodi. Vælg **OK**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at afvise meddelelsen.

Rengøring

Damprensning

Det er praktisk til rengøring af let snavs ved hjælp af damp. Denne automatiske funktion sparer dig tid ved at fjerne behovet for regelmæssig manuel rengøring.

1. Tryk på knappen  på kontrolpanelet.
2. Vælg **Rengøring**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg **Damprensning**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
4. Følg vejledningen på skærmen, vælg **Næste**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
5. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

ADVARSEL

Undgå at åbne lågen, før processen er fuldført. Vandet i ovnen er meget varmt og kan medføre forbrænding.


BEMÆRK

- Hvis ovnen er meget snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grillning, anbefales det at fjerne genstridigt snavs manuelt ved hjælp af et rengøringsmiddel, før du aktiverer damprensning.
- Lad ovndøren stå på klem, når cyklusen er afsluttet. Dette er for at give den indvendige emaljeoverflade mulighed for at tørre grundigt.
- Selvom ovnen er varm indvendig, aktiveres automatisk rengøring ikke. Vent, indtil ovnen er afkølet, og prøv igen.
- Kom ikke vand i bunden med tvang. Gør det forsigtigt. Ellers løber vandet ud over fronten.

Brug

Desodorisering

Dette er nyttig til at desodorisere ovnen. Brug denne funktion regelmæssigt for at fjerne enhver ubehagelig lugt i din ovn.



1. Tryk på knappen  på kontrolpanelet.
2. Vælg **Rengøring**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
3. Vælg **Deodorisering**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.
4. Indstil klokkeslættet.
 - Du kan indstille op til 15 timer.
5. Vælg **START**, og tryk derefter på **Drejeknappen**.

Indstillinger

Tryk på knappen  på kontrolpanelet, vælg **Indstillinger**, og tryk derefter på **Drejeknappen** for at ændre forskellige indstillinger for din ovn.

Se venligst følgende tabel, for yderligere oplysninger.

Menu	Undermenu	Beskrivelse
Tilslutninger	Wi-fi	Du kan slå wi-fi til eller fra.
	Nem tilslutning	Du kan tilslutte ovnen til SmartThings-serveren via en wi-fi-forbindelse. Når ovnen er tilsluttet, kan du bruge SmartThings-appen til at kontrollere ovnens status og/eller styre den fra en mobilenhed.
	Fjernstyring	Vælg Aktivér , og tryk derefter på Drejeknappen for at give callcenteret mulighed for at få fjernadgang til din ovn for at kontrollere interne oplysninger.



Menu	Undermenu	Beskrivelse
DISPLAY	Lysstyrke	Du kan ændre lysstyrken på displayskærmen.
	Pauseskærm	Du kan slå pauseskærmen til eller fra.  BEMÆRK <ul style="list-style-type: none"> • Pauseskærmen er en funktion, der viser dato og klokkeslæt på skærmen, hvis der ikke angives noget i et vist tidsrum i standby-tilstand. • Slå pauseskærm til for at aktivere ur-temaet og timeout.
	Ur-tema	Du kan vælge ur-temaet.
	Timeout	Du kan indstille, hvor lang tid der skal gå, før pauseskærmen tænder.  BEMÆRK <ul style="list-style-type: none"> • Energiforbruget kan stige afhængigt af dine indstillinger. • Når timeout-indstillingen er indstillet til "Altid tændt", skifter lysstyrken på LCD-skærmen automatisk til niveau 2, hvis der ikke sker noget i 3 minutter.

Menu	Undermenu	Beskrivelse
Dato og klokkeslæt	Automatisk dato og tid	Du kan slå til eller slå fra for at opdatere tiden fra internettet. Du skal være tilsluttet til wi-fi-netværket.
	Vælg tidszone	Du kan vælge tidszonen. (Du skal deaktivere automatisk dato og tid.)
	Indstil dato	Du kan indstille en dato manuelt. (Du skal deaktivere automatisk dato og tid.)
	Indstil tid	Du kan indstille tiden manuelt. (Du skal deaktivere automatisk dato og tid.)
	Vælg tidsformat	Du kan vælge tidsformatet fra 12- eller 24-timers format.
Sprog		Du kan vælge et sprog.
Volumen		Du kan justere ovns lydstyrke.
Hjælp	Fejlfinding	Du kan tjekke fejlfinding.
	Vejledning til første brug	Du kan tjekke den enkle vejledning om grundlæggende brug af ovnen.

Menu	Undermenu	Beskrivelse
Om enheden	Modelnavn	Du kan tjekke modelnavnet på vores ovn.
	SW-version	Du kan kontrollere den aktuelle version af firmwaren. Når du har ny software til rådighed, vises knappen SW-opdatering i denne menu.
	Juridiske oplysninger	Du kan tjekke de juridiske oplysninger.

Lås

Du kan låse kontrolpanelet for at forhindre utilsigtet betjening.

- For at aktivere **Låse**-funktionen skal du berøre knappen  på kontrolpanelet, vælge **Lås** og derefter trykke på **Drejeknappen**.
- For at deaktivere funktionen **Lås** skal du berøre og holde knappen  nede, indtil du ser meddelelsen 'Control is unlocked.' (Kontrol er låst op).

Automatisk tilberedning

I følgende tabel vises 31 autoprogrammer, herunder opvarmning, tilberedning, stegning og bagning. Den indeholder mængder, hensætningstider og relevante anbefalinger. Disse autoprogrammer indeholder særlige tilberedningstilstande, som er udviklet for at gøre det nemmere for dig.

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
1. Drikkevarer	0,25 0,5	Keramisk plade	1
	Hæld væsken i keramiske krus, og varm den op uden låg. Placer et krus i midten, og placer 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 sikkerhedsanvisningerne for opvarmning af væsker).		
2. Portionsmåltid	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramisk plade	1
	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. Frossent portionsmåltid	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramisk plade	1
	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.		

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
4. Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1
	Hæld i en dyb keramisk tallerken eller skål, og dæk til med et plastlåg under opvarmning. Anbring suppe midt på den keramiske plade. Rør omhyggeligt rundt før og efter den har stået i 2-3 min.		
5. Stuvning	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plade	1
	Hæld i en dyb keramisk tallerken eller skål, og dæk til med et plastlåg under opvarmning. Anbring suppe midt på den keramiske plade. Rør omhyggeligt rundt før og efter den har stået i 2-3 min.		
6. Frossen fiskegratin	0,4-0,6	Grillindsats + keramisk plade	3
	Sæt den frosne fiskegratin i et passende pyrexglas- eller keramikfad. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen. Dette program er velegnet til frosne færdigprodukter, der består af fileter med grøntsager og sauce.		
7. Frossen lasagne	0,4-0,6	Grillindsats + keramisk plade	3
	Sæt den frosne lasagne i et passende ildfast glasfad eller keramisk fad. Lad den stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.		
8. Frosne ovnkartofler	0,4-0,5	Bageplade	3
	Fordel de frosne ovnpomfritter på en bageplade.		
9. Frossen pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovnrist	2
	Sæt den frosne pizza på ovnrysten.		

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
10. Frosne kroketter	0,4-0,6	Bageplade	3
	Anbring frosne kartoffelkroketter jævnt fordelt på en metalbageplade.		
11. Frosne grøntsager	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramisk plade	1
	Kom frosne grøntsager som broccoli, gulerodsskiver, blomkålsbuketter og ærter i en glasskål med låg. Tilsæt 1-2 spiseskefulde vand. Sæt skålen midt på den keramiske bakke. Tilbered med låg på. Lad den stå 2-3 minutter og rør rundt efter kogning.		
12. Æbletærte	1,2-1,4	Ovnrist	1
	Anbring æbletærten i en rund metalform. Sæt den på ovnrysten. Vægtintervallerne inkluderer æbler osv.		
13. Bund til frugtærte	0,3-0,5	Ovnrist	3
	Kom dejen i et fad med metalbund på ovnrysten.		
14. Brownies	0,5-0,7	Ovnrist	3
	Kom dejen i et rundt pyrexglas- eller et keramikfad på ovnrysten.		
15. Croissanter	0,2-0,4	Ovnrist	3
	Brug bagepapir. Læg croissanterne side om side på risten i ovnen.		
16. Hollandsk smørtærte	0,5-0,7	Ovnrist	2
	Kom den friske dej i et 22 cm rundt metalfad. Sæt fadet på risten.		
17. Hollandsk formkage	0,7-0,8	Ovnrist	3
	Hæld frisk dej i en rektangulær metalbageform af passende størrelse (25 cm lang). Sæt fadet på med den lange side mod døren på ovnrysten.		

Smart tilberedning

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
18. Muffins	0,5-0,6	Ovnrist	2
	Kom muffin-blandingen i en muffin-form af metal, der passer til 12 muffins. Sæt fadet midt på ovnrysten.		
19. Gærdej, der hæver	0,3-0,6	Ovnrist	3
	Tilbered gærdej til pizza, kage eller brød. Kom dejen i et stort rundt, ildfast fad og dæk dem til med mikrobølgefilm.		
20. Sukkerbrødske	0,3-0,6	Ovnrist	2
	Kom 300 g dej i et 18 cm, 400 g i et 24 cm og 500 g i et 26 cm diameter rundt sort bagefad af metal. Sæt fadet midt på ovnrysten.		
21. Hvidt brød	0,7-0,8	Ovnrist	2
	Hæld dej i en rektangulær metalbageform af passende størrelse (25 cm lang). Sæt fadet på med den lange side mod døren på ovnrysten.		
22. Æblebuttermdej	0,3-0,5	Bageplade	2
	Brug bagepapir. Læg 4 stk. side om side på bagepladen.		
23. Fiskefileter, 2 cm	0,3-0,6	Ovnrist + bageplade	5+2
	Marinéer fiskefilet (2 cm) og læg den side om side på en bagerist og en bageplade. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen.		

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
24. Laksesteak	0,3-0,6	Ovnrist + bageplade	5+2
	Marinéer laksesteak og læg dem side om side på en ovnrisk og en bageplade. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen.		
25. Rejer	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovnrist + bageplade	5+2
	Fordel de rå rejer jævnt på ovnrysten og bagepladen. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen.		
26. Oksekødsbøf, tynd	0,3-0,6	Ovnrist + bageplade	5+2
	Læg bøfferne side om side midt på ovnrysten og bagepladen. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen.		
27. Lammekoteletter	0,3-0,6	Ovnrist + bageplade	5+2
	Marinéer lammekoteletter. Læg lammekoteletterne på ovnrysten og bagepladen. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen.		

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin
28. Friske grøntsager	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramisk plade	1
	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 midt på den keramiske bakke. Tilbered med låg på. Lad den stå 2-3 minutter og rør rundt efter kogning.		
29. Skrællet kartoffel	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramisk plade	1
	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 midt på den keramiske bakke. Lad den stå 2-3 minutter og rør rundt efter kogning.		
30. Hvide ris	0,3-0,4	Keramisk plade	1
	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 midt på den keramiske bakke. Tilbered med låg på. Lad stå 5 minutter og rør rundt efter kogning.		
31. Hjemmelavet pizza	0,6-1,0	Bageplade	1
	Læg pizzaen på pladen. Vægtintervallerne omfatter topping som f.eks. sauce, grøntsager, skinke og ost.		

Automatisk afrimning

I følgende tabel vises de forskellige programmer til automatisk optøning, mængder, hensætningstider og behørigte anbefalinger. Disse programmer anvender udelukkende mikrobølgeenergi. Fjern alt emballagemateriale før optøning. Læg kød, fjerkræ, fisk, brød, kager og frugt på den keramiske bakke.

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin	Hensætningstid (min.)
Kød	0,2-2,0	Keramisk plade	1	10-30
	Dæk kanterne med alufolie. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars.			
Fjerkræ	0,2-2,0	Keramisk plade	1	10-30
	Dæk lå- og vingeender med alufolie. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele.			
Fisk	0,2-2,0	Keramisk plade	1	10-30
	Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter.			

Smart tilberedning

Mad	Portionsstørrelse (kg)	Udstyr	Trin	Hensætningstid (min.)
Brød / Kage	0,1-1,0	Keramisk plade	1	5-10
	Læg brødet på et stykke køkkenrulle. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen. Ovnen fortsætter med at fungere, indtil du åbner døren for at vende maden. 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 chokoladeglasur.			
Frugt	0,1-0,8	Keramisk plade	1	5-10
	Fordel den frosne frugt jævnt på den keramiske plade. Dette program er velegnet til frugt som hindbær, blandede bær og tropiske frugter.			

Hurtig tilberedning

I følgende tabel vises 4 automatiske programmer til hurtig tilberedning og stegning. Den indeholder mængder, hensætningstider og relevante anbefalinger. Disse autoprogrammer indeholder særlige tilberedningstilstande, som er udviklet for at gøre det nemmere for dig.

Fødevarer	Vægt	Udstyr	Hyldeniveau
Halve bagte kartofler	400-600 g 600-800 g	Grillindsats + keramisk plade	3
	Skær kartoflerne i halve. Anbring dem på risten med den skårne side mod grillen. Lad stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.		

Fødevarer	Vægt	Udstyr	Hyldeniveau
Stegt svinekød	0,8-1,0 kg	Grillindsats + keramisk plade	3
	Læg den marinerede flæsketeg på grillindsatsristen med keramisk plade. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen.		
Kyllingestykker	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Grillindsats + keramisk plade	5
	Pensl afkølede kyllingestykker med olie og krydderier. Læg dem på grillindsatsen med den keramiske plade med skinsiden nedad. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen. Lad stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.		
Hel kylling	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Grillindsats + keramisk plade	3
	Pensl afkølet kylling med olie og krydderier. Læg med brystensiden nedad midt på grillindsatsristen med keramisk plade på hyldeniveau 3. Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen. Lad stå i 5 minutter efter tilberedningen.		

※ Funktionen Hurtig tilberedning bruger mikrobølgeenergi til at opvarme maden. Derfor skal retningslinjerne for kogegrej og andre sikkerhedsforanstaltninger for mikrobølgeovne overholdes nøje, når du bruger denne funktion.

Manuel tilberedning

Vejledning til tilberedning i mikrobølgeovn

- Brug ikke metalbeholdere til mikrobølgefunktionen. Sæt altid madbeholdere i ovnrummet.
- Det anbefales at tildække maden for at opnå de bedste resultater.
- Når tilberedningen er færdig, skal du lade maden hvile i egen damp.

Frosne grøntsager

- Brug en glaspyrexbeholder med låg.
- Rør rundt i grøntsagerne to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen.
- Krydr til sidst.

Mad	Portionsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Spinat	150	600	5-6	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.			
Ærter	300	600	7-8	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			
Grønne bønner	300	600	7½-8½	2-3
	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefuld) koldt vand.			
Blandede grøntsager (gulerødder/ærter/majs)	300	600	7-8	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			
Blandede grøntsager (kinesisk inspireret)	300	600	7½-8½	2-3
	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.			

Friske grøntsager

- Brug en glaspyrexbeholder med låg.
- Tilsæt 30-45 ml koldt vand for hver 250 g.
- Rør rundt én gang under tilberedningen og én gang efter tilberedningen.
- Krydr til sidst.
- For at opnå en hurtigere tilberedning anbefales det at skære grøntsagerne i mindre, lige store stykker.
- Tilbered alle friske grøntsager med fuld mikrobølgeeffekt (850 W).

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten			
Rosenkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Tilsæt 60-75 ml (4-5 spiseskefulde) vand.			
Gulerødder	250	5-6	3
	Skær gulerødder i lige store stykker.		
Blomkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten.			
Courgetter	250	3-4	3
	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en klat smør. Tilberedes til kun lige mør.		
Auberginer	250	3-4	3
	Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spiseskefuld citronsaft.		
Porrer	250	3-4	3
	Skær porrer i tykke skiver.		

Smart tilberedning

Mad	Portionsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Champignoner	125	1-2	3
	250	2-3	
Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stænk 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	4-5	3
	500	7-8	
Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.			
Majroer	250	5-6	3
	Skær majroer i små tern.		

Ris og pasta

Rør rundt af og til under og efter tilberedningen.

Tilbered utildækket, og luk låget, når maden skal hvile. Hæld derefter al vandet fra.

- **Ris:** Brug en stor glaspyrexbeholder med låg, og tag højde for, at risene kommer til at fylde dobbelt så meget.
- **Pasta:** Brug en stor glaspyrexbeholder.

Mad	Portionsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)	Vejledning
Hvide ris (parboiled)	250	850	17-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
	375		18-20		Tilsæt 750 ml koldt vand.
Brune ris (parboiled)	250	850	20-22	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
	375		22-24		Tilsæt 750 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250	850	17-19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede korn (ris + korn)	250	850	18-20	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250	850	10-11	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

Genopvarmning

- Undlad at opvarme store stykker mad, som f.eks. en steg, som har en tendens til at blive overtillberedt.
- Det er bedre at genopvarme madvarer ved lavere effektiveauer.
- Rør godt rundt, eller vend rundt under og efter tilberedningen.
- Vær forsigtig med væsker eller baby mad. Rør godt rundt inden, under og efter tilberedningen med en plastiske eller glaspind for at undgå opkogning og skoldning. Opbevar dem inde i ovnen under hensætningstiden. Tillad en længere opvarmningstid end andre typer mad.
- Anbefalet hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter. Brug nedenstående tabel som reference.

Væsker og mad

Mad	Portionsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Drikkevarer	250 ml (1 krus)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 krus)		2-3	
	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	850	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	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	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	600	5-6	3
	450 g		6-7	
	Anbring et måltid med 2-3 afkølede dele på en plade. Tildæk med mikrobølgeovnsbestandig, klar madfolie.			

Baby mad og mælk

Mad	Portionsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (sek.)	Hensætningstid (min.)
Baby mad (Grøntsager + Kød)	190 g	600	30-40	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.			
Babygrød (Korn + Mælk + Frugt)	190 g	600	20-30	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.			
Baby mælk	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
	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.			

Optøning

Put den frosne mad i en mikrobølgesikker beholder uden låg. Vend rundt under optøning, hæld væske fra, og fjern indmad efter optøning. For at opnå en hurtigere optøning skal du skære maden i små stykker og vikle dem ind i aluminiumsfolie inden optøning. Når ydersiden af den frosne mad begynder at tø, skal du stoppe optøningen og lade maden stå som anvist i nedenstående tabel.

Undlad at ændre standardeffektniveauet (180 W) for optøning.

Læg maden på en keramisk bakke, og sæt den keramiske bakke i niveau 1.

Smart tilberedning

Mad		Portionsstørrelse (g)	Optøningstid (min.)	Hensætningstid (min.)
Kød	Kødruller	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Svine/ nakkekoteletter	250	7-8	
Placer kødet på den keramiske plade. Afskærm tynde kanter med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.				
Fjerkræ	Kyllingestykker	500 (2 stk.)	12-14	15-60
	Hel kylling	1200	28-32	
Start med at lægge kyllingen - kyllingestykker med skindsiden nedad, hel kylling med brystet nedad - på pladen. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alufolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden.				
Fisk	Fiskefileter	200	6-7	10-25
	Hel fisk	400	11-13	
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.				
Frukt	Bær	300	6-7	5-10
	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken med en stor diameter.			
Brød	Boller/rundstykker	2 stk.	1-1½	5-20
		4 stk.	2½-3	
	Toast/sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir på keramikpladen. Vend efter halvdelen af optøningstiden.				

Vejledning - Varmluft

Varmluft

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for bagning.

Vi anbefaler, at ovnen forvarmes med konvektionsfunktionen.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Nøddkage i firkantet bageform	160-170	Ovnrist	2	60-70
Citronkage i springform eller randform	150-160	Ovnrist	2	50-60
Sukkerbrøds-kage	150-160	Ovnrist	2	25-35
Frugttærtebund	150-170	Ovnrist	2	25-35
Flad frugtkage med streusel (dryes på kager) (gærdej)	150-170	Bageplade	3	30-40
Croissanter	170-180	Bageplade	2	10-15
Rundstykker	180-190	Bageplade	2	10-15
Småkager	160-180	Bageplade	3	10-20
Ovnpomfritter	200-220	Bageplade	3	15-20

Topvarme + konvektion

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for stegning.

Vi anbefaler, at ovnen forvarmes med funktionen Topvarme + konvektion.

Læg kødet på ovnrysten, følg råd om hylde niveau i tabellen, og brug bagepladen som oliepande på niveau 2.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Oksesteg (1 kg/medium)	170-190	Ovnrister + bageplade	3+2	60-90
Svinekam/Rulle (1 kg)	180-200	Ovnrister + bageplade	3+2	90-120
Lammesteg/ Lammekølle (0,8 kg)	190-210	Ovnrister + bageplade	3+2	50-80
Hel kylling (1,2 kg)	200-220	Ovnrister + bageplade	3+2	50-70
Fisk hele ørreder (2 stk./0,5 kg)	180-200	Ovnrister + bageplade	3+2	30-40
Andebryst (0,3 kg)	180-200	Ovnrister + bageplade	3+2	25-35

Bundvarme + konvektion

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for bagning.

Vi anbefaler, at ovnen forvarmes med funktionen Bundvarme + konvektion.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Hjemmelavet pizza	180-200	Bageplade	1	20-30
Kølet forbagt quiche/ tærte	180-200	Ovnrister	2	10-15
Frossen selvhævende pizza	180-200	Bageplade	2	15-20
Frossen pizza	180-200	Bageplade	2	15-25
Kold pizza	180-200	Bageplade	2	8-15
Æbletærte	160-180	Ovnrister	1	60-70
Butterdej, æblefyld	180-200	Bageplade	2	10-15

Smart tilberedning

Grillvejledning

Stor grill

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for grillning. Indstil grilltemperaturen til 220 °C, og forvarm i 5 minutter.

Mad	Udstyr	Trin	Tilberedningstid 1. side (min.)	Tilberedningstid 2. side (min.)
Kebabspyd	Ovnrist + bageplade	5+2	8-10	6-8
Svine/ nakkekoteletter	Ovnrist + bageplade	5+2	7-9	5-7
Pølser	Ovnrist	5+2	6-8	6-8
Kyllingestykker	Ovnrist + bageplade	5+2	20-25	15-20
Laksesteaks	Ovnrist + bageplade	5+2	8-12	6-10
Skiveskårne grøntsager	Bageplade	5	15-20	-
Toast	Ovnrist	5	2-3	1-2
Ostetoasts	Ovnrist	5	3-5	-

Grill med blæser

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for grillning. Indstil grilltemperaturen til 220 °C, og forvarm i 5 minutter.

Mad	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Pølser	Ovnrist	4	8-10
Kartoffelkiler	Ovnrist	4	20-25
Frosne ovnkartofler	Bageplade	4	15-20
Frosne kroketter	Bageplade	4	20-25
Frosne kyllingestykker	Bageplade	4	15-20
Laksesteak	Ovnrist + bageplade	4+2	15-20
Fiskefileter	Ovnrist + bageplade	4+2	12-17
Hel fisk	Ovnrist + bageplade	4+2	15-20
Kyllingestykker	Ovnrist + bageplade	4+2	30-40

Tilberedningsvejledning vedrørende kombination

- Brug ikke metalbeholdere til mikrobølgefunktionen. Sæt altid madbeholdere i ovnrummet.
- Det anbefales at tildække maden for at opnå de bedste resultater.
- Når tilberedningen er færdig, skal du lade maden hvile i egen damp.

Mikrobølge + Grill

Brug effektniveau med temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for tilberedning. Forvarmning er ikke nødvendig.

Mad	Effektniveau (W)	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid 1. side (min.)	Tilberedningstid 2. side (min.)
Bagte kartofler	600	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	4	10-15	-
Grillede tomater	300	160-180	Keramisk bakke + grillindsats	4	05-10	-
Grøntsagsgratin	450	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	4	10-20	-
Stegt fisk	300	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	4	04-08	04-06
Kyllingestykker	300	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	4	10-15	10-15

Mikrobølge + Varmluft

Brug effektniveau med temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for tilberedning. Forvarmning er ikke nødvendig.

Mad	Effektniveau (W)	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid 1. side (min.)	Tilberedningstid 2. side (min.)
Hel kylling 1,2 kg	450	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	3	25-30	15-25
Roastbeef/lam (mellem)	300	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	3	15-20	15-20
Frossen lasagne/pastagratin	450	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	3	20-25	-
Kartoffelgratin	450	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	3	10-15	-
Tærte med frisk frugt	100	160-180	Keramisk plade	3	40-50	-

Smart tilberedning

Mikrobølgeovn + stegning

Brug effektniveau med temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for tilberedning. Forvarmning er ikke nødvendig.

Mad	Effektniveau (W)	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Kyllingestykker	300	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	4	20-30
Kartoffelkiler	300	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	4	15-20
Hel fisk	300	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	4	15-20
Fiskefileter	300	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	4	10-15
Frosne kyllingestykker	450	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	4	10-15
Frosne forårsruller	300	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	4	05-10
Frosne fiskefinger	300	180-200	Keramisk bakke + grillindsats	4	15-20

Pro Steamer

Tilberedningstiden afhænger af madens størrelse, tykkelse og type. Når du damper tynde skiver eller små stykker, anbefaler vi, at du reducerer tiden. Når du damper tykke skiver eller store stykker mad, kan du tilføje tid. Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for damptilberedning.

Mad	portion (g)	Koldt vand (ml)	Effekt (W)	Tid (min)	Anvisning
Broccolibuketter	400	500	850	12-18	Skyl og rengør broccoli. Udskær i lige store buketter. Fordel buketterne jævnt på dampbakken.
Gulerødder	400	500	850	15-20	Skyl og rens gulerødder, og skær dem i lige store skiver. Fordel skiverne på dampbakken.
Blomkål, hele	600	500	850	20-25	Rens hele blomkål, og læg dem på en dampbakke.
Majskolber	400 g (2 stk.)	500	850	23-28	Skyl og rens majskolberne. Læg majskolberne side om side på en dampbakke.
Courgetter	400	500	850	15-20	Skyl courgetterne, og skær dem i ensartede skiver. Fordel dem jævnt på dampbakken.
Frosne, blandede grøntsager	400	500	850	18-22	Fordel frosne, blandede grøntsager (-18 °C), f.eks. broccoli, blomkål og gulerødder i skiver, jævnt på dampbakken.
Kartofler (små)	500	500	850	25-30	Skyl og rens kartofler og stik hul i skrællen med en gaffel. Læg hele kartofler jævnt fordelt på dampbakken.

Mad	portion (g)	Koldt vand (ml)	Effekt (W)	Tid (min)	Anvisning
Æbler	800 (8 æbler)	500	850	15-20	Skyl og udkern æblerne. Anbring æblerne oprejst side om side på dampbakken.
Æg	4-6 æg	500	850	15-20	Prik hul 4-6 friske æg (størrelse M), og læg dem i de små fordybninger i dampbakken. Lad den stå i 2-5 minutter efter dampningen.
Blå rejer	250 (5-6 stk.)	500	850	10-15	Sprøjt de blå rejer med 1-2 spiseskefulde citronsaft. Læg dem jævnt fordelt på dampbakken.
Fiskefileter (Torsk, rød fisk)	500 (2-3 stk.)	500	850	15-20	Sprøjt fiskefileterne med 1-2 spiseskefulde citronsaft og tilsæt krydderurter og krydderier (f.eks. rosmarin). Læg fileterne jævnt fordelt på dampbakken.
Kyllingebrystfileter	400 g (2 fileter)	500	850	20-25	Skyl og rens kyllingebrystfileterne. Læg kyllingebrystfileterne side om side på en dampbakke.

BEMÆRK

Sådan rengør du Pro Steamer.

- Rengør Pro Steamer med varmt vand og rengøringsmiddel, og skyl den af med rent vand.
- Brug ikke en skurebørste eller en hård svamp, da det øverste lag ellers vil blive beskadiget.
- Pro Steamer tåler ikke opvaskemaskine.

Blæser, konventionel - vejledning

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for bagning. Vi anbefaler, at ovnen forvarmes i tilstanden konventionel blæser.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Lasagne	200-220	Ovnrist	3	20-25
Grøntsagsgratin	180-200	Ovnrist	3	20-30
Kartoffelgratin	180-200	Ovnrist	3	40-60
Frosne pizzabaguettes	160-180	Bageplade	3	10-15
Marmorkage	160-180	Ovnrist	2	50-70
Sandkage	150-170	Ovnrist	2	50-60
Muffins	180-200	Ovnrist	2	20-30
Småkager	180-200	Bageplade	3	10-20

Intensiv tilberedning - vejledning

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for stegning. Vi anbefaler, at ovnen forvarmes med funktionen Intensiv (Top + bund + konvektion).

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Ovnrist	2	20-30
Grøntsagsgratin (2 kg)	160-180	Ovnrist	2	40-60
Kartoffelgratin (2 kg)	160-180	Ovnrist	2	60-90
Oksesteg (2 kg)	160-180	Ovnrist + bageplade	3+2	60-90
Hel kylling (2 kg)	180-200	Ovnrist + bageplade	3+2	60-90
2 hele kyllinger (1,2 kg hver)	200-220	Ovnrist + bageplade	3+2	60-90

Smart tilberedning

Forstegning

Denne tilstand omfatter en automatisk opvarmningscyklus over 200 °C. Topvarmelegeme og konvektionsblæseren er i drift under stegeprocessen. Efter denne fase tilberedes maden skånsomt ved den lave temperatur ved forvalg.

Denne proces udføres, mens det øverste og det nederste varmelegeme er i drift.

Denne funktion er velegnet til kødstegning, fjerkræ og fisk.

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for stegning.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (tim.)
Roastbeef	80-100	Ovnrist + bageplade	3+2	3:30-4:30
Stegt svinekød	80-110	Ovnrist + bageplade	3+2	3:30-4:00
Andebryst	80-100	Ovnrist + bageplade	3+2	1:30-2:00
Oksefilet	80-110	Ovnrist + bageplade	3+2	1:30-2:00
Svinefilet	80-110	Ovnrist + bageplade	3+2	1:30-2:00

Air Fry

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for varmluftfriture.

Der kræves ingen forvarmning.

Mad	Portionsstørrelse (g)	Temp. (°C)	Trin	Tilberedningstid (min.)
Kartofler				
Frosne ovnkartofler	500-1000	210-220	4	20-25
Frosne ovnkartofler, krydrede	500-1000	210-220	4	15-20
Frosne Tater Tots	500-1000	210-220	4	15-20
Frosne hash brown*	500-1000	210-220	4	15-20
Frosne kartoffelkiler	500-1000	210-220	4	15-20
Hjemmelavede ovnkartofler	500-1000	190-200	4	20-25
Hjemmelavede kartoffelkiler*	500-1000	200-210	4	20-25
Frossen				
Frosne kyllingestykker	300-500	210-220	4	15-20
Frosne kyllingevinger*	500-1000	210-220	4	25-30
Frosne løgringe	300-500	210-220	4	10-15
Frosne fiskefingre	300-500	210-220	4	15-20
Frosne kyllingestrimler	500-1000	210-220	4	20-25
Frosne churros	300-500	190-200	4	10-15
Fjerkræ				
Friske trommestikker*	500-1000	200-210	4	30-35
Friske kyllingevinger*	300-500	200-210	4	27-32
Kyllingebryst, paneret*	300-500	200-210	4	25-30

Mad	Portionsstørrelse (g)	Temp. (°C)	Trin	Tilberedningstid (min.)
Grøntsager				
Asparges, paneret	100-300	200	4	15-20
Ægplanter, paneret	200-400	200	4	15-20
Champignon, paneret	100-300	200	4	15-20
Løg, paneret	100-300	200	4	15-20
Blomkål, paneret	300-500	190-200	4	15-20
Grøntsagsblanding, paneret	300-500	200	4	15-20

*Vend efter 2/3 af tilberedningstiden.

BEMÆRK

- Placer en bageplade eller en bakke på risten under bakken til Air Fry, for at opsamle eventuelle dryp. Dette vil bidrage til at reducere stænk og røg.
- Før du bruger en bageplade, skal du kontrollere den maksimalt tilladte temperatur for bagepladen.
- Når du tilbereder friske eller hjemmelavede fødevarer, skal du sprede olien over et større område mere jævnt, så maden sprødes mere effektivt.

Tilberedning på flere niveauer (Speciel)

Brug temperaturer og tidspunkter i denne tabel som retningslinjer for bagning. Vi anbefaler, at ovnen forvarmes med funktionen Tilberedning på flere niveauer.

Mad	Temp. (°C)	Udstyr	Trin	Tilberedningstid (min.)
Små kager	150-160	2 bageplader	2+4	20-30
Minitærter	160-180	2 bageplader	2+4	20-30
Croissanter	160-180	2 bageplader	2+4	20-30
Butterdej	180-200	2 bageplader	2+4	30-40
Småkager	170-190	2 bageplader	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Ovnrist + bageplade	2+4	30-45
Frosne ovnkartofler	180-200	2 bageplader	2+4	30-50
Frosne kyllingestykker	180-200	2 bageplader	2+4	20-30
Frossen pizza	200-220	Ovnrist + bageplade	2+4	20-30

Smart tilberedning

Hurtig og nem

Smeltning af smør

Kom 50 g smør i en lille dyb glastallerken. Tildæk med et plastlåg. Opvarmes i 30-40 sekunder ved 850 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 glasperexskål. 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 glasperexskål i 3½ til 4½ minut ved 850 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

Tilberedning af syltetøj

Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glasperexskål af egnet størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt. Tilbered tildækket i 10-12 minutter ved 850 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 glasperexskål i passende størrelse med låg. Tilbered dækket i 6½ til 7½ minut ved 850 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!

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.

Hvis der er fingeraftryk, fedt eller pletter på ydersiden (f.eks. på dørfladen, håndtaget eller displayet), skal du rengøre det med en blød klud med en glasrens eller et neutralt rengøringsmiddel og derefter tørre af med en blød, ren og tør klud.

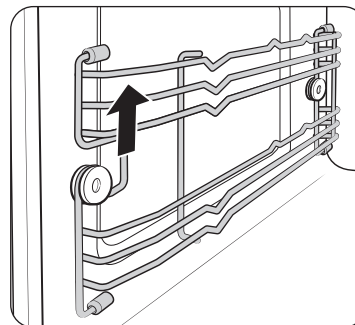
Sådan fjernes genstridige urenheder med dårlig lugt fra mikrobølgeovnens indersider

1. Sæt en kop fortyndet citronsaft midt i den tomme ovn.
2. Opvarm ovnen i 10 minutter ved højeste temperatur i ovntilstand.
3. Lad ovnen køle af, når programmet er færdig. Åbn derefter døren, og rengør ovnrummet.

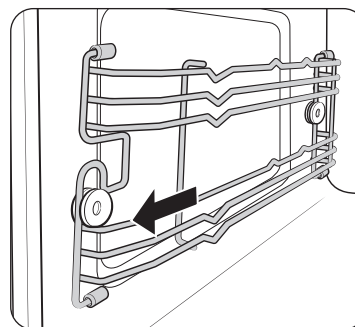
⚠ FORSIGTIG

- 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.

Sidegitter (kun for de relevante modeller)



1. Løft den forreste del af gitteret op for at frigøre det fra holderen.



2. Træk gitteret fremad for at fjerne det.
3. Fjern det andet sidegitter på samme måde.
4. Rengør begge sidegitre.
5. Når du er færdig, skal du følge trin 1 til 2 i omvendt rækkefølge for at samle dem.

📖 BEMÆRK

Ovnen fungerer uden sidegitre og riste på plads.

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 akkumuleres støv og fugt indvendigt i ovnen.

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.
	For 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.
	Displaymuligheden er slået fra.	Slå displaymuligheden til. Det er normalt, at den aktuelle tid forsvinder nogle få minutter efter, at displaymuligheden er blevet tændt.

Problem	Årsag	Handling
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 vælge Fortsæt og derefter trykke på Drejeknappen .
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 bruges flere strømstik i samme stikkontakt.	Vælg en stikkontakt, som kun bruges til ovnen.
Der er ikke strøm til ovnen.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.

Problem	Årsag	Handling
Der er en smældende lyd under brug, og ovnen virker ikke.	Hvis du bruger mad, som er forsejlet, 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.
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 mikrobølge sikker 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.

Fejlfinding

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.	Den indvendige belysning kan automatisk slukke, når døren forbliver åben i længere tid. 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 autotilberednings- eller auto-optøningsfunktionen bruges, indikerer biplyden, at maden skal vendes om under optøningen.	Vend maden om, når meddelelsen vises, vælg OK , og tryk derefter på Drejeknappen . Vælg derefter Fortsæt , og tryk derefter på Drejeknappen for at genoptage processen.
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er installeret på en ujævn overflade.	Sørg for, at ovnen installeres på en flad og stabil overflade.

Problem	Årsag	Handling
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.
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.

Problem	Årsag	Handling
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.
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.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
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.
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.

Problem	Årsag	Handling
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-20	Temperatursensoren er åben.	Træk ovnens stik ud, og kontakt et lokalt Samsung-servicecenter.
	Temperatursensoren er kortslettet.	
C-F0	Hvis der ikke er nogen kommunikation mellem hoved- og under-MICOM.	Træk stikket ud, og lad ovnen køle tilstrækkeligt af, og start mikrobølgeovnen igen.
C-F1	Sker kun, når EEPROM Read eller Write ikke fungerer.	
C-21	Koden vises, når ovntemperaturen er for høj. Hvis temperaturen overstiger den maksimalt tilladte temperatur under brug af den enkelte funktion. (Der registreres ild).	
C-F2		Stop ovnen, og prøv derefter igen.
C-d0	Berøringstasten fungerer ikke.	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	Maksimum effekt	2800 W
	Mikrobølge	1650 W
	Grill	2550 W
	Varmluft	2500 W
Udgangseffekt		100 W/850 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	39,9 Kg
	Forsendelse	48,8 Kg

* Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <G>.

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.

Tillæg

BEMÆRK

Hermed erklærer Samsung, at dette radioudstyr er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og de relevante lovkra v 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.

FORSIGTIG

5 GHz WLAN-funktionen på dette udstyr må kun anvendes indendørs i alle EU-lande og i Det Forenede Kongerige.

	Frekvensområde	Sendereffekt (maks.)
Wi-fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Bekendtgørelse om åben kildekode

Den software, der er inkluderet i dette produkt, indeholder open source-software. Du kan få den komplette tilsvarende kildekode i en periode på tre år efter den sidste levering af dette produkt ved at kontakte vores supportteam via <http://opensource.samsung.com> (brug venligst menuen "Inquiry" (forespørgsel))

Det er også muligt at få den komplette kildekode på et fysisk medium, f.eks. en cd-rom, mod et minimalt gebyr.

Følgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 fører til oplysninger om open source-licenser i forbindelse med dette produkt. Dette tilbud gælder for alle, der modtager disse oplysninger.



Notater

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

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Mikrobølgeovn

Brukerhåndbok

NQ5B6753C**



SAMSUNG

Innhold

Sikkerhetsinstruksjoner	3
Viktige sikkerhetsinstruksjoner	3
Generell sikkerhet	7
Sikkerhetstiltak for mikrobølger	8
Begrenset garanti	9
Definisjon av produktgruppe	9
Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)	9
Installasjon	10
Pakkens innhold	10
Instruksjoner for installering	11
Montering i skapet	11
Før du begynner	14
Kontrollpanel	14
Innledende innstillinger	14
Sidestativ	15
Om mikrobølgeenergi	16
Kjøkkenutstyr for mikrobølgeovn	16
Bruk	18
Ovnsmoduser	18
Mikrobølgemoduser	20
Spesialfunksjon	22
Automatisk tilberedning	23
Automatisk tining	24
Hurtigtilberedning	24

Tidtaker	25
Rengjøring	25
Innstillinger	26
Låse	28
Smart matlaging	28
Automatisk tilberedning	28
Automatisk tining	31
Hurtigtilberedning	32
Manuell matlaging	33
Raskt og enkelt	44
Vedlikehold	45
Rengjøring	45
Utskiftning (reparasjon)	46
Hensyn ved lange perioder uten bruk	46
Feilsøking	46
Kontrollpunkter	46
Informasjonskoder	51
Tekniske spesifikasjoner	51
Vedlegg	52
Åpen kilde-erklæring	52

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.

Dette utstyret må ikke brukes for andre formål enn tilberedning av mat. Tørking av klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til personskaade, antenning eller brann. Dette utstyret må bare brukes for det tiltenkte formålet som beskrevet i denne håndboken. Ikke plasser korroderende kjemikalier eller damp i eller på dette utstyret. Denne ovnstypen er spesielt utformet for å varme, tilberede eller tørke mat. Den er ikke utformet for industriell bruk eller bruk i laboratorier.

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.

Sikkerhetsinstruksjoner

Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.

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 festemetode.

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.

ADVARSEL: På grunn av de høye temperaturene som genereres når mikrobølgeovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker mikrobølgeovnen, overvåkes av voksne.

Under bruk blir apparatet varmt. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.

Hvis dette apparatet har rensingsfunksjoner, kan overflatene bli varmere enn vanlig under selvrensingen, og barn bør holdes unna mens dette utføres. Rengjøringsfunksjonen avhenger av modellen.

ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses.

Det skal ikke brukes en damprens.

ADVARSEL: Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.

For å unngå overoppvarming må apparatet ikke monteres bak en dekorativ dør.

Sikkerhetsinstruksjoner

ADVARSEL: Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk.

Unngå å berøre varmeelementene.

Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kort tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.

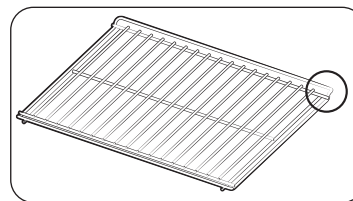
Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.

Overflatene kan bli varme under bruk.

Apparatene er ikke beregnet på betjening ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

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 utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år gamle og blir holdt tilsyn med.

Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.



Sett den oppoverbøyde rammesiden i bakkant, slik at den støtter opp under hvileposisjonen når du tilbereder store mengder. (Avhenger av modellen)

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 lekket 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 luften 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 fremmedelemerter. Hvis det kommer fremmedelemerter 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 skadede 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 ovnens 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.

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 forbinding.
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.

Sikkerhetsinstruksjoner

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 skåldes 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 elektrosveiseutstyr.

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:

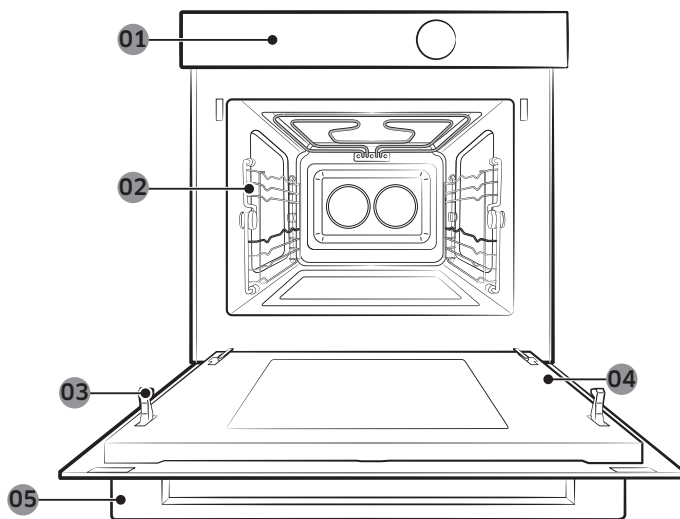
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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 Sidestativ

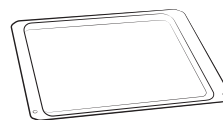
03 Sikkerhetsdørlås

04 Dør

05 Dørhåndtak

Tilbehør

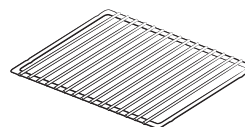
Ovnen leveres med forskjellige typer tilbehør som hjelper deg til å tilberede ulike typer mat.



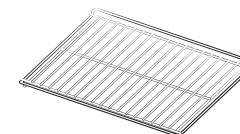
Keramisk plate
(Nyttig for mikrobølgemodus)



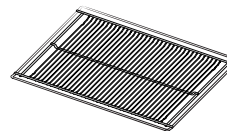
Bakeplate
(Må ikke brukes i mikrobølgemodus.)



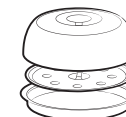
Grillrist
(Nyttig for hurtigmeny og grillmodus.)



Ovnstativ
(Må ikke brukes i mikrobølgemodus.)



Air Fry stativ
(Nyttig for Air Fry modus.)



Pro Steamer
(Nyttig for mikrobølgemodus for dampkoking.)



3 skruer (M4 L25)



Se **Smart matlaging** på side 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

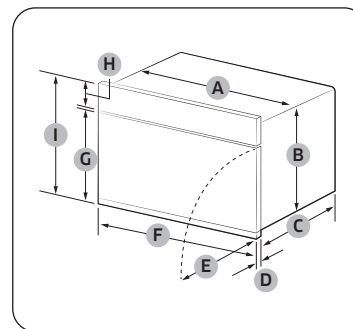
Hovedstrømnettet som apparatet kobles til, må oppfylle nasjonale og lokale krav.

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

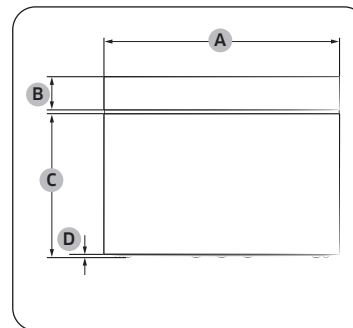
Kjøkkenskap som er i kontakt med ovnen, må være varmebestandige opp til 100 °C. Samsung påtar seg ikke noe ansvar for varmeskader på skap.

Påkrevde installasjonsdimensjoner (Dette produktet er beregnet for innebygde produkter.)



Ovn (mm)

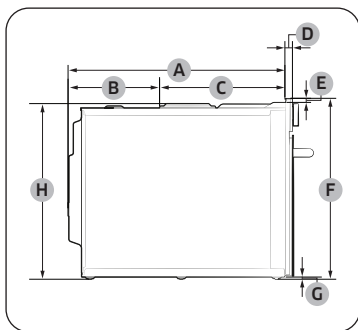
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Ovn (mm)

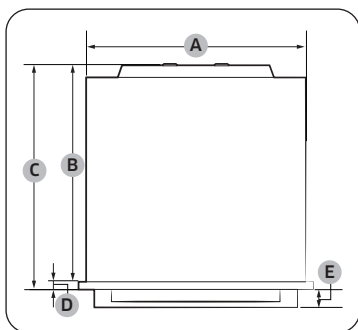
A	595
B	85
C	360
D	6

Installasjon



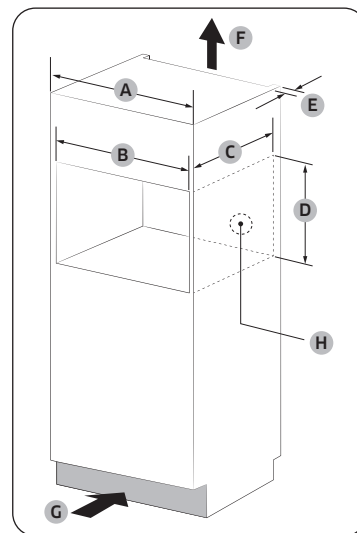
Ovn (mm)

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



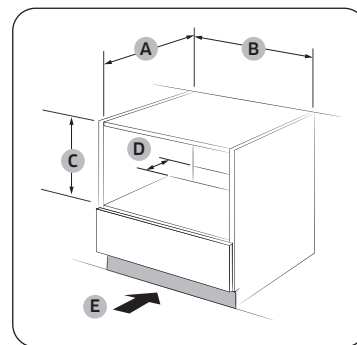
Ovn (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



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)

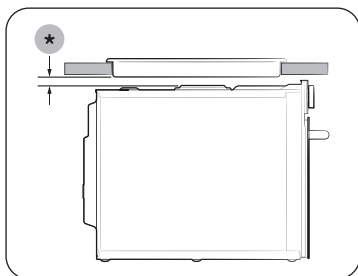


Nedsenket kabinett (mm)

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

MERK

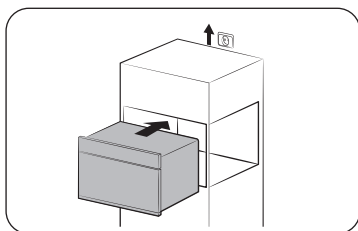
Minste høydekrav (C) gjelder for ovnsinstallasjon alene.



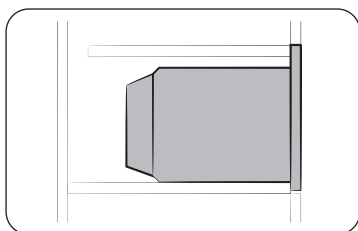
Installasjon med en komfyrtopp

Ved installasjon av en komfyrtopp må installasjonsveiledningen for komfyrtoppen kontrolleres med hensyn til plasskravene (*).

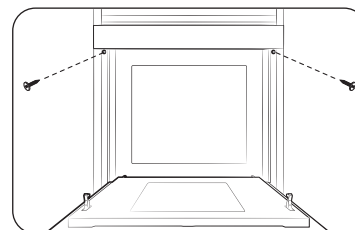
Montere ovnen



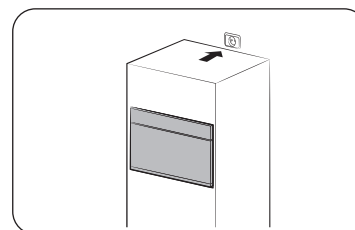
1. Skyv ovnen delvis inn i åpningen. Før forbindelseskabelen til strømkilden.



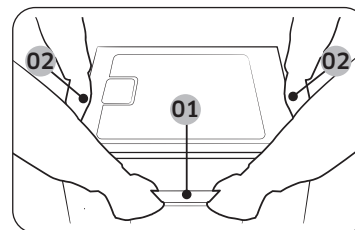
2. Skyv ovnen helt inn i åpningen.



3. Fest ovnen ved å bruke de to skruene (4 x 25 mm) som følger med.



4. Koble til strømmen. Kontroller at ovnen virker.



Sørg for at du holder ovnen i de to sidehåndtakene og dørhåndtaket når du pakker den ut.

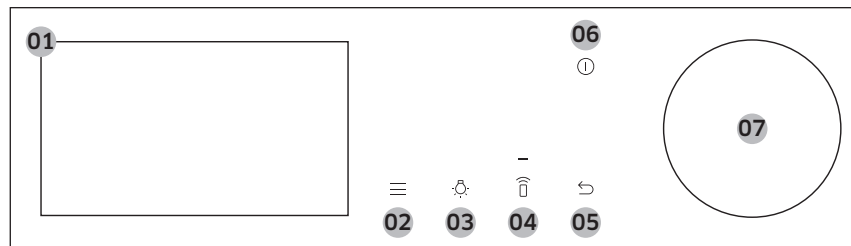
- 01 Dørhåndtak
- 02 Sidehåndtak


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.

Før du begynner

Kontrollpanel

Ovnens kontrollpanel har et display (ikke for berøring), dreieknott og berøringsknapper for å styre ovnen. Les følgende informasjon for å lære om ovnens kontrollpanel.



01	Skjerm	Viser menyen, informasjon og fremdrift for tilberedningen.
02	Alternativer	Berør for å se listen med alternativer.
03	Lys	Berør her for å slå lyset i ovnen på eller av.
04	Smartkontroll	Berør for å slå Smartkontroll-funksjonen på eller av.  MERK Enkel tilkobling skal angis før denne funksjonen brukes.
05	Bakside	Berør for å gå til den forrige skjermen.
06	Effekt	Berør for å slå skjermen på eller av.
07	Dreieknott	Vri mot venstre og høyre for å navigere gjennom menyene og listene. Et element vil være understreket for å vise deg hvor du er på skjermen. Trykk for å velge det understrekede elementet.

Innledende innstillinger

Når du slår på ovnen for første gang, vises Velkomst-skjermen med Samsung-logoen. Følg instruksjonene på skjermen for å fullføre de innledende innstillingene. Du kan endre de innledende innstillingene senere ved å gå til Innstillinger-skjermen.

1. På velkomstskjermen velges **Start oppsett**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Angi språk.
 - a. Velg språket, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - b. Velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Aksepter "**Vilkår og betingelser**" og "**Personvernerklæring**".
4. Koble apparatet til SmartThings-appen.
 - a. På Mobilopplevelse-skjermen velges **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - b. Skann QR-koden på skjermen med smarttelefonen og følg instruksjonene på skjermen på telefonen for å fullføre tilkoblingen.
 - Hvis du ikke ønsker å fortsette med dette trinnet, velger du **Hopp over**, og deretter trykker du **Dreieknotten** for å fortsette med det neste trinnet.
 - c. Så snart du får melding om at tilkoblingen er vellykket, velges **OK**, og deretter trykkes **Dreieknotten**.

5. Angi tidssonen.
 - a. Velg tidssonen din, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - b. Velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
6. Angi datoen.
 - a. Velg dag, måned og år. Trykk på **Dreieknotten** etter å ha valgt hvert element.
 - b. Velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

MERK

Hopp over dette trinnet dersom du har koblet apparatet til SmartThings-appen.

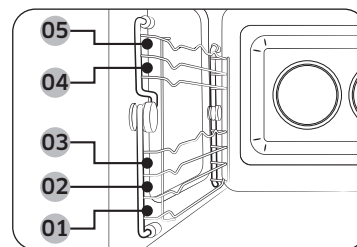
7. Velg klokkeslettet.
 - a. Angi time og minutter. Trykk på **Dreieknotten** etter å ha valgt hvert element.
 - b. Velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

MERK

Hopp over dette trinnet dersom du har koblet apparatet til SmartThings-appen.

8. Velg **Ferdig**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å fullføre innstillingen.
 - Veiledning for skjerm bilde for første bruk vises. Du kan velge **LÆR MER**, og deretter trykker du på **Dreieknotten** for å se veiledningen eller du kan velge **SENERE**, og deretter trykker du på **Dreieknotten** for å hoppe over dette trinnet.

Sidestativ



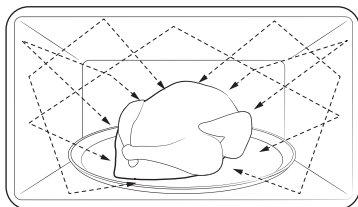
- Sett inn tilbehøret på riktig sted i ovnen.
- Vær forsiktig når du tar ut kokekar og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.

01	Første rille	Mikrobølgefunksjon
02	Andre rille	Ovnfunksjon
03	Tredje rille	
04	Fjerde rille	
05	Femte rille	

Før du begynner

Om mikrobølgeenergi

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Ovnens 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.

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.

Krav:

- Flat bunn og rette sider
- Tettsittende lokk
- Velbalansert kjele med håndtak som veier mindre enn hovedkjelen

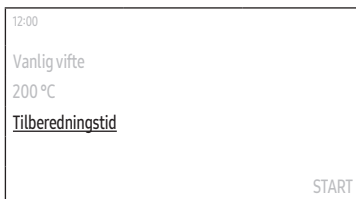
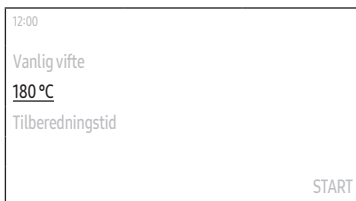
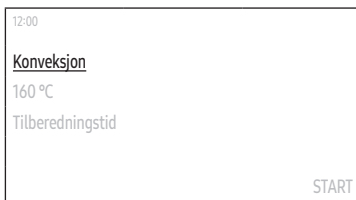
Materiale	Tåler mikrobølgeovn	Beskrivelse
Aluminiumsfolie	△	Brukes for en liten porsjonsstørrelse for å beskytte mot oversteiking. Buedannelser kan forekomme om folien er nære ovnsveggen eller hvis du bruker for mye folie.
Crisp-tallerken	○	Ikke bruk til forhåndsoppvarming i mer enn åtte minutter.
Benporselen eller keramikk	○	Porselen, keramikk, glaset 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.

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.

○ : Eget for mikrobølgeovn △ : Vær forsiktig ✗ : Uegnet for mikrobølgeovn

Ovnsmoduser



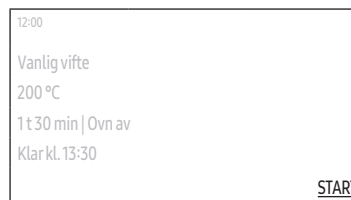
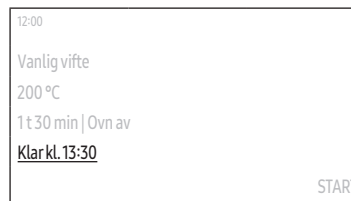
1. På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg ønsket tilberedningsmodus, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
(For detaljert informasjon for hver modus, se avsnittet "Beskrivelser av ovnsmoduser" på side 19.)

3. Angi ønsket temperatur.
 - Standardtemperaturen og temperaturområdet er forskjellige avhengig av tilberedningsmodus.

4. Velg **Tilberedningstid**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket tilberedningstid.
 - Maksimal tilberedningstid er 10 timer.
5. Etter å ha angitt tilberedningstiden velges alternativet du ønsker å bruke på slutten av tilberedningen, og trykk deretter **Dreieknotten**.
 - Du kan velge **Ovn av**, **Hold temperatur**, eller **Hold varm**.
 - Stor grill-modusen støtter ikke **Hold varm**-alternativet.

MERK

Hvis du starter tilberedningen uten å angi tilberedningstiden eller velge **Hold temperatur** som alternativ, må du stoppe ovnen manuelt.



6. Velg **Klar kl.**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket sluttid.
 - Når du innstiller tilberedningstiden, viser ovnen klokkeslettet når tilberedningen avsluttes. (Eks. **Klar kl. 13:30**)
7. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Hvis du ikke endret sluttiden, vil ovnen starte tilberedningen med en gang.
 - Hvis du endret sluttiden, vil ovnen justere starttidspunktet automatisk for å avslutte tilberedningen til angitt tid.

MERK

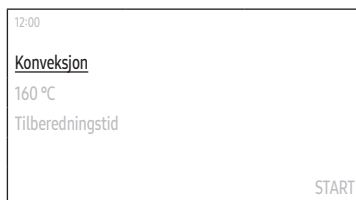
- Du kan endre temperaturen og tilberedningstiden under tilberedningen.
- Under tilberedningen velges **Pause**, og deretter trykkes **Dreieknotten** for å lage pause. Når du lager pause i tilberedningen, kan du enten avslutte eller fortsette tilberedningen.
 - Velg **Off (Av)**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å avslutte tilberedningen.
 - Velg **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å fortsette tilberedningen.
- Når tilberedningen er ferdig, vises **+5 min** på skjermen.
 - Du kan velge **+5 min**, og deretter trykke **Dreieknotten** for å forlenge tilberedningen i ytterligere 5 minutter.

Beskrivelser av ovnsmoduser

Modus	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Konveksjon	40-250	160
	Varmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for baking og steking på forskjellige nivåer samtidig.	
Vanlig vifte	40-250	180
	Varmen genereres av varmeelementene over og under med vifter. Denne innstillingen passer for baking og steking.	
Stor grill	150-250	220
	Den store grillen genererer varme. Bruk denne modusen for bruning av matens overflate (for eksempel kjøtt, lasagne eller grateng).	
Viftegrill	40-250	180
	To varmeelementer på oversiden genererer varme, og viften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for grilling av kjøtt eller fisk.	
Overvarme og konveksjon	40-250	180
	Overvarmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for steking som krever en sprø overflate (for eksempel kjøtt eller lasagne).	

Modus	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Undervarme og konveksjon	40-250	200
	Undervarmeelementet genererer varme, og konveksjonsviften fordeler varmen jevnt. Bruk denne modusen for pizza, brød eller kake.	
Intensiv tilberedning	40-250	220
	Intensiv tilberedning aktiverer alle varmeelementer alternativt for å fordele varmen jevnt inne i ovnen. Bruk denne modusen for store oppskrifter, som for eksempel store gratenger eller paier.	
Forhåndssteiking	80-200	160
	Forhåndssteiking kjører en automatisk forhåndsvarmesyklus inntil ovnstemperaturen når 220 °C. Deretter starter overvarmeelementet og konveksjonsviften rask steking av mat, f.eks. kjøtt. Etter rask steking vil kjøttet bli tilberedt ved lave temperaturer. Bruk denne modusen for biff, fjærkre eller fisk.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fryen bruker varm luft for sprøere og sunnere frossen eller fersk mat uten eller med mindre olje enn i normale konveksjonsmoduser. Bruk denne modusen med et Air Frybrett for å oppnå bedre resultater. Følg oppskrift eller instruksjoner på pakken for å angi temperatur, tid og mengde.	

Mikrobølgemoduser



1. På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg ønsket tilberedningsmodus, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
(For detaljert informasjon for hver modus, se avsnittet "Beskrivelser av mikrobølgemoduser" på side 21.)
3. Angi ønsket temperatur.
 - Mikrobølgemodus krever ikke temperaturinnstilling.
 - Standardtemperaturen og temperaturområdet er forskjellige avhengig av tilberedningsmodus.
4. Angi effektnivået.
 - Standard effektnivå og effektnivåområdet er forskjellige avhengig av tilberedningsmodus.



5. Velg **Tilberedningstid**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket tilberedningstid.
 - Maksimal tilberedningstid er 1 time og 30 min.
 - Du kan velge **+30 sek**, og deretter trykke **Dreieknotten** for å forlenge tilberedningen i ytterligere 30 sekunder.
6. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Ovnens begynner tilberedningen med en gang.

MERK

- Du kan endre temperaturen og tilberedningstiden under tilberedningen.
- Under tilberedningen velges **Pause**, og deretter trykkes **Dreieknotten** for å lage pause. Når du lager pause i tilberedningen, kan du enten avslutte eller fortsette tilberedningen.
 - Velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å avslutte tilberedningen.
 - Velg **Fortsett**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å fortsette tilberedningen.
- Når tilberedningen er ferdig, vises **+30 sek** på skjermen. (**+30 sek** vises ikke hvis tilberedningstiden ble stilt på mindre enn 5 sekunder.)
 - Du kan velge **+30 sek**, og deretter trykke **Dreieknotten** for å forlenge tilberedningen i ytterligere 30 sekunder.

Beskrivelser av mikrobølgedoduser

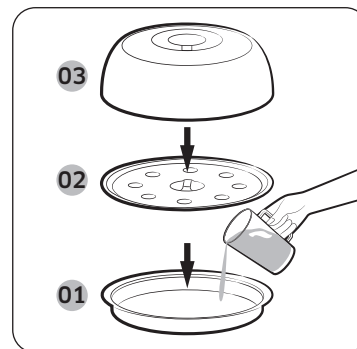
Modus	Temperatur (°C) / Effektnivåområde (W)	Standardtemperatur (°C) / Effektnivå (W)
Mikrobølger	- / 100-850	850
	Mikrobølgeenergien gjør at mat stekes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.	
Mikrobølger + grill	40-200 / 100-600	200 / 300
	Varmeelementene genererer varme som forsterkes av mikrobølgeenergien.	
Mikrobølger + konveksjon	40-200 / 100-600	180 / 300
	Varmeelementene genererer varme og konveksjonsviftene distribuerer varmen inni ovnen, som forsterkes av mikrobølgeenergien.	
Mikrobølger + steking	40-200 / 100-600	180 / 300
	Denne modusen kombinerer Viftegrill og mikrobølger og reduserer derfor tilberedningstiden mens den gir maten en brun og sprø overflate.	

Effektnivå

Rille	Prosent (%)	Utgangseffekt (W)	Beskrivelse
HØYT	100	850	Brukes til å varme opp væsker.
HØYT LAVT	82	700	Brukes opp til å varme opp og steke.
MIDDELS HØYT	71	600	
MIDDELS	53	450	Brukes til å steke kjøtt og varme opp grønnsaker.
MIDDELS LAVT	35	300	
TINING	21	180	Brukes til å tine før steking.
LAVT	12	100	Brukes til å steke grønnsaker.

For å bruke Pro Steamer

Du kan bruke damptilberedning av mat manuelt med Pro Steamer.

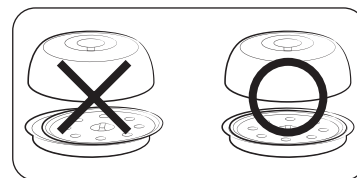


- 01 Damp-tallerken / Crisp-tallerken
- 02 Dampbrett
- 03 Rustfritt stållokk

1. Hell 500 ml kaldt vann på dampbrettet. Sett dampbrettet på damp-tallerkenen, legg maten på brettet, og steng deretter med det rustfrie stållokket. Sett Pro Steamer midt i ovnen.
2. Følg trinnene 2-4 i avsnittet Mikrobølger for resten av tilberedningsinnstillinger.
 - For detaljerte tilberedningsinstruksjoner, se Pro Steamer på side 40.

MERK

Kontroller alltid innstillingene før du forlater mikrobølgeovnen.



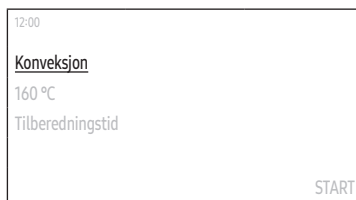
FORSIKTIG

Sørg for at du lukker lokket på Pro Steamer slik at den passer inn på damp-tallerken / crisp-tallerken. Eggene eller kastanjene kan eksplodere hvis lokket ikke er korrekt lukket.

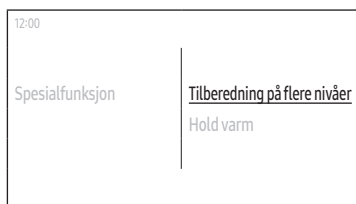
FORSIKTIG

- Bruk aldri Pro Steamer sammen med et annet produkt eller modell. Dette kan forårsake brann eller alvorlig skade på enheten.
- Ikke bruk Pro Steamer uten vann eller mat på innsiden. Når du bruker Pro Steamer, må du fylle med minst 500 ml vann før bruk. Hvis vannmengden er mindre enn 500 ml, kan det medføre ufullstendig tilberedning, eller det kan forårsake brann eller alvorlig skade på produktet.
- Det må utvises forsiktighet ved fjerning av beholderen fra innsiden av Pro Steamer etter tilberedning, da den vil være svært varm.

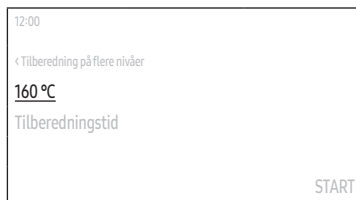
Spesialfunksjon



1. På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Spesialfunksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.



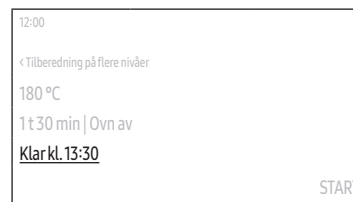
3. Velg ønsket funksjon, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
(For detaljert informasjon for hver funksjon, se avsnittet "Beskrivelser av spesialfunksjoner" på side 23.)



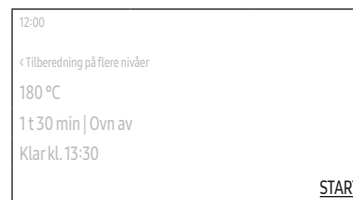
4. Angi ønsket temperatur.
 - Standardtemperaturen og temperaturområdet er forskjellige avhengig av tilberedningsmodus.



5. Velg **Tilberedningstid**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket tilberedningstid.
 - Maksimal tilberedningstid er 10 timer.



6. Velg **Klar kl.**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å angi ønsket sluttid.
 - Når du innstiller tilberedningstiden, viser ovnen klokkeslettet når tilberedningen avsluttes. (Eks. **Klar kl. 13:30**)



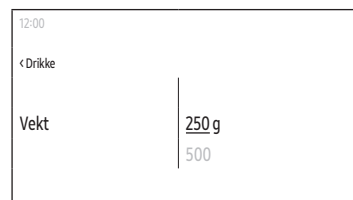
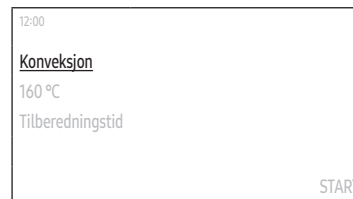
7. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Hvis du ikke endret sluttiden, vil ovnen starte tilberedningen med en gang.
 - Hvis du endret sluttiden, vil ovnen justere starttidspunktet automatisk for å avslutte tilberedningen til angitt tid.

Beskrivelser av spesialfunksjoner

Modus	Temperaturområde (°C)	Standardtemperatur (°C)
Tilberedning på flere nivåer	40-250	160
	Bruk denne for tilberedning med to flernivåer samtidig.	
Hold varm	60-100	60
	Bruk denne bare til å holde mat som allerede er tilberedt, varm.	

Automatisk tilberedning

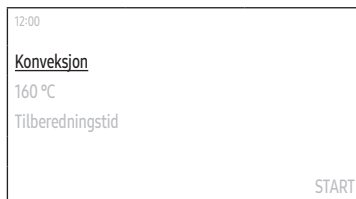
Ovnen har 31 automatiske tilberedningsprogrammer. Du kan dra nytte av disse funksjonene for å spare tid og forenkle læringsprosessen. Tilberedningstiden, effektnivået og temperaturen justeres etter det valgte programmet.



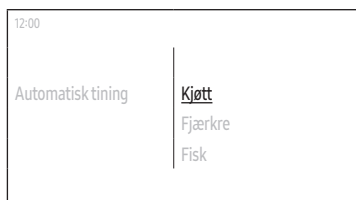
1. På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Automatisk tilberedning**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Velg ønsket program, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - For detaljert informasjon for hvert program, se "Automatisk tilberedning" i avsnittet "Smart matlagning" på side 28.
4. Les tipset, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
5. Velg vekten, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Tilgjengelig vekt er forskjellig avhengig det valgte programmet.
 - Dette trinnet gjelder kanskje ikke for enkelte programmer.
6. Klargjør maten og tilbehøret som anvist på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
7. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

Automatisk tining

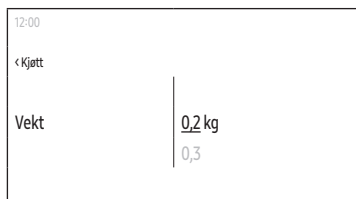
Ovnen har 5 automatiske tinningsprogrammer. Dra fordel av denne funksjonen for å tine ting på en enkel måte. Tilberedningstiden, effektnivået og temperaturen justeres etter det valgte programmet.



1. På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Automatisk tining**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.



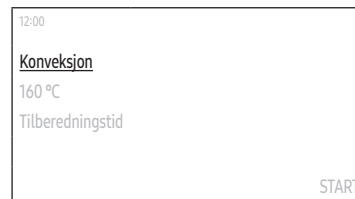
3. Velg ønsket program, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - For detaljert informasjon for hvert program, se "Automatisk tining" i avsnittet "Smart matlaging" på side 31.



4. Velg vekten, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Tilgjengelig vekt er forskjellig avhengig det valgte programmet.
5. Klargjør maten og tilbehøret som anvist på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
6. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

Hurtigtilberedning

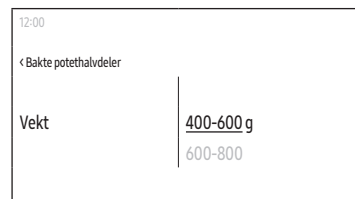
Ovnen har hurtigtilberedningsprogrammer. Dra fordel av denne funksjonen for å tine ting på en enkel måte. Tilberedningstiden, effektnivået og temperaturen justeres etter det valgte programmet.



1. På hovedskjermen velges **Konveksjon**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
2. Velg **Hurtigtilberedning**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.



3. Velg ønsket program, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - For detaljert informasjon for hvert program, se "Hurtigtilberedning" i avsnittet "Smart matlaging" på side 32.
4. Les tipset, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.



5. Velg vekten, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Tilgjengelig vekt er forskjellig avhengig det valgte programmet.
6. Klargjør maten og tilbehøret som anvist på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
7. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

Tidtaker

Legge til en ny tidtaker

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Tidtaker**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. På tidtakerskjermen velges **+**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Hopp over dette trinnet hvis du legger inn tidtakeren for første gang.
4. Angi klokkeslettet.

Redigere en eksisterende tidtaker

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Tidtaker**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. På tidtakerskjermen velges tidtakeren du ønsker å redigere, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Endre tiden.

Sletting av tidtakeren

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Tidtaker**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. På tidtakerskjermen velges , og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Velg **Slette** på høyre side av tidtakeren du ønsker å slette, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
5. Velg **Ferdig**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

Bruke tidtakeren

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Tidtaker**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Velg **START** på høyre side av tidtakeren du ønsker å bruke, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
 - Etter at du har startet tidtakeren, kan du pause eller avbryte tidtakeren.

MERK


Når tiden er utløpt til et bestemt punkt, vises en melding med "**Tiden er utløpt.**" sammen med en melodi. Velg **OK**, og trykk deretter på **Dreieknotten** for å fjerne meldingen.

Rengjøring

Damprensjøring

Dette er praktisk for å rengjøre lett tilsmussing ved hjelp av damp.

Denne automatiske funksjonen sparer tid ved å fjerne behovet for jevnlig manuell rengjøring.

1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Rengjøring**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Velg **Damprensjøring**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Følg instruksjonene på skjermen, velg **Neste**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
5. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

ADVARSEL

Du må ikke åpne døren før syklusen er ferdig. Vannet inne i ovnen er svært varmt og kan føre til brannskader.


MERK

- Hvis ovnen er svært tilsmusset med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefales det å fjerne gjenstridig smuss manuelt ved å bruke et rensmiddel før Damprensjøring aktiveres.
- La ovnsdøren stå på gløtt når syklusen er ferdig. Dette gjør at den innvendige emaljeflaten tørker grundig.
- Automatisk rengjøring kan ikke aktiveres så lenge det er varmt inne i ovnen. 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.

Bruk

Luktfjerning

Dette er praktisk for luktfjerning i ovnen. Bruk denne funksjonen jevnlig for å fjerne vond lukt i ovnen.



1. Berør -knappen på kontrollpanelet.
2. Velg **Rengjøring**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
3. Velg **Luktfjerning**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
4. Angi klokkeslettet.
 - Du kan stille inn opptil 15 minutter.
5. Velg **START**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.

Innstillinger

Berør -knappen på kontrollpanelet, velg **Innstillinger**, og trykk deretter **Dreieknotten** for å endre forskjellige innstillinger for ovnen.

Se den følgende tabellen for detaljerte beskrivelser.

Meny	Undermeny	Beskrivelse
Tilkoblinger	Wi-Fi	Du kan slå på og av Wi-Fi.
	Enkel tilkobling	Du kan koble ovnen til SmartThings-serveren via en Wi-Fi-tilkobling. Når ovnen er tilkoblet, kan du bruke SmartThings-appen for å kontrollere ovnens status og/eller styre den fra en mobilenhet.
	Fjernkontroll	Velg Aktiver , og trykk deretter Dreieknotten slik at anropssenteret får fjerntilgang til ovnen for å sjekke intern informasjon.

Meny	Undermeny	Beskrivelse
Display	Lysstyrke	Du kan endre lysstyrken på displayskjermen.
	Skjermsparer	Du kan slå skjermspareren på eller av.  MERK <ul style="list-style-type: none"> Skjermsparerer er en funksjon som viser dato og tid på skjermen hvis det ikke har kommet noen informasjon i en bestemt periode i hvilestatus. Slå på skjermsparerer for å aktivere Klokketema og Tidsavbrudd.
	Klokketema	Du kan velge klokketemaet.
	Tidsavbrudd	Du kan angi tidslengden før skjermsparerer slås på.  MERK <ul style="list-style-type: none"> Energiforbruket kan øke avhengig av innstillingen. Når tidsavbrudd-innstillingen er stilt på "Alltid på", endres lysstyrken i LCD automatisk til nivå 2 hvis det ikke er noen aktivitet i 3 minutter.



Meny	Undermeny	Beskrivelse
Dato og tid	Automatisk dato og tid	Du kan slå på eller slå av for å oppdatere tiden fra Internett. Du må være tilkoblet til Wi-Fi-nettverket.
	Velge tidssone	Du kan velge tidssonen. (Du må deaktivere Automatisk dato og tid.)
	Angi dato	Du kan angi dato manuelt. (Du må deaktivere Automatisk dato og tid.)
	Angi tid	Du kan angi tid manuelt. (Du må deaktivere Automatisk dato og tid.)
	Velge tidsformat	Du kan velge tidsformatet til 12 timers eller 24 timers format.
Språk		Du kan velge et språk.
Volum		Du kan justere volumet i ovnen.
Hjelp	Feilsøking	Du kan sjekke feilsøkingen.
	Veiledning for første bruk	Du kan sjekke de enkle instruksjonene for grunnleggende bruk av ovnen.

Bruk

Meny	Undermeny	Beskrivelse
Om enheten	Modellnavn	Du kan sjekke modellnavnet for ovnen.
	Programvareversjon	Du kan sjekke nåværende versjon av fastvaren. Når det finnes ny tilgjengelig programvare, vil Programvareoppdatering -knappen vises i denne menyen.
	Juridisk informasjon	Du kan sjekke den juridiske informasjonen.

Låse

Du kan låse kontrollpanelet for å hindre utilsiktet bruk.

- For å aktivere **Låse**-funksjonen, berøres -knappen på kontrollpanelet, velg **Låse**, og trykk deretter på **Dreieknotten**.
- For å deaktivere **Låse**-funksjonen, berøres og holdes -knappen inntil du ser meldingen "Kontroll er låst opp".

Smart matlaging

Automatisk tilberedning

Den følgende tabellen presenterer 31 automatiske programmer som inkluderer oppvarming, tilberedning, steking og baking. Den inneholder mengder, hviletider og passende anbefalinger. Disse automatiske programmene inneholder spesielle tilberedningsmoduser som er utviklet for å gjøre det praktisk.

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
1. Drikke	0,25 0,5	Keramisk plate	1
	Hell væsken i keramikkjugger og varm opp igjen utildekket. Plasser et krus på midten, plasser 2 krus 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 du tar koppene ut (se sikkerhetsinstruksjonene for oppvarming av væske).		
2. Porsjonsmåltid	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramisk plate	1
	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	Keramisk plate	1
	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 stå i 3 min etter tilberedning.		

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
4. Suppe	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plate	1
	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken eller bolle og dekk til med plastlokk under oppvarmingen. Plasser suppen midt på den keramiske platen. Rør forsiktig før og etter hviletiden på 2-3 min.		
5. Stuing	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramisk plate	1
	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken eller bolle og dekk til med plastlokk under oppvarmingen. Plasser suppen midt på den keramiske platen. Rør forsiktig før og etter hviletiden på 2-3 min.		
6. Frosne fiskegrateng	0,4-0,6	Grillrist + keramisk plate	3
	Plasser frosne fiskegrateng på en egnet tallerken av pyrexglass eller keramikk. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning. Dette programmet passer for frosne ferdigprodukter som består av fileter tilsatt grønnsaker og saus.		
7. Frosne lasagne	0,4-0,6	Grillrist + keramisk plate	3
	Plasser frosne lasagne på en egnet tallerken av glass eller keramikk. La stå i 2-3 minutter etter oppvarming.		
8. Frosne pommes frites	0,4-0,5	Bakeplate	3
	Fordel de frosne pommes fritene utover metallbakeplaten.		
9. Frosne pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovnsstativ	2
	Plasser frosne-pizza på ovnsstativet.		

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
10. Frosne krokeretter	0,4-0,6	Bakeplate	3
	Legg frosne potetkrokeretter jevnt i metall-bakeformen.		
11. Frosne grønnsaker	0,3-0,4 0,4-0,5	Keramisk plate	1
	Legg frosne grønnsaker, som f.eks. brokkoli, gulrotskiver, blomkålbuketter og erter i en glassbolle med lokk. Tilsett 1-2 spiseskjeer vann. Plasser bollen midt på den keramiske platen. Dekk til under tilberedning. La stå i 2-3 minutter og rør etter tilberedning.		
12. Eplepai	1,2-1,4	Ovnsstativ	1
	Plasser eplepaien på en rund metalltallerken. Plasser i ovnsstativet. Vektområdet innebarer epler osv.		
13. Base for fruktpai	0,3-0,5	Ovnsstativ	3
	Legg smør i metallunderlagsplaten i ovnsstativet.		
14. Brownies	0,5-0,7	Ovnsstativ	3
	Legg deig på en rund pyrexglass- og keramisk plate i ovnsstativet.		
15. Croissanter	0,2-0,4	Ovnsstativ	3
	Bruk bakepapir. Legg croissanter ved siden av hverandre på ovnsstativet.		
16. Nederlandsk butterpai	0,5-0,7	Ovnsstativ	2
	Legg fersk deig på en 22 cm rund metall-bakeplate. Plasser i stativet.		
17. Nederlandsk formkake	0,7-0,8	Ovnsstativ	3
	Plasser fersk deig på firkantede metall-bakeplater av egnet størrelse (lengde på 25 cm). Sett platen på langs i forhold til døren i ovnsstativet.		

Smart matlaging

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
18. Muffins	0,5-0,6	Ovnsstativ	2
	Legg muffin-deig på metall-muffinplaten, passer for 12 muffins. Plasser platen i midten i ovnsstativet.		
19. Heving av gjærdeig	0,3-0,6	Ovnsstativ	3
	Klargjør gjærdeig for pizza, kake eller brød. Legg på en stor rund varmebestandig plate og dekk til med plastfolie.		
20. Sukkerbrødkake	0,3-0,6	Ovnsstativ	2
	Legg 300 g deig på 18 cm, 400 g på 24 cm og 500 g på 26 cm diameters rund svart metall-bakeform. Plasser platen i midten i ovnsstativet.		
21. Hvitt brød	0,7-0,8	Ovnsstativ	2
	Plasser fersk deig i firkantede metallformer av egnet størrelse (lengde på 25 cm). Sett platen på langs i forhold til døren i ovnsstativet.		
22. Luftig eplepai	0,3-0,5	Bakeplate	2
	Bruk bakepapir. Legg 4 biter ved siden av hverandre i bakeformen.		
23. Fiskefilet, 2 cm	0,3-0,6	Ovnsstativ + bakeform	5+2
	Mariner fiskefileten (2 cm) og legg ved siden av hverandre i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen.		

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
24. Lakseskiver	0,3-0,6	Ovnsstativ + bakeform	5+2
	Mariner lakseskivene og legg dem ved siden av hverandre i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen.		
25. Reker	0,3-0,4 0,4-0,5	Ovnsstativ + bakeform	5+2
	Legg de rå rekene jevnt i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen.		
26. Biffstek, tynn	0,3-0,6	Ovnsstativ + bakeform	5+2
	Legg biffstykker ved siden av hverandre på midten i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen.		
27. Lammekoteletter	0,3-0,6	Ovnsstativ + bakeform	5+2
	Mariner lammekoteletter. Legg lammekoteletter i ovnsstativet og bakeformen. Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen.		

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille
28. Friske grønnsaker	0,3-0,4 0,5-0,6	Keramisk plate	1
	Vei grønnsakene etter at de er vasket, rensed og skåret i omtrent like store biter. Legg dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 45 ml vann (3 spiseskjeer). Plasser bollen midt på den keramiske platen. Dekk til under tilberedning. La stå i 2-3 minutter og rør etter tilberedning.		
29. Skrelte poteter	0,5-0,6 0,7-0,8	Keramisk plate	1
	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 midt på den keramiske platen. La stå i 2-3 minutter og rør etter tilberedning.		
30. Hvit ris	0,3-0,4	Keramisk plate	1
	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 midt på den keramiske platen. Dekk til under tilberedning. La stå i 5 minutter og rør etter tilberedning.		
31. Hjemmelaget pizza	0,6-1,0	Bakeplate	1
	Legg pizza i formen. Vektområdene omfatter topping, som f.eks. saus, grønnsaker, skinke og ost.		

Automatisk tining

Følgende tabell presenterer de forskjellige programmene for Automatisk tining, mengder, hviletider og passende anbefalinger. Disse programmene bruker bare mikrobølgeenergi. Fjern all emballasje før tining. Plasser kjøtt, fjærkre, fisk, brød, kake og frukt på den keramiske platen.

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille	Ventetid (min.)
Kjøtt	0,2-2,0	Keramisk plate	1	10-30
	Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig.			
Fjærkre	0,2-2,0	Keramisk plate	1	10-30
	Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler.			
Fisk	0,2-2,0	Keramisk plate	1	10-30
	Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefileter.			

Smart matlaging

Mat	Porsjonsstørrelse (kg)	Tilbehør	Rille	Ventetid (min.)
Brød / Kake	0,1-1,0	Keramisk plate	1	5-10
	Legg brød på et stykke kjøkkenpapir. Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen. Ovnens fortsetter å fungere inntil du åpner døren for å vende maten. 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 sjokoladeglaser.			
Frukt	0,1-0,8	Keramisk plate	1	5-10
	Spre frossen frukt jevnt over den keramiske platen. Dette programmet egner seg for frukt som bringebær, blandede bær og tropiske frukter.			

Hurtigtilberedning

Den følgende tabellen presenterer 4 automatiske programmer for hurtigtilberedning og steking. Den inneholder mengder, hviletider og passende anbefalinger. Disse automatiske programmene inneholder spesielle tilberedningsmoduser som er utviklet for å gjøre det praktisk.

Næringsmiddel	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå
Bakte potetalthvdeler	400-600 g	Grillrist + keramisk plate	3
	600-800 g		
Skjær potetene i to. Legg dem i stativet med skjæreflatene mot grillen. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.			

Næringsmiddel	Vekt	Tilbehør	Hyllenivå
Stekt svinekjøtt	0,8-1,0 kg	Grillrist + keramisk plate	3
	Plasser den marinerte svinesteken på grillinnsatsstativet med den keramiske platen. Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen.		
Kyllingstykker	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Grillrist + keramisk plate	5
	Pensle de kalde kyllingbitene med olje og krydder. Plasser dem på grillristen med den keramiske platen med skinnet vendt nedover. Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.		
Hel kylling	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Grillrist + keramisk plate	3
	Pensle den avkjølte kyllingen med olje og krydder. Plasser med brystet ned midt på grillinnsatsristen med den keramiske platen i hyllnivå 3. Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen. La stå i 5 minutter etter tilberedning.		

※ Hurtigtilberedning-modus bruker mikrobølgeenergi for å varme opp maten. Veiledninger for kokekar og andre sikkerhetsregler for mikrobølger må derfor overholdes nøye når denne modusen brukes.

Manuell matlaging

Tilberedingsveiledning for mikrobølgeovn

- Ikke bruk beholdere av metall i mikrobølgemodus. Sett alltid matbeholdere i hulrommet.
- Det anbefales å dekke til maten, da dette vil gi best resultater.
- Etter at tilberedningen er ferdig, skal maten hvile i sin egen damp.

Frosne grønnsaker

- Bruk en pyrex-beholder av glass med lokk.
- Rør om grønnsakene to ganger under tilberedning, og en gang etterpå.
- Tilsett krydder etter tilberedning.

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Ventetid (min.)
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.			
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 blanding)	300	600	7½-8½	2-3
	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.			

Friske grønnsaker

- Bruk en pyrex-beholder av glass med lokk.
- Tilsett 30-45 ml kaldt vann per 250 g.
- Rør om en gang under tilberedning, og en gang etterpå.
- Tilsett krydder etter tilberedning.
- For raskere tilberedning anbefales det å skjære opp i mindre, jevne biter.
- Tilbered alle de ferske grønnsakene ved å bruke full mikrobølgeeffekt (850 W).

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Ventetid (min.)
Brokkoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten.			
Rosenkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Bruk 60-75 ml (4-5 spiseskjeer) vann.			
Gulrøtter	250	5-6	3
	Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.		
Blomkål	250	5-6	3
	500	7-8	
Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stiler i to. Legg stilkene inn mot midten.			
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 sitronsaft over.		
Purreløk	250	3-4	3
	Skjær purreløk i tykke biter.		

Smart matlaging

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Tilberedningstid (min.)	Ventetid (min.)
Sopp	125	1-2	3
	250	2-3	
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	4-5	3
	500	7-8	
Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.			
Turnips/kålrot	250	5-6	3
	Skjær turnips/kålrot i små biter.		

Ris og pasta

Rør fra tid til annen under og etter tilberedning.

Tilbered utildekket, og ha på lokket under hviling. Deretter heller du vannet grundig av.

- **Ris:** Bruk en stor pyrex-beholder av glass med lokk for å forhindre at risen fordobles i volum.
- **Pasta:** Bruk en stor pyrex-beholder av glass.

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Ventetid (min.)	Fremgangsmåte
Hvit ris (parboiled)	250	850	17-18	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
	375		18-20		Tilsett 750 ml kaldt vann.
Brun ris (parboiled)	250	850	20-22	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
	375		22-24		Tilsett 750 ml kaldt vann.
Blandet ris (ris + villris)	250	850	17-19	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Blandet korn (ris + korn)	250	850	18-20	5	Tilsett 400 ml kaldt vann.
Pasta	250	850	10-11	5	Bruk 1000 ml varmt vann.

Gjenoppvarming

- Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel kjøttstykker, som lett blir oversteckt.
- Det er tryggere å varme opp matvarer på lav effekt.
- Rør godt om eller vend under og etter tilberedning.
- Vær forsiktig med væske og babymat. Rør godt om under og etter tilberedning med en plastskje eller rørepinne av glass for å forhindre overkoking og skolding. La dem stå i ovnen i hviletiden. La hviletiden være lengre enn for andre matvarer.
- Anbefalt hviletid etter oppvarming er 2-4 minutter. Se tabellen nedenfor for referanser.

Væsker og mat

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (min.)	Ventetid (min.)
Drikke	250 ml (1 krus)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 krus)		2-3	
	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	850	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	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	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	600	5-6	3
	450 g		6-7	
	Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn.			

Babymat og melk

Mat	Porsjonsstørrelse	Effekt (W)	Tilberedningstid (sek.)	Ventetid (min.)
Babymat (Grønnsaker + Kjøtt)	190 g	600	30-40	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.			
Babygrøt (Korn + Melk + Frukt)	190 g	600	20-30	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	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
	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.			

Tining

Sett frosen mat i en beholder som egner seg for mikrobølgeovn, uten lokk. Vend under tiningen og hell av væske og fjern innmat etter tining. For raskere tining kan du skjære maten i mindre biter og pakke den inn i aluminiumsfolie før tining. Når den ytre overflaten til den frosne maten begynner å smelte, avslutter du tiningen og lar den hvile som forklart i tabellen nedenfor. Ikke endre standard effektnivå (180 W) for tining.

Plasser maten på en keramisk plate, sett den keramiske platen inn i nivå 1.

Smart matlaging

Mat		Porsjonsstørrelse (g)	Tiningstid (min.)	Ventetid (min.)
Kjøtt	Kjøttdeig	250	6-7	15-30
	Svinestek	500	8-12	
Plasser kjøttet på den keramiske platen. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!				
Fjærkre	Kyllingstykker	500 (2 stk.)	12-14	15-60
	Hel kylling	1200	28-32	
Legg først kyllingstykkene med skinnet vendt ned, en hel kylling legges med brystet vendt nedover, på en keramisk plate. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend når halve tinetiden er gått!				
Fisk	Fiskefileter	200	6-7	10-25
	Hel fisk	400	11-13	
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!				
Frukt	Bær	300	6-7	5-10
	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken med stor diameter.			
Brød	Rundstykker	2 stk.	1-1½	5-20
	(hvert på ca. 50 g)	4 stk.	2½-3	
	Toast/smørbrød	250	4-4½	
		500	7-9	
Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir på den keramiske tallerkenen. Vend når halve tinetiden er gått!				

Konveksjonsveiledning

Konveksjon

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for baking. Vi anbefaler å forvarme ovnen med Konveksjon-modus.

Mat	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (min.)
Firkantet form for hasselnøttkake	160-170	Ovnsstativ	2	60-70
Ringformet form eller bolleform for sitronkake	150-160	Ovnsstativ	2	50-60
Sukkerbrødkake	150-160	Ovnsstativ	2	25-35
Frukttertebunn	150-170	Ovnsstativ	2	25-35
Flat fruktkake med strøssel (gjærdeig)	150-170	Bakeplate	3	30-40
Croissanter	170-180	Bakeplate	2	10-15
Brødruller	180-190	Bakeplate	2	10-15
Kjeks og småkaker	160-180	Bakeplate	3	10-20
Chips i ovnen	200-220	Bakeplate	3	15-20

Overvarme og konveksjon

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for steking.

Vi anbefaler å forvarme ovnen med Overvarme og konveksjon-modus.

Sett kjøttet i ovnsstativet, følg rådene om hyllenivå i tabellen og bruk bakeform som bunnpanne på nivå 2.

Mat	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (min.)
Oksestek (1 kg / middels)	170-190	Ovnsstativ + bakeform	3+2	60-90
Svineskulder / rull (1 kg)	180-200	Ovnsstativ + bakeform	3+2	90-120
Lammestek / lammelår (0,8 kg)	190-210	Ovnsstativ + bakeform	3+2	50-80
Hel kylling (1,2 kg)	200-220	Ovnsstativ + bakeform	3+2	50-70
Hel fisk, ørret (2 stk. / 0,5 kg)	180-200	Ovnsstativ + bakeform	3+2	30-40
Andebryst (0,3 kg)	180-200	Ovnsstativ + bakeform	3+2	25-35

Undervarme og konveksjon

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for baking.

Vi anbefaler å forvarme ovnen med Undervarme og konveksjon-modus.

Mat	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (min.)
Hjemmelaget pizza	180-200	Bakeplate	1	20-30
Avkjølt forhåndsbakt quiche / Pai	180-200	Ovnsstativ	2	10-15
Frossen selvhevende pizza	180-200	Bakeplate	2	15-20
Frossen pizza	180-200	Bakeplate	2	15-25
Avkjølt pizza	180-200	Bakeplate	2	8-15
Eplepai	160-180	Ovnsstativ	1	60-70
Butterdeig, eplefyll	180-200	Bakeplate	2	10-15

Smart matlaging

Grillveiledning

Stor grill

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for grilling.

Innstill 220 °C grilltemperatur, forvarm i 5 minutter.

Mat	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid 1. side (min.)	Tilberedningstid 2. side (min.)
Kebabspyd	Ovnsstativ + bakeform	5+2	8-10	6-8
Svinestek	Ovnsstativ + bakeform	5+2	7-9	5-7
Pølser	Ovnsstativ	5+2	6-8	6-8
Kyllingstykker	Ovnsstativ + bakeform	5+2	20-25	15-20
Laks	Ovnsstativ + bakeform	5+2	8-12	6-10
Skivede grønnsaker	Bakeplate	5	15-20	-
Toast	Ovnsstativ	5	2-3	1-2
Ostesmørbrød	Ovnsstativ	5	3-5	-

Viftegrill

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for grilling.

Innstill 220 °C grilltemperatur, forvarm i 5 minutter.

Mat	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (min.)
Pølser	Ovnsstativ	4	8-10
Potetchips	Ovnsstativ	4	20-25
Frosne pommes frites	Bakeplate	4	15-20
Frosne krokerter	Bakeplate	4	20-25
Frosne kyllingbiter (Nuggets)	Bakeplate	4	15-20
Lakseskiver	Ovnsstativ + bakeform	4+2	15-20
Fiskefilet	Ovnsstativ + bakeform	4+2	12-17
Hel fisk	Ovnsstativ + bakeform	4+2	15-20
Kyllingstykker	Ovnsstativ + bakeform	4+2	30-40

Veiledning for kombinert tilberedning

- Ikke bruk beholdere av metall i mikrobølgemodus. Sett alltid matbeholdere i hulrommet.
- Det anbefales å dekke til maten, da dette vil gi best resultater.
- Etter at tilberedningen er ferdig, skal maten hvile i sin egen damp.

Mikrobølger + grill

Bruk effektnivå med temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for tilberedning. Forvarming er ikke nødvendig.

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid 1. side (min.)	Tilberedningstid 2. side (min.)
Bakt potet	600	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	4	10-15	-
Grillede tomater	300	160-180	Keramisk plate + grillinnsats	4	05-10	-
Grønnsaksgrateng	450	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	4	10-20	-
Stekt fisk	300	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	4	04-08	04-06
Kyllingstykker	300	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	4	10-15	10-15

Mikrobølge + Konveksjon

Bruk effektnivå med temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for tilberedning. Forvarming er ikke nødvendig.

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid 1. side (min.)	Tilberedningstid 2. side (min.)
Hel kylling (1,2 kg)	450	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	3	25-30	15-25
Okse-/ lammestek (middels)	300	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	3	15-20	15-20
Frossen lasagne/ pastagrateng	450	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	3	20-25	-
Potetgrateng	450	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	3	10-15	-
Fersk fruktterte	100	160-180	Keramisk plate	3	40-50	-

Smart matlaging

Mikrobølger + steking

Bruk effektnivå med temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for tilberedning. Forvarming er ikke nødvendig.

Mat	Effektnivå (W)	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (min.)
Kyllingstykker	300	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	4	20-30
Potetchips	300	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	4	15-20
Hel fisk	300	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	4	15-20
Fiskefilet	300	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	4	10-15
Frosne kyllingbiter (Nuggets)	450	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	4	10-15
Frosne vårruller	300	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	4	05-10
Frosne fiskefingre	300	180-200	Keramisk plate + grillinnsats	4	15-20

Pro Steamer

Tilberedningstiden avhenger av størrelse, tykkelse og mattype. Ved damping av tynne skiver eller små stykker anbefaler vi å redusere tiden. Ved damping av tykke skiver eller store matstykker kan du legge til tid. Bruk effektnivåene og tidene i denne tabellen som en veiledning ved damptilberedning.

Mat	porsjon (g)	Kaldt vann (ml)	Effekt (W)	Tid (min)	Instruksjoner
Brokkolibuketter	400	500	850	12-18	Skyll og vask brokkolien. Skjær opp i buketter med jevn størrelse. Legg buketter jevnt på dampbrettet.
Gulrøtter	400	500	850	15-20	Skyll og vask gulrøtter og skjær opp i like store deler. Fordel skivene på dampbrettet.
Hel blomkål	600	500	850	20-25	Skyll hel blomkål og plasser på dampbrettet.
Maiskolber	400 (2 stk.)	500	850	23-28	Skyll og vask maiskolbene. Legg maiskolbene ved siden av hverandre på dampbrettet.
Squash	400	500	850	15-20	Skyll squashen og skjær opp i like store skiver. Fordel jevnt på dampbrettet.
Frosne blandede grønnsaker	400	500	850	18-22	Fordel frosne blandede grønnsaker (-18 °C), f.eks. brokkoli, blomkål, skivede gulrøtter jevnt på dampbrettet.
Poteter (små)	500	500	850	25-30	Skyll og vask potetene og stikk hull på skallet med en gaffel. Plasser hele poteter jevnt på dampbrettet.

Mat	porsjon (g)	Kaldt vann (ml)	Effekt (W)	Tid (min)	Instruksjoner
Epler	800 (8 epler)	500	850	15-20	Vask epler og ta ut kjernen. Legg eplene ved siden av hverandre på dampbrettet.
Egg	4-6 egg	500	850	15-20	Stikk hull på 4-6 egg (størrelse M) og plasser dem i de små hulrommene på dampbrettet. La stå tildekket i 2-5 minutter etter damping.
Blå reker	250 (5-6 stk.)	500	850	10-15	Sprøyt blå reker med 1-2 spiseskjeer sitronsaft. Legg dem jevnt på dampbrettet.
Fiskefileter (torsk, uer)	500 (2-3 stk.)	500	850	15-20	Sprøyt fiskefiletene med 1-2 spiseskjeer sitronsaft og tilsett urter og krydder (f.eks. rosmarin). Legg filetene jevnt på dampbrettet.
Kyllingbryst, fileter	400 (2 fileter)	500	850	20-25	Skyll og rens kyllingbrystfiletene. Legg kyllingbrystfiletene ved siden av hverandre på dampbrettet.

MERK

Slik rengjøres Pro Steamer.

- Rengjør Pro Steamer med varmt vann og rensmiddel og skyll med rent vann.
- Ikke bruk skrubbebørste eller en hard svamp, ellers vil overflaten bli skadet.
- Pro Steamer er ikke trygt i oppvaskmaskin.

Veiledning for vanlig vifte

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for baking. Vi anbefaler å forvarme ovnen med Vanlig vifte-modus.

Mat	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (min.)
Lasagne	200-220	Ovnsstativ	3	20-25
Grønnsaksgrateng	180-200	Ovnsstativ	3	20-30
Potetgrateng	180-200	Ovnsstativ	3	40-60
Frosne pizza-baguetter	160-180	Bakeplate	3	10-15
Marmorkake	160-180	Ovnsstativ	2	50-70
Formkake	150-170	Ovnsstativ	2	50-60
Muffins	180-200	Ovnsstativ	2	20-30
Kjeks og småkaker	180-200	Bakeplate	3	10-20

Veiledning for intensiv tilberedning

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for steking. Vi anbefaler å forvarme ovnen med Intensiv-modus (Overvarme og Underverme og Konveksjon).

Mat	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Ovnsstativ	2	20-30
Grønnsaksgrateng (2 kg)	160-180	Ovnsstativ	2	40-60
Potetgrateng (2 kg)	160-180	Ovnsstativ	2	60-90
Oksestek (2 kg)	160-180	Ovnsstativ + bakeform	3+2	60-90
Hel and (2 kg)	180-200	Ovnsstativ + bakeform	3+2	60-90
2 hele kyllinger (hver på 1,2 kg)	200-220	Ovnsstativ + bakeform	3+2	60-90

Smart matlaging

Forhåndssteking

Denne modusen inkluderer en automatisk oppvarmingssyklus over 200 °C. Overvarmen og konveksjonsviften kjører under prosessen med steking av kjøttet. Etter dette trinnet tilberedes maten forsiktig ved lav temperatur etter forhåndsvalg.

Denne prosessen utføres mens overvarmen og undervarmen er i drift.

Denne modusen passer for steking av kjøtt, fjærkre og fisk.

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for steking.

Mat	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (timer)
Oksestek	80-100	Ovnsstativ + bakeform	3+2	3:30-4:30
Stekt svinekjøtt	80-110	Ovnsstativ + bakeform	3+2	3:30-4:00
And, bryst	80-100	Ovnsstativ + bakeform	3+2	1:30-2:00
Oksefilet	80-110	Ovnsstativ + bakeform	3+2	1:30-2:00
Svinefilet	80-110	Ovnsstativ + bakeform	3+2	1:30-2:00

Air Fry

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for lufttørring.

Ingen forvarming nødvendig.

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Temp. (°C)	Rille	Tilberedningstid (min.)
Poteter				
Frosne pommes frites	500-1000	210-220	4	20-25
Frosne pommes frites, krydret	500-1000	210-220	4	15-20
Frosne Tater Tots	500-1000	210-220	4	15-20
Frosne røstipoteter*	500-1000	210-220	4	15-20
Frosne potetchips	500-1000	210-220	4	15-20
Hjemmelaget ovnchips	500-1000	190-200	4	20-25
Hjemmelaget potetchips*	500-1000	200-210	4	20-25
Frossen				
Frosne kyllingbiter (Nuggets)	300-500	210-220	4	15-20
Frosne kyllingvinger*	500-1000	210-220	4	25-30
Frosne løkringer	300-500	210-220	4	10-15
Frosne fiskefingre	300-500	210-220	4	15-20
Frosne kyllingfingre	500-1000	210-220	4	20-25
Frosne churros	300-500	190-200	4	10-15
Fjærkre				
Ferske drumsticks*	500-1000	200-210	4	30-35
Ferske kyllingvinger*	300-500	200-210	4	27-32
Kyllingbryst, innbakt*	300-500	200-210	4	25-30

Mat	Porsjonsstørrelse (g)	Temp. (°C)	Rille	Tilberedningstid (min.)
Grønnsaker				
Asparges, innbakt	100-300	200	4	15-20
Eggfrukt (aubergine), innbakt	200-400	200	4	15-20
Sopp, innbakt	100-300	200	4	15-20
Løk, innbakt	100-300	200	4	15-20
Blomkål, innbakt	300-500	190-200	4	15-20
Grønnsaksmiks, innbakt	300-500	200	4	15-20

* Snu etter 2/3 av tilberedningstid.

MERK

- Legg et bakepapir eller brett på stativet under løftetørkerbrettet for å samle opp drypp. Dette bidrar til å redusere sprut og lukt.
- Før bakepapiret brukes må det kontrolleres hva som er maksimalt tillatt temperatur for bakepapiret.
- For tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat spres oljen jevnt over et større område, dette sprøsteker maten jevnere.

Tilberedning på flere nivåer (Spesial)

Bruk temperaturer og tider fra denne tabellen som veiledninger for baking. Vi anbefaler å forvarme ovnen med Tilberedning i flere nivåer-modus.

Mat	Temp. (°C)	Tilbehør	Rille	Tilberedningstid (min.)
Småkaker	150-160	2 bakeformer	2+4	20-30
Minipaier	160-180	2 bakeformer	2+4	20-30
Croissanter	160-180	2 bakeformer	2+4	20-30
Butterdeig	180-200	2 bakeformer	2+4	30-40
Kjeks og småkaker	170-190	2 bakeformer	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Ovnsstativ + bakeform	2+4	30-45
Frosne pommes frites	180-200	2 bakeformer	2+4	30-50
Frosne kyllingbiter (Nuggets)	180-200	2 bakeformer	2+4	20-30
Frossen pizza	200-220	Ovnsstativ + bakeform	2+4	20-30

Smart matlaging

Raskt og enkelt

Smelte smør

Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken. Dekk til med plastlokk. Varm opp i 30-40 sekunder på 850 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 850 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 850 W. Rør flere ganger under tilberedningen. Legg rett over i små syltetøyglass med skruelukk. 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 pyrexglassballe med lokk. Tilbered tildekket 6½ til 7½ minutt ved 850 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!

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.

Hvis det finnes fingeravtrykk, fett eller flekker utvendig (som på dørflaten, håndtaket eller displayet), rengjøres med en myk glassreiser eller nøytralt rensmiddel, og deretter tørkes tørt med en myk, ren, tørr klut.

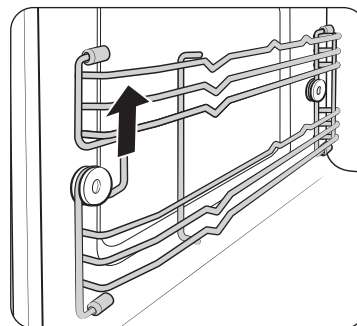
Slik fjerner du gjenstridig og illeluktende smuss fra innsiden av mikrobølgeovnen

1. Når ovnen er tom, setter du en kopp med utvannet sitronsaft på midten av den roterende tallerkenen.
2. Varm opp ovnen i 10 minutter på maksimal temperatur i ovnsmodus.
3. Når syklusen er ferdig, venter du til mikrobølgeovnen kjøler seg ned. Deretter åpner du døren og rengjør tilberedningskammeret.

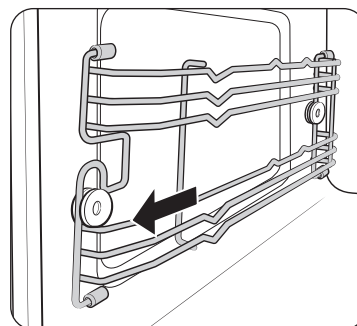
⚠ FORSIKTIG

- 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.

Sidestativ (kun aktuelle modeller)



1. Løft opp fronten på stativet for å frigjøre det fra holderen.



2. Trekk stativet forover for å fjerne det.
3. Fjern det andre sidestativet på samme måte.
4. Rengjør begge sidestativene.
5. Når det er utført, følges trinn 1-2 i omvendt rekkefølge for å sette dem inn igjen.

📖 MERK

Ovnen fungerer uten sidestativene og stativene i montert posisjon.

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 ovnen kan påvirke ovnens ytelse.

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.	Fremmedelemer 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.
	Displayalternativet er av.	Slå displayalternativet på. Det er normalt at aktuell tid forsvinner i noen minutter etter at displayalternativet er slått på.

Problem	Årsak	Tiltak
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 fremmedelementer.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
Mikrobølgeovnen stopper under bruk.	Brukeren har åpnet døren for å vende mat.	Etter å ha snudd maten, velges Fortsett , og trykk deretter Dreieknappen .
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.

Problem	Årsak	Tiltak
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.
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 ovens 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 kjøp 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.

Feilsøking

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 kjøp 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 kjøp 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 kjøp 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 slås automatisk av når døren når døren står åpen i lengre tid. Lukk og åpne døren på nytt, eller trykk på Lys-knappen.
	Ovnslyset er dekket med fremmedelementer.	Rengjør innsiden av mikrobølgeovnen, og sjekk på nytt.
Det kommer en pipelyd under tilberedning.	Hvis funksjonen automatisk tilberedning eller automatisk tining brukes, betyr denne pipelyden at det på tide å vende maten som tines.	Snu maten når varslingen vises, velg OK , og trykk deretter på Dreieknappen . Velg deretter Fortsett , og trykk deretter på Dreieknappen for å gjenoppta prosessen.
Mikrobølgeovnen er ikke i vater.	Mikrobølgeovnen er montert på en ujevn overflate.	Sørg for at mikrobølgeovnen er montert på en flat, stabil overflate.

Problem	Årsak	Tiltak
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.
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.

Problem	Årsak	Tiltak
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.
Grill		
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	Første gang du bruker mikrobølgeovnen, kan det komme røyk fra varmelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt mikrobølgeovnen 2-3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmelementene.	La mikrobølgeovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmelementene.
	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.

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
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.
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.

Problem	Årsak	Tiltak
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-20	Temperaturføleren er åpen.	
	Temperaturføleren er kort.	
C-F0	Hvis det ikke er noen kommunikasjon mellom MICOM hovedenhet og underenhet.	Ta ut ovnens stikkontakt, og kontakt et lokalt Samsung-servicesenter.
C-F1	Opptre bare når EEPROM Les eller Skriv ikke virker.	
C-21	Denne koden vises når ovnstemperaturen er for høy. I tilfelle temperaturen stiger over grensetemperaturen under bruk av hver modus. (Brann oppdaget.)	Ta ut stikkontakten og la ovnen kjøle seg ned, og start mikrobølgeovnen på nytt.
C-F2		Slå av ovnen og prøv igjen.
C-d0	Berøringsknappen virker ikke.	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 brukerinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Strømkilde		230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk	Maksimal effekt	2800 W
	Mikrobølger	1650 W
	Grill	2550 W
	Konveksjon	2500 W
Utgangseffekt		100 W / 850 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	39,9 Kg
	Frakt	48,8 Kg

* Dette produktet inneholder en lyskilde i energiklasse <G>.

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.

Vedlegg



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.



FORSIKTIG

5 GHz WLAN-funksjon i dette utstyret skal bare brukes innendørs i alle land i EU og i Storbritannia.

	Frekvensområde	Sendeeffekt (maks.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Åpen kilde-erklæring

Programvaren som finnes i dette produktet inneholder åpen kilde-programvare. Du kan finne den fullstendige tilhørende kildekoden i en periode på tre år etter siste utsending av dette produktet ved å ta kontakt med vårt støtte team via <http://opensource.samsung.com> (Bruk "Forespørsel"-menyen.)

Det er også mulig å få den fullstendige tilhørende kildekoden på et fysisk medium som f.eks. en CD-ROM, det kreves i så fall et lite gebyr.

Den følgende URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 fører til åpen kilde-lisensinformasjon som gjelder dette produktet. Dette tilbudet er gyldig for alle ved mottak av denne informasjonen.



Notat

Vær opmærksom på at Samsung-garantien IKKE dækker 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

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Mikroaaltouuni

Käyttöopas

NQ5B6753C**



SAMSUNG

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	3
Tärkeitä turvallisuustietoja	3
Yleinen turvallisuus	7
Mikroaaltojen käyttöön liittyviä turvallisuusohjeita	8
Rajoitettu takuu	9
Tuoteryhmän määrittely	9
Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)	9
Asentaminen	10
Pakkauksen sisältö	10
Asennusohjeet	11
Asentaminen kaappiin	11
Ennen kuin aloitat	14
Käyttöpaneeli	14
Alkuasetukset	14
Sivutelineet	15
Tietoja mikroaaltosäteilystä	16
Mikroaaltouuneille tarkoitetut valmistusastiat	16
Toiminnot	18
Uunitilat	18
Mikroaaltouunitilat	20
Erityistoiminto	22
Automaattinen kypsennys	23
Automaattinen sulatus	24
Nopea kypsennys	24

Ajastin	25
Puhdistus	25
Asetukset	26
Lukitus	28
Älykkäät valmistustoiminnot	28
Automaattinen kypsennys	28
Automaattinen sulatus	31
Nopea kypsennys	32
Manuaalinen valmistus	33
Nopea ja helppo	44
Huolto	45
Puhdistaminen	45
Vaihtaminen (korjaaminen)	46
Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet	46
Vianmääritys	46
Tarkistettavat kohdat	46
Näyttökoodit	51
Tekniset tiedot	51
Liite	52
Avoimen lähdekoodin ilmoitus	52

Turvallisuusohjeet

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 lämmitellä 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.

Älä käytä tätä laitetta muihin tarkoituksiin kuin ruoan valmistukseen. Vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tossujen, sienien ja puhdistusliinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai tulipalon. Käytä tätä laitetta ainoastaan tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Älä altista laitteen sisä- tai ulkopuolta syövyttävälle kemikaaleille tai höyryille. Tämä uunityyppi on suunniteltu ruoan lämmittämiseen, kypsentämiseen tai kuivattamiseen. Sitä ei ole suunniteltu käytettäväksi teollisuudessa tai laboratorioissa.

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.

Turvallisuusohjeet

Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokatölkit on ravistettava tai niiden sisältö on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkastettava ennen tarjoilua.

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.

VAROITUS: Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.

Laitte kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei saa koskea.

Jos laitteessa on puhdistustoiminto, laitteen pinnat saattavat kuumentua puhdistamisen aikana tavallista enemmän. Lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta. Puhdistustoiminto on mallikohtainen.

VAROITUS: Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

Älä puhdistu uunin luukun lasia hankausaineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan saattaa johtaa lasin rikkoutumiseen.

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse, ettei se ylikuumene.

Turvallisuusohjeet

VAROITUS: Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana.

Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea.

Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähetyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

HUOMIO: Kuumennusprosessia on valvottava. Lyhytaikaista kuumennusprosessia on valvottava jatkuvasti.

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana.

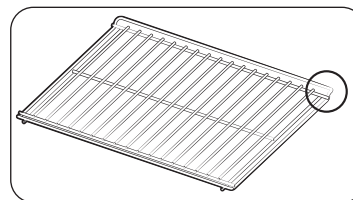
Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Laitteen pinnat todennäköisesti kuumenevat käytön aikana.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

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. Lasten ei saa antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimia. Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa tai ylläpitää laitetta valvotusti.

Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.



Aseta ylös taivutettu sivu taakse tukemaan painavaa kuormaa.
(Mallikohtainen)

Yleinen turvallisuus

Vain pätevä sähkötekniikko saa korjata tai muuttaa laitetta.

Ruokaa tai nesteitä ei saa lämmittää sinetöidyissä astioissa mikroaaltotoiminnolla.

Älä käytä uunin puhdistamiseen bentseeniä, ohentimia, alkoholia tai höyry- ja painepesureita.

Älä asenna uunia epätasaiselle alustalle, lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden lähelle, kosteisiin, öljyisiin tai pölyisiin tiloihin, suoraan auringonvaloon, veteen 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 luukkuja.

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 oppopaistamiseen, sillä ruokaöljyn lämpötilaa ei ole mahdollista hallita. Tällöin kuuma öljy saattaa yhtäkkiä kiehua yli.

Turvallisuusohjeet

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 ilmatiiiviitä tai tyhjiöpakattuja astioita, pähkinöitä, tomaatteja tms.

Älä peitä laitteen ilmanvaihtoaukkoja liinoilla tai papereilla. Tämä aiheuttaa tulipalon vaaran.

Uuni saattaa ylikuumentua 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 luukkua avatessasi, jotta kuuma ilma tai höyry ei pääsisi 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. kohta ”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 turvalukituskoloja.
- 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: Luukku on voitava sulkea 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 henkilölle.

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 käyttämäsi 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 tyynyjä. 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 viranomaisvelvoitteista, kuten REACH, WEEE ja paristot, saat osoitteesta:

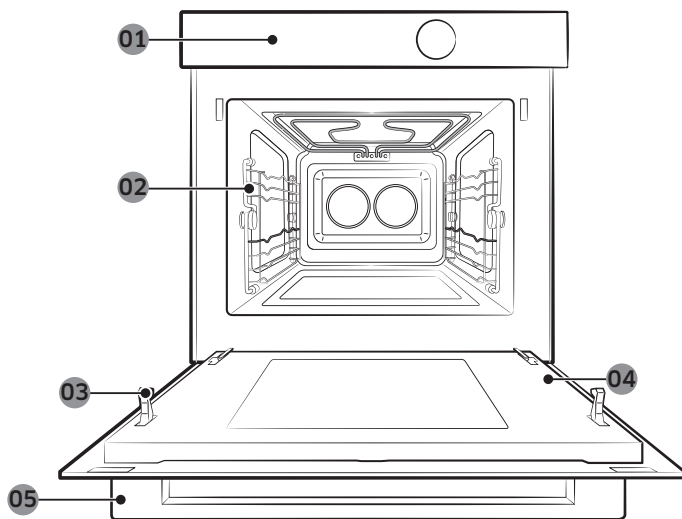
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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 Sivutelineet | 03 Luukun turvalukko |
| 04 Luukku | 05 Luukun kahva | |

Lisätarvikkeet

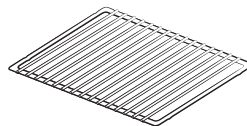
Uunin mukana toimitetaan lisätarvikkeita, joiden avulla erilaisten ruokien valmistaminen on helpompaa.



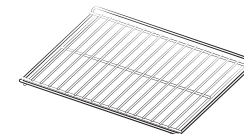
Keraaminen alusta
(Soveltuu erityisesti mikroaaltouunitilaan.)



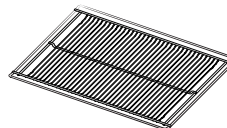
Uunipelti
(Älä käytä mikroaaltouunitilassa.)



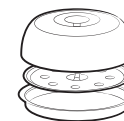
Johdinlokeron lisäosa
(Soveltuu erityisesti pikakypsennyksen ja grillaustilaan.)



Uuniteline
(Älä käytä mikroaaltouunitilassa.)



Air Fry teline
(Hyödyllinen Air Fry tilassa.)



Pro Steamer -höyrykeitin
(Hyödyllinen mikroaaltotilassa höyrykypsennystä varten.)



3 ruuvia (M4 L25)

HUOM.

Katso Älykkäät valmistustoiminnot sivulla 28- määrittääksesi sopivan lisävarusteen ruuillesi.

Asennusohjeet

Yleiset tekniset tiedot

Virtalähde	230 V ~ 50 Hz	
Mitat (L x K x S)	Ulkomitat	595 x 456 x 570 mm
	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.

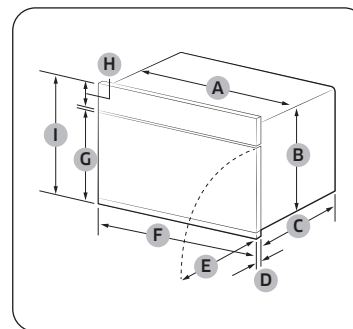
Sähkökytkennät

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 kaappiin

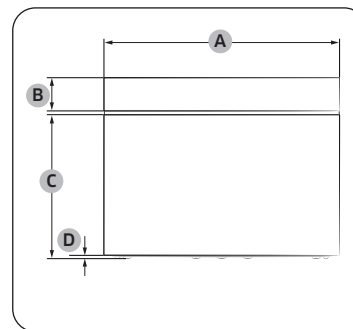
Uunin kanssa kosketuksissa olevien keittiökaappien on kestettävä lämpöä 100 °C asti. Samsung ei ota vastuuta kaappien vaurioitumisesta kuumuuden vaikutuksesta.

Asennukseen tarvittavat mitat (Tämä tuote on tarkoitettu sisäänrakennettaviin tuotteisiin.)



Uuni (mm)

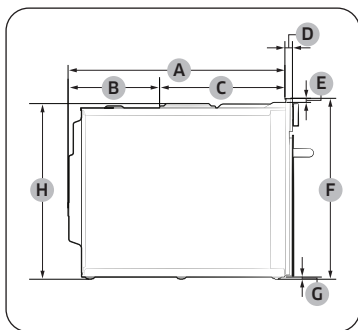
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Uuni (mm)

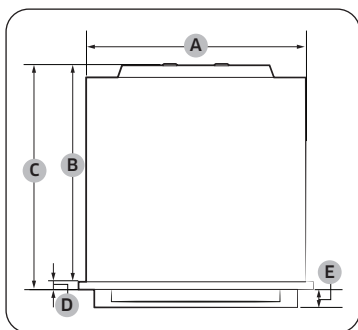
A	595
B	85
C	360
D	6

Asentaminen



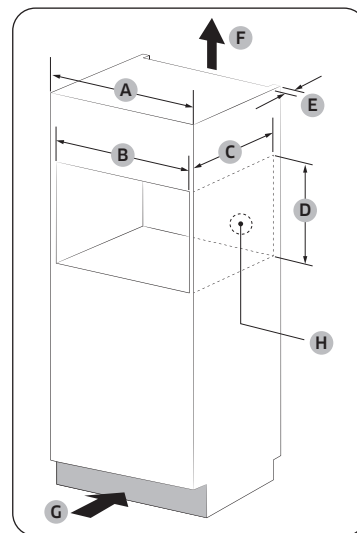
Uuni (mm)

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



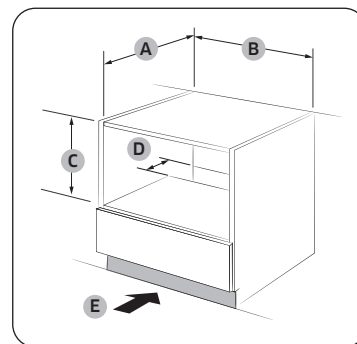
Uuni (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



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)

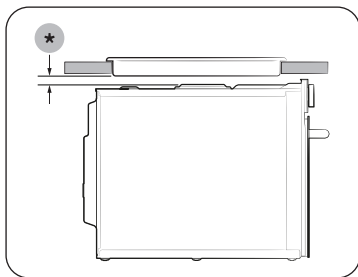


Allaskaappi (mm)

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

📖 HUOM.

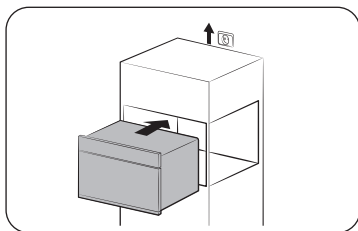
Vähimmäiskorkeusvaatimus (C) koskee ainoastaan uunin asennusta.



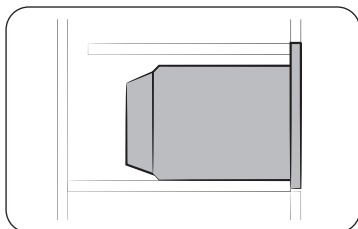
Asennus lieden kanssa

Jos haluat asentaa keittotason uunin päälle, tarkista asennustilan tarve keittotason asennusohjeesta (*).

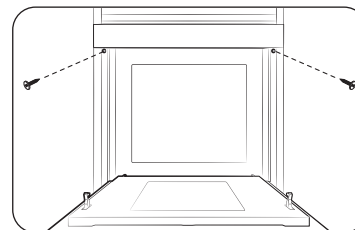
Uunin asentaminen



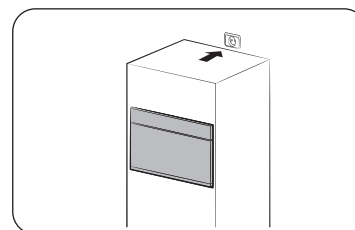
1. Liu'uta uuni osittain syvennykseen. Kytke johto virtalähteeseen.



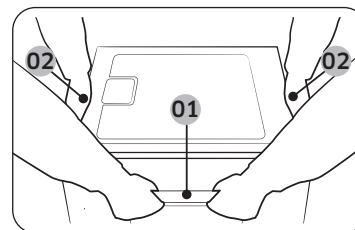
2. Liu'uta uuni kokonaan syvennykseen.



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.

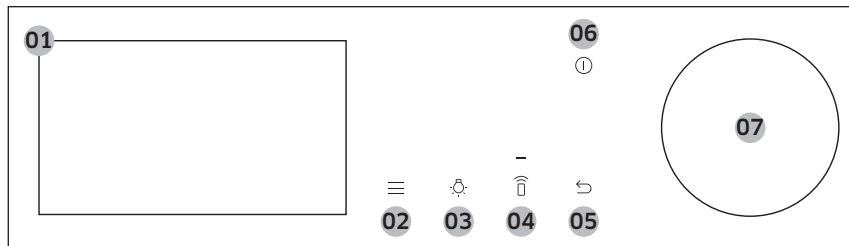
- 01 Luukun kahva
- 02 Sivukahva


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.

Ennen kuin aloitat

Käyttöpaneeli

Uunin ohjauspaneelissa on näyttö (ei kosketusnäyttöä), säätönappi ja kosketusnäppäimet uunin käyttöä varten. Lue seuraavat tiedot perehtyäksesi uunin käyttöpaneelin toimintaan.



01	Näyttö	Näyttää valikon, tiedot ja valmistuksen edistymisen.
02	Vaihtoehdot	Näytä Valinnat-luettelo napauttamalla.
03	Valo	Kytke uunin valo päälle tai pois päältä napauttamalla.
04	Smart Control	Aseta Smart Control -toiminto päälle tai pois päältä.  HUOM. Helppo liitântä on asetettava ennen tämän toiminnon käyttöä.
05	Takaisin	Siirry edelliseen näyttöön napauttamalla.
06	Teho	Kytke näyttö päälle tai pois päältä napauttamalla.
07	Valitsin	Käännä vasemmalle ja oikealle navigoidaksesi valikoissa ja luetteloissa. Kohde on alleviivattu osoittamaan, missä kohtaa näyttöä olet. Valitse alleviivattu kohde painamalla.

Alkuasetukset

Kun kytket uunin päälle ensimmäistä kertaa, näkyviin tulee Tervetuloa-näyttö, jossa on Samsung-logo. Suorita alkuasetukset loppuun noudattamalla näytön ohjeita. Voit muuttaa alkuasetuksia myöhemmin valitsemalla Asetukset-näyttö.

1. Valitse aloitusnäytössä **Start setup**, ja paina sitten **Dial Knob**.
2. Aseta kieli.
 - a. Valitse kieli ja paina sitten **Dial Knob**.
 - b. Valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Dial Knob**.
3. Hyväksyn "**Ehdot ja edellytykset**" ja "**Privacy Policy**".
4. Yhdistä laitteesi SmartThings-sovellukseen.
 - a. Valitse Mobile Experience-näytössä **Seuraava**, ja paina sitten **Dial Knob**.
 - b. Skannaa näytöllä oleva QR-koodi älypuhelimellasi ja noudata puhelimen näytöllä näkyviä ohjeita yhteyden muodostamiseksi.
 - Jos et halua jatkaa tätä vaihetta, valitse **Ohita**, ja paina sitten **Dial Knob** ja jatka seuraavaan vaiheeseen.
 - c. Kun saat viestin, että yhteys on muodostettu onnistuneesti, valitse **OK**, ja paina **Dial Knob**.

5. Aseta aikavyöhyke.
 - a. Valitse aikavyöhyke ja paina sitten **Dial Knob**.
 - b. Valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Dial Knob**.
6. Aseta päivämäärä.
 - a. Valitse päivä, kuukausi ja vuosi. Paina **Dial Knob** kunkin kohteen valinnan jälkeen.
 - b. Valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Dial Knob**.

HUOM.

Ohita tämä vaihe, jos olet liittänyt laitteen SmartThings-sovellukseen.

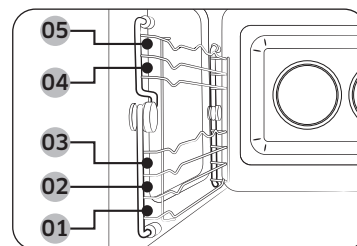
7. Valitse aika.
 - a. Aseta tunti ja minuutti. Paina **Dial Knob** kunkin kohteen valinnan jälkeen.
 - b. Valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Dial Knob**.

HUOM.

Ohita tämä vaihe, jos olet liittänyt laitteen SmartThings-sovellukseen.

8. Valitse **Valmis**, ja paina sitten **Dial Knob** asetusten loppuunsaattamiseksi.
 - Ensimmäisen käytön opas -näyttö tulee näkyviin. Voit valita **LISÄTIETOJA**, ja paina sitten **Dial Knob** nähdäksesi oppaan tai valitse **MYÖHEMMIN**, ja paina sitten **Dial Knob** ohittaaksesi tämän vaiheen.

Sivutelineet



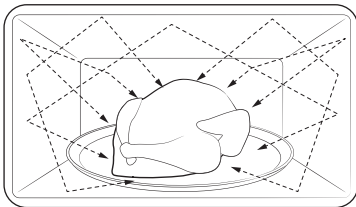
- Aseta lisätarvike sille tarkoitettuun paikkaan uunin sisällä.
- Ole varovainen, kun otat astiat ja/tai lisätarvikkeet uunista. Kuuma ruoka tai lisätarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.

01 Taso 1	Mikroaaltotoiminto
02 Taso 2	Uunin toiminto
03 Taso 3	
04 Taso 4	
05 Taso 5	

Ennen kuin aloitat

Tietoja mikroaaltosäteilystä

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja. Uuni käyttää sisäistä magnetroniaan 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 oppoavat 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 seisotusaikoja. Näin varmistat, että ruoka kypsyy tasaisesti sekä pinnalta että sisältä.

Mikroaaltouuneille tarkoitetut 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 turvallisia käyttää. Lisätietoja sopivista keittoastioista on seuraavassa oppaassa.

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 käytettäviksi, 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 käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristeita.
	Hauraat lasiastiat	○	Ohut lasi saattaa särkyä tai hajeta äkillisen kuumenemisen seurauksena.
	Lasitölkkit	○	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.

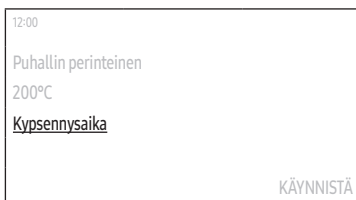
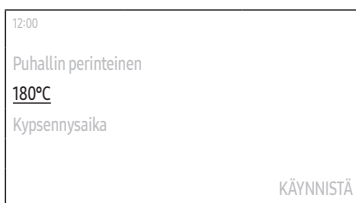
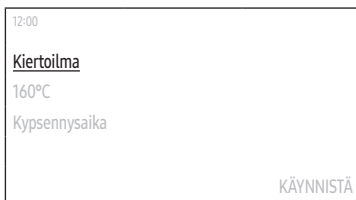
Materiaali		Soveltuvuus mikroaaltouuni käyttöön	Kuvaus
Muovi	Rasiat	○	Käytä vain lämpömuovisia astioita. Jotkin muovit saattavat väärtyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa.
	Muovikelmu	○	Käytä kosteuden säilyttämiseen ruoanvalmistuksen jälkeen.
	Pakastepussit	△	Käytä vain uunissa paistamisen ja keittämisen kestäviä pusseja.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi		○	Käytä kosteuden säilyttämiseen ja roiskumisen estämiseen.

○ : Soveltuu mikroaaltouunikäyttöön

△ : Ole varovainen

✗ : Ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön

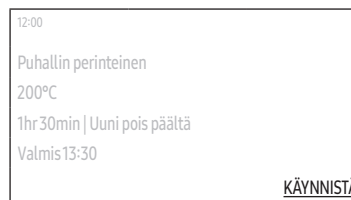
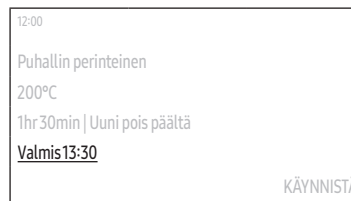
Uunitilat



1. Valitse päänäytössä **Kiertoilma**, ja paina sitten **Dial Knob**.
2. Valitse haluamasi kypsennystila ja paina sitten painiketta **Dial Knob**.
(Yksityiskohtaiset tiedot kustakin tilasta, katso "Uunitilan kuvaukset" osio sivulla 19.)
3. Aseta haluttu lämpötila.
 - Oletuslämpötila ja lämpötila-alue vaihtelevat kypsennystilan mukaan.
4. Valitse **Kypsennysaika**, ja paina sitten **Dial Knob** ja aseta haluttu kypsennysaika.
 - Kypsennysaika on enintään 10 tuntia.
5. Kun olet asettanut kypsennysajan, valitse vaihtoehto, jota haluat käyttää kypsennyksen lopussa, ja paina sitten **Dial Knob**.
 - Voit valita **Uuni pois päältä**, **Pidä lämpöt.**, tai **Lämpimänäpito**.
 - Suuri grilli -tila ei tue **Lämpimänäpito**-vaihtoehtoa.

HUOM.

Jos aloitat kypsennyksen asettamatta kypsennysaikaa tai asettamatta **Pidä lämpöt.**-vaihtoehtoa, uuni on sammutettava manuaalisesti.



6. Valitse **Valmis**, ja paina sitten **Dial Knob** ja aseta haluttu päättymisaika.
 - Kun asetat kypsennysajan, uuni näyttää ajan, jolloin kypsennys päättyy. (Esim. **Valmis 13:30**)
7. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Dial Knob**.
 - Jos et ole muuttanut lopetusajankohtaa, uuni aloittaa kypsennyksen välittömästi.
 - Jos olet muuttanut päättymisaikaa, uuni säätää automaattisesti aloitusajan niin, että kypsennys päättyy asetettuun aikaan.

HUOM.

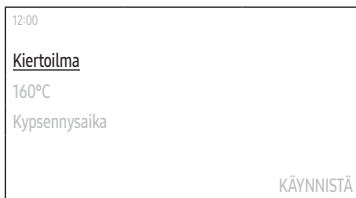
- Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.
- Kypsennyksen aikana, valitse **Tauko**, ja paina sitten **Dial Knob** taukoa varten. Kun keskeytät kypsennyksen, voit joko lopettaa tai jatkaa kypsennystä.
 - Valitse **Off**, ja paina sitten **Dial Knob** ja lopeta kypsennys.
 - Valitse **Jatka**, ja paina sitten **Dial Knob** ja jatka kypsennystä.
- Kun kypsennys on valmis, **+5 mins** tulee näkyviin näytössä.
 - Voit valita **+5 mins**, ja paina sitten **Dial Knob** ja lisää 5 minuuttia kypsennysaikaa.

Uunitilan kuvaukset

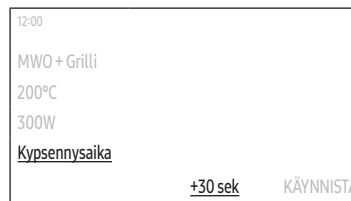
Tila	Lämpötila-alue (°C)	Oletuslämpötila (°C)
Kiertoilma	40-250	160
	Uunin vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmapuhallin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisälle. Käytä tätä tilaa paistamiseen ja paahtamiseen eri tasoilla samanaikaisesti.	
Puhallin perinteinen	40-250	180
	Lämpö tuotetaan ylhäällä ja alhaalla olevista lämmityselementeistä, joissa on puhaltimet. Tämä asetus sopii paistamiseen ja paahtamiseen.	
Iso grilli	150-250	220
	Suurikokoinen grilli säteilee lämpöä. Käytä tätä toimintatilaa ruoan (esimerkiksi lihan, lasagnen tai gratiinin) pinnan ruskistamiseen.	
Puhallin grilli	40-250	180
	Kaksi päällimmäistä lämmityselementtiä tuottavat lämpöä, jota puhallin jakaa. Käytä tätä tilaa lihan tai kalan grillaamiseen.	
Ylälämpö + konvektio	40-250	180
	Ylin lämmityselementti tuottaa lämpöä, joka jakautuu tasaisesti konvektiopuhaltimen avulla. Käytä tätä toimintatilaa paistamiseen, joka vaatii rapeaa pintaa (esimerkiksi liha tai lasagne).	

Tila	Lämpötila-alue (°C)	Oletuslämpötila (°C)
Pohjalämpö + konvektio	40-250	200
	Pohjalämmityselementti tuottaa lämpöä, joka jakautuu tasaisesti konvektiotuulettimen avulla. Käytä tätä tilaa pizzalle, leivälle tai kakulle.	
Intensiivinen ruoanlaitto	40-250	220
	Intensiivinen kypsennys aktivoi kaikki lämmityselementit vuorotellen, jotta lämpö jakautuu tasaisesti uunin sisällä. Käytä tätä tilaa suurille resepteille, kuten suurille gratiineille tai piirakoille.	
Pro-paahdo	80-200	160
	Pro-Roasting suorittaa automaattisen esilämmitysjakson, kunnes uunin lämpötila on 220 °C. Sen jälkeen ylin lämmityselementti ja konvektiotuuletin käynnistyvät paistamaan ruokaa, kuten lihaa. Paistamisen jälkeen liha kypsennetään alhaisissa lämpötiloissa. Käytä tätä tilaa naudanlihalle, siipikarjalle tai kalalle.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fry käyttää kuumaa ilmaa ja tuottaa rapeampia ja terveellisempiä pakastettuja tai tuoreita ruokia ilman öljyä tai vähemmällä öljyllä kuin tavalliset konvektiotilat. Saat parhaan tuloksen käyttämällä tätä tilaa Air fry -alustalla. Noudata reseptin tai pakkauksen ohjeita lämpötilan, ajan ja määrän asettamiseksi.	

Mikroaaltouunitilat



1. Valitse päänäytössä **Kiertoilma**, ja paina sitten **Dial Knob**.
2. Valitse haluamasi kypsennystila ja paina sitten painiketta **Dial Knob**. (Yksityiskohtaiset tiedot kustakin tilasta, katso "Mikroaaltouunitilan kuvaukset" osio sivulla 21.)
3. Aseta haluttu lämpötila.
 - MWO-tila ei vaadi lämpötilan asettamista.
 - Oletuslämpötila ja lämpötila-alue vaihtelevat kypsennystilan mukaan.
4. Aseta tehotas.
 - Oletustehotas ja tehotasalue vaihtelevat kypsennystilan mukaan.



5. Valitse **Kypsennysaika**, ja paina sitten **Dial Knob** ja aseta haluttu kypsennysaika.
 - Kypsennysaika on enintään 1 tunti ja 30 minuuttia.
 - Voit valita **+30 sek**, ja paina sitten **Dial Knob** ja lisää 30 sekuntia kypsennysaikaa.
6. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Dial Knob**.
 - Uuni alkaa kypsentämisen välittömästi.

HUOM.

- Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.
- Kypsennyksen aikana, valitse **Tauko**, ja paina sitten **Dial Knob** taukoa varten. Kun keskeytät kypsennyksen, voit joko lopettaa tai jatkaa kypsennystä.
 - Valitse **OK**, ja paina sitten **Dial Knob** ja lopeta kypsennys.
 - Valitse **Jatka**, ja paina sitten **Dial Knob** ja jatka kypsennystä.
- Kun kypsennys on valmis, **+30 sek** tulee näkyviin näytössä. (**+30 sek** ei tule näkyviin, jos kypsennysaika on asetettu alle 5 sekunnin ajalle).
 - Voit valita **+30 sek**, ja paina sitten **Dial Knob** ja lisää 30 sekuntia kypsennysaikaa.

Mikroaaltouunitilan kuvaukset

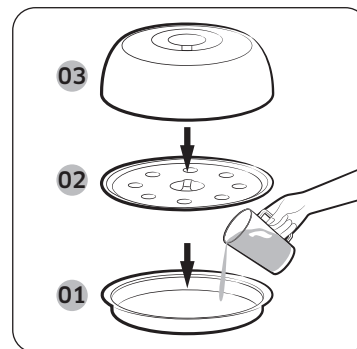
Tila	Lämpötila (°C) / teho (W) alue	Oletuslämpötila (°C) / Teho (W)
MWO	- / 100-850	850
	Mikroaaltosäteily kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.	
MWO + Grilli	40-200 / 100-600	200 / 300
	Vastukset tuottavat lämpöä mikroaaltosäteilyn avustamana.	
MWO + Konvektio	40-200 / 100-600	180 / 300
	Vastukset tuottavat lämpöä ja kiertoilmavahdin jakaa lämmön uunin sisälle mikroaaltosäteilyn avustamana.	
MWO + Paahto	40-200 / 100-600	180 / 300
	Tämä tila yhdistää puhallin grillin ja mikroaaltouunin ja lyhentää siten kypsennysaikaa samalla kun ruoka saa ruskean ja rapean pinnan.	

Teho

Taso	Prosenttimäärä (%)	Lähtöteho (W)	Kuvaus
SUURI TEHO	100	850	Käytä tätä nesteiden lämmittämiseen.
ALEMPI SUURI TEHO	82	700	Käytä tätä lämmittämiseen ja kypsentämiseen.
YLEMPI KESKITEHO	71	600	
KESKITEHO	53	450	
ALEMPI KESKITEHO	35	300	Käytä tätä lihan kypsentämiseen ja vihannesten lämmittämiseen.
SULATUS	21	180	Käytä tätä pakasteiden sulattamiseen ennen valmistusta.
PIENI TEHO	12	100	Käytä tätä vihannesten sulattamiseen.

Pro Steamer höyrykeittimen käyttö

Voit höyryttää ruokaa manuaalisesti Pro Steamer -höyrykeittimellä.

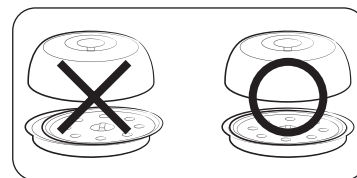


- 01 Höyryalusta / Ruskistuslusta
02 Höyrystin
03 Kansi ruostumatonta terästä

- Kaada 500 ml kylmää vettä höyryalustaan. Aseta höyryalusta höyrylevylle, lisää ruoka alustalle ja sulje sitten ruostumaton teräskansi. Aseta Pro Steamer uunilautasen keskelle.
- Noudata kohdan Mikroaaltouuni vaiheita 2-4 muiden keittoasetusten määrittämiseksi.
 - Yksityiskohtaiset ruoanvalmistusohjeet löytyvät Pro Steamer -höyrykeitin sivulla 40.

HUOM.

Tarkista mikroaaltouunin asetukset aina, ennen kuin jätät sen ilman valvontaa.



HUOMIO

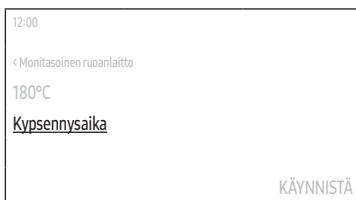
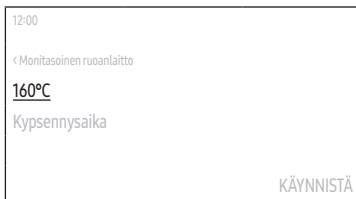
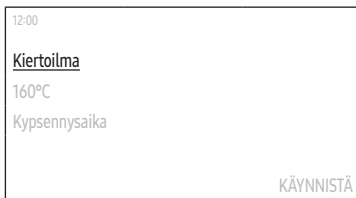
Varmista, että suljet Pro-höyrylaitteen kannen niin, että se sopii höyryalustaan/ruskistuslustaan. Kananmunat tai kastanjat voivat räjähtää, jos kannetta ei suljeta kunnolla.

HUOMIO

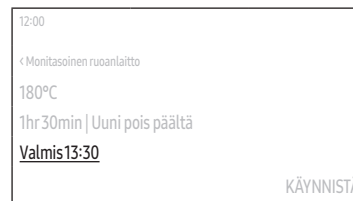
- Älä koskaan käytä tätä Pro Steamer -höyrykeitintä toisen tuotteen tai mallin kanssa. Se voi aiheuttaa tulipalon tai vaurioittaa tuotetta tuhoisasti.
- Älä käytä Pro Steameria ilman vettä tai ruokaa sen sisällä. Kun käytät tätä Pro Steameria, kaada vähintään 500 ml vettä ennen käyttöä. Jos veden määrä on alle 500 ml, kypsennys voi jäädä kesken, tai se voi aiheuttaa tulipalon tai vahingoittaa tuotetta vakavasti.
- Varovaisuutta on noudatettava, kun astia poistetaan Pro Steamerin sisältä kypsennyksen jälkeen, sillä se on erittäin kuuma.

Toiminnot

Erityistoiminto



1. Valitse päänäytössä **Kiertoilma**, ja paina sitten **Dial Knob**.
2. Valitse **Erityistoiminto**, ja paina sitten **Dial Knob**.
3. Valitse haluttu toiminto ja paina sitten painiketta **Dial Knob**.
(Yksityiskohtaiset tiedot kustakin tilasta, katso "Erityistoimintojen kuvaukset" osio sivulla 23.)
4. Aseta haluttu lämpötila.
 - Oletuslämpötila ja lämpötila vaihtelevat kypsennystilan mukaan.
5. Valitse **Kypsennysaika**, ja paina sitten **Dial Knob** ja aseta haluttu kypsennysaika.
 - Kypsennysaika on enintään 10 tuntia.



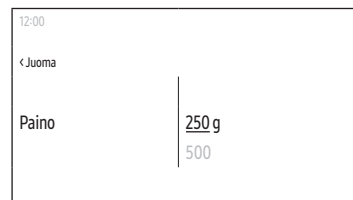
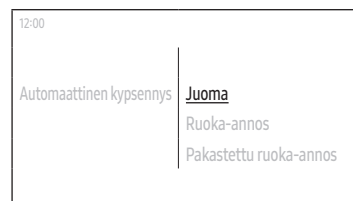
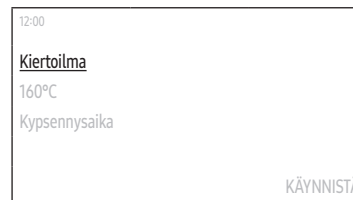
6. Valitse **Valmis**, ja paina sitten **Dial Knob** ja aseta haluttu päättymisaika.
 - Kun asetat kypsennysajan, uuni näyttää ajan, jolloin kypsennys päättyy. (Esim. **Valmis 13:30**)
7. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Dial Knob**.
 - Jos et ole muuttanut lopetusajankohtaa, uuni aloittaa kypsennyksen välittömästi.
 - Jos olet muuttanut päättymisaikaa, uuni säätää automaattisesti aloitusajan niin, että kypsennys päättyy asetettuun aikaan.

Erityistoimintojen kuvaukset

Tila	Lämpötila-alue (°C)	Oletuslämpötila (°C)
Monitasoinen ruoanlaitto	40-250	160
	Käytä tätä kahden monitasoisen ruoan valmistukseen samanaikaisesti.	
Lämpimänäpito	60-100	60
	Käytä tätä vain juuri valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen.	

Automaattinen kypsennys

Unissa on 31 automaattista kypsennysohjelmaa. Hyödynnä tätä ominaisuutta säästäaksesi aikaa tai lyhentääksesi oppimisprosessia. Kypsennysaika, teho ja lämpötila säätävät valitun ohjelman mukaan.

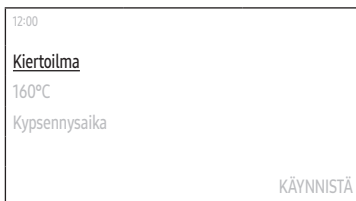


1. Valitse päänäytössä **Kiertoilma**, ja paina sitten **Dial Knob**.
2. Valitse **Automaattinen kypsennys**, ja paina sitten **Dial Knob**.
3. Valitse haluttu ohjelma ja paina sitten **Dial Knob**.
 - Yksityiskohtaiset tiedot kustakin ohjelmasta, katso "Automaattinen kypsennys" kohdan "Älykkäät valmistustoiminnot" osio sivulla 28.
4. Lue vihje ja valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Dial Knob**.
5. Valitse paino ja paina sitten **Dial Knob**.
 - Käytettävissä oleva paino vaihtelee valitun ohjelman mukaan.
 - Tätä vaihetta ei välttämättä tarvita joissakin ohjelmissa.
6. Valmistelee ruoka ja lisätarvikkeet näytön ohjeiden mukaan, valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Dial Knob**.
7. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Dial Knob**.

Toiminnot

Automaattinen sulatus

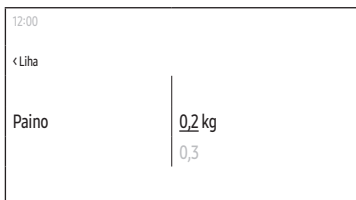
Unissa on 5 automaattista sulatusohjelmaa. Hyödynnä tätä toimintoa sulattamaan tuotteita kätevästi. Kypsennysaika, teho ja lämpötila säätävät valitun ohjelman mukaan.



1. Valitse päänäytössä **Kiertoilma**, ja paina sitten **Dial Knob**.
2. Valitse **Automaattinen sulatus**, ja paina sitten **Dial Knob**.



3. Valitse haluttu ohjelma ja paina sitten **Dial Knob**.
 - Yksityiskohtaiset tiedot kustakin ohjelmasta, katso "Automaattinen sulatus" kohdan "Älykkäät valmistustoiminnot" osio sivulla 31.



4. Valitse paino ja paina sitten **Dial Knob**.
 - Käytettävissä oleva paino vaihtelee valitun ohjelman mukaan.
5. Valmistele ruoka ja lisätarvikkeet näytön ohjeiden mukaan, valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Dial Knob**.
6. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Dial Knob**.

Nopea kypsennys

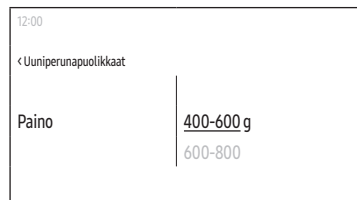
Unissa on Speed Cook -ohjelmat. Hyödynnä tätä toimintoa sulattamaan tuotteita kätevästi. Kypsennysaika, teho ja lämpötila säätävät valitun ohjelman mukaan.



1. Valitse päänäytössä **Kiertoilma**, ja paina sitten **Dial Knob**.
2. Valitse **Nopea kypsennys**, ja paina sitten **Dial Knob**.



3. Valitse haluttu ohjelma ja paina sitten **Dial Knob**.
 - Yksityiskohtaiset tiedot kustakin ohjelmasta, katso "Nopea kypsennys" kohdan "Älykkäät valmistustoiminnot" osio sivulla 32.
 - Lue vihje ja valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Dial Knob**.




4. Valitse paino ja paina sitten **Dial Knob**.
 - Käytettävissä oleva paino vaihtelee valitun ohjelman mukaan.
5. Valmistele ruoka ja lisätarvikkeet näytön ohjeiden mukaan, valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Dial Knob**.
6. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Dial Knob**.

Ajastin



Uuden ajastimen lisääminen

1. Kosketa -painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Ajastin**, ja paina sitten **Dial Knob**.
3. Timer (Ajastin) näytössä, valitse **+**, ja paina sitten **Dial Knob**.
 - Ohita tämä vaihe, jos lisää ajastimen ensimmäistä kertaa.
4. Aseta aika.


Käytössä olevan ajastimen editointi

1. Kosketa -painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Ajastin**, ja paina sitten **Dial Knob**.
3. Valitse Ajastin-näytössä ajastin, jota haluat muokata, ja paina sitten painiketta **Dial Knob**.
4. Muuta aika.

Ajastimen poisto

1. Kosketa -painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Ajastin**, ja paina sitten **Dial Knob**.
3. Timer (Ajastin) näytössä, valitse , ja paina sitten **Dial Knob**.
4. Valitse **Poista** sen ajastimen oikealla puolella, jonka haluat poistaa, ja paina sitten **Dial Knob**.
5. Valitse **Valmis**, ja paina sitten **Dial Knob**.

Ajastimen käyttö

1. Kosketa -painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Ajastin**, ja paina sitten **Dial Knob**.
3. Valitse **KÄYNNISTÄ** sen ajastimen oikealla puolella, jota haluat käyttää, ja paina sitten **Dial Knob**.
 - Kun olet käynnistänyt ajastimen, voit keskeyttää tai peruuttaa ajastimen.

HUOM.

Kun aika on kulunut asetettuun hetkeen, näyttöön tulee viesti "**Aika on loppu.**" ja siihen liittyy melodia. Valitse **OK**, ja paina sitten **Dial Knob** viestin poistamiseksi.

Puhdistus

Höyrypuhdistus

Tämä toiminto on tarkoitettu pienen likamäärän puhdistamiseen höyryllä.

Tämä automaattinen toiminto säästää aikaa, koska säännöllinen manuaalinen puhdistus ei ole enää tarpeen.

1. Kosketa -painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Puhdistus**, ja paina sitten **Dial Knob**.
3. Valitse **Höyrypuhdistus**, ja paina sitten **Dial Knob**.
4. Seuraa näytössä olevaa ohjetta, valitse **Seuraava**, ja paina sitten **Dial Knob**.
5. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Dial Knob**.

VAROITUS

Älä avaa luukkuja, ennen kuin ohjelma on päättynyt. Uunin sisällä oleva vesi on erittäin kuumaa ja voi aiheuttaa palovammoja.


HUOM.

- Jos uuni on voimakkaasti rasvan likaama esimerkiksi paahdamisen tai grillaamisen jälkeen, on suositeltavaa poistaa pinttynyt lika käsin puhdistusaineella ennen höyrypuhdistuksen aktivoimista.
- Jätä uunin luukku raolleen, kun sykli on päättynyt. Näin sisäpinnan emalipinta pääsee kuivumaan täysin.
- Jos uuni on kuuma, automaattista puhdistusta ei käynnistetä. Odota uunin jäähtymistä ja yritä uudelleen.
- Älä kaada vettä uunin pohjalle liian äkillisesti. Tee se varovasti. Muuten vesi voi vuotaa yli uunin etuosasta.

Toiminnot

Hajunpoisto

Tämä toiminto on hyödyllinen uunin hajunpoistoon. Käytä tätä toimintoa säännöllisesti poistaaksesi mahdolliset epämiellyttävät hajut uunista.



1. Kosketa -painiketta käyttöpaneelissa.
2. Valitse **Puhdistus**, ja paina sitten **Dial Knob**.
3. Valitse **Hajunpoisto**, ja paina sitten **Dial Knob**.
4. Aseta aika.
 - Voit asettaa enintään 15 minuuttia.
5. Valitse **KÄYNNISTÄ**, ja paina sitten **Dial Knob**.

Asetukset

Kosketa -painiketta käyttöpaneelissa, valitse **Asetukset**, ja paina sitten **Dial Knob**, ja voit muuttaa uunin eri asetuksia.

Katso yksityiskohtaiset kuvaukset seuraavasta taulukosta.

Valikko	Alivalikko	Kuvaus
Liitännät	Wi-Fi	Voit ottaa Wi-Fi-yhteyden käyttöön tai poistaa sen käytöstä.
	Helppo liitântä	Voit yhdistää uunin SmartThings-palvelimeen Wi-Fi-yhteyden kautta. Kun uuni on kytketty, SmartThings-sovelluksella voit tarkistaa uunin tilan ja/tai ohjata sitä mobiililaitteella.
	Etäohjaus	Valitse Aktivoi , ja paina sitten Dial Knob antaaksesi puhelinpalvelun käyttää uunia etänä sisäisten tietojen tarkistamista varten.

Valikko	Alivalikko	Kuvaus
Näyttö	Kirkkaus	Voit muuttaa näytön kirkkautta.
	Näytönsäästäjä	Voit kytkeä näytönsäästäjän päälle tai pois päältä.  HUOM. <ul style="list-style-type: none"> Näytönsäästäjä on toiminto, joka näyttää päivämäärän ja kellonajan näytössä, jos ei ole annettu mitään tietoa tietystä ajasta valmiustilassa. Ota näytönsäästäjä käyttöön ja aktivoi Kello-teema ja Aikakatkaisu.
	Kelloteema	Voit valita Kelloteeman.
	Aikakatkaisu	Voit määrittää ajan, ennenkuin näytönsäästäjä kytkeytyy päälle.  HUOM. <ul style="list-style-type: none"> Energiankulutus voi lisääntyä asetuksista riippuen. Kun aikakatkaisuasetuksiksi on asetettu "Aina päällä", LCD-näytön kirkkaus vaihtuu automaattisesti tasolle 2, jos mitään ei tapahdu 3 minuuttiin.

Valikko	Alivalikko	Kuvaus
Päivämäärä ja kellonaika	Automaattinen päivämäärä ja kellonaika	Voit ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä ajan päivittämisen Internetistä. Sinun on oltava kytkettynä Wi-Fi-verkkoon.
	Valitse aikavyöhyke	Voit valita aikavyöhykkeen. (Automaattinen päivämäärä ja kellonaika on poistettava käytöstä.)
	Aseta päivämäärä	Voit asettaa päivämäärän manuaalisesti. (Automaattinen päivämäärä ja kellonaika on poistettava käytöstä.)
	Aika-asetus	Voit asettaa ajan manuaalisesti. (Automaattinen päivämäärä ja kellonaika on poistettava käytöstä.)
	Valitse aikamuoto	Voit valita aikamuodoksi 12-tunnin tai 24-tunnin muodon.
Kieli		Voit valita kielen.
Tilavuus		Voit säätää uninin voimakkuutta.
Ohje	Vianmääritys	Voit katsoa vianmäärityksen.
	Opas ensimmäistä käyttöä varten	Voit tarkistaa yksinkertaiset ohjeet uninin peruskäytöstä.

Toiminnot

Valikko	Alivalikko	Kuvaus
Tietoa laitteesta	Mallinimi	Voit tarkistaa uunimme mallinimen.
	SW-versio	Voit tarkistaa laiteohjelmiston tämänhetkisen version. Kun uusi ohjelmisto on saatavilla, SW-päivitys -painike tulee näkyviin tähän valikkoon.
	Oikeudellisia tietoja	Voit tarkistaa oikeudelliset tiedot.

Lukitus

Voit lukita ohjauspaneelin tahattoman käytön estämiseksi.

- Aktivoi **Lukitus**-toiminto, koskettamalla ≡ ohjauspaneelin painiketta, valitsemalla **Lukitus**, ja painamalla sitten **Dial Knob**.
- Voit poistaa **Lukitus**-toiminnon käytöstä, koskettamalla ja pitämällä painettuna ≡ -painiketta kunnes näyttöön tulee viesti "Ohjaus on vapautettu".

Älykkäät valmistustoiminnot

Automaattinen kypsennys

Seuraavassa taulukossa esitellään 31 automaattiohjelmaa, mukaan lukien uudelleenlämmitys, kypsennys, paahtaminen ja leivonta. Se sisältää sen määrät, seisonta-ajat ja asianmukaiset suosituksen. Nämä automaattiset ohjelmat sisältävät erityisiä kypsennystoimintoja, jotka on kehitetty helpottamaan käyttöä.

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
1. Juoma	0,25 0,5	Keraaminen alusta	1
	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 ottaessasi kuppeja uunista (katso nesteitä koskevat turvallisuusohjeet).		
2. Ruoka-annos	0,3-0,4 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
	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	Keraaminen alusta	1
	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, vihannuksia sekä lisukkeita, kuten perunaa, riisiä tai pastaa). Anna seistä 3 minuuttia valmistuksen jälkeen.		

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
4. Keitto	0,2-0,3 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
	Kaada syvään keraamiseen lautaseen tai kulhoon ja peitä muovikannella kuumentamisen ajaksi. Laita keitto keraamisen alustan keskelle. Sekoita huolellisesti ennen 2-3 minuutin seisottamista ja sen jälkeen.		
5. Muhennos	0,2-0,3 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
	Kaada syvään keraamiseen lautaseen tai kulhoon ja peitä muovikannella kuumentamisen ajaksi. Laita keitto keraamisen alustan keskelle. Sekoita huolellisesti ennen 2-3 minuutin seisottamista ja sen jälkeen.		
6. Pakastettu kalagratiini	0,4-0,6	Grillausritilä + Keraaminen alusta	3
	Aseta pakastettu kalagratiini sopivaan lasiseen pyrex-astiaan tai keraamiseen astiaan. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen. Tämä ohjelma soveltuu pakastetuille valmiille tuotteille, jotka koostuvat kasviksilla ja kastikkeella päällystetyistä fileistä.		
7. Pakastelasagne	0,4-0,6	Grillausritilä + Keraaminen alusta	3
	Aseta pakastettu lasagne sopivaan lasiseen pyrex-astiaan tai keraamiseen astiaan. Anna seistä 2-3 minuuttia lämmityksen jälkeen.		
8. Pakastetut uunisipsit	0,4-0,5	Uunipelti	3
	Levitä pakastetut ranskalaiset tasaisesti metalliselle uunipellille.		
9. Pakastettu pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Uuniteline	2
	Laita pakastepizza uunipellille.		

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
10. Pakastetut krocketit	0,4-0,6	Uunipelti	3
	Laita pakastetut perunakrocketit tasaisesti metalliselle pellille.		
11. Pakastevihannekset	0,3-0,4 0,4-0,5	Keraaminen alusta	1
	Laita pakastevihannekset, kuten parsakaali, porkkanaviipaleet, kukkakaalin palat ja herneet kannelliseen lasikulhoon. Lisää 1-2 rkl vettä. Laita kulho keraamisen alustan keskelle. Kypsennä kannen alla. Anna seistä 2-3 minuuttia ja sekoita kypsennyksen jälkeen.		
12. Omenapiirakka	1,2-1,4	Uuniteline	1
	Aseta omenapiirakka pyöreään metalliastiaan. Laita uuniritilälle. Paino sisältää omenan ja muut ainesosat.		
13. Hedelmäpiirakan pohja	0,3-0,5	Uuniteline	3
	Laita taikina metallipohjaiseen vuokaan uuniritilälle.		
14. Brownies	0,5-0,7	Uuniteline	3
	Laita taikina pyöreään lasiseen pyrex- ja keraamiseen vuokaan uuniritilälle.		
15. Kroissantit	0,2-0,4	Uuniteline	3
	Käytä leivinpaperia. Aseta croissantit vierekkäin uuniritilälle.		
16. Hollantilainen voipiirakka	0,5-0,7	Uuniteline	2
	Laita tuore taikina 22 cm:n pyöreään metallivuokaan. Laita uuniritilälle.		
17. Hollantilainen kuivakakku	0,7-0,8	Uuniteline	3
	Kaada taikina sopivan kokoiseen, suorakulmaiseen metallivuokaan (pituus 25 cm). Laita astia pituussuunnassa luukku vasten uuniritilälle.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
18. Muffinsit	0,5-0,6	Uuniteline	2
	Laita muffinssitaikina metalliseen muffinssivuokaan, joka sopii 12 muffinssille. Aseta astia uuniritilän keskelle.		
19. Kohoava hiivataikina	0,3-0,6	Uuniteline	3
	Valmista hiivataikina pizzaa, kakkua tai leipää varten. Laita suureen pyöreään kuumuutta kestäväan astiaan ja peitä se kelmulla.		
20. Sokerikakku	0,3-0,6	Uuniteline	2
	Laita 300 g taikinaa, jotka ovat 18 cm, 400 g 24 cm ja 500 g 26 cm halkaisijaltaan pyöreään mustaan metallivuokaan. Aseta astia uuniritilän keskelle.		
21. Valkoinen leipä	0,7-0,8	Uuniteline	2
	Kaada taikina sopivankokoiseen, suorakulmaiseen metallivuokaan (jonka pituus on 25 cm). Laita astia pituussuunnassa luukkaa vasten uuniritilälle.		
22. Omena-lehtitaikina	0,3-0,5	Uunipelti	2
	Käytä leivinpaperia. Aseta 4 kpl vierekkäin leivinpellille.		
23. Kalafilee, 2 cm	0,3-0,6	Uuniteline + Uunipelti	5+2
	Marinoi kalafileet (2 cm) ja aseta ne vierekkäin uuniritilälle ja leivinpellille. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta.		

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
24. Lohipihvi	0,3-0,6	Uuniteline + Uunipelti	5+2
	Marinoi lohifileet ja aseta ne vierekkäin uuniritilälle ja leivinpellille. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta.		
25. Katkaravut	0,3-0,4 0,4-0,5	Uuniteline + Uunipelti	5+2
	Laita raa'at katkaravut tasaisesti uuniritilälle ja pellille. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta.		
26. Naudanlihapihvi, ohut	0,3-0,6	Uuniteline + Uunipelti	5+2
	Laita naudanlihapihvit vierekkäin uuniritilän ja pellin keskelle. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta.		
27. Lampaankyljykset	0,3-0,6	Uuniteline + Uunipelti	5+2
	Marinoi lampaankyljykset. Laita lampaankyljykset uuniritilälle ja pellille. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta.		

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso
28. Tuoreet vihannekset	0,3-0,4 0,5-0,6	Keraaminen alusta	1
	Pese, puhdista ja paloitele vihannekset samankokoisiksi ja punnitse ne. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 45 ml (3 rkl) vettä. Laita kulho keraamisen alustan keskelle. Kypsennä kannen alla. Anna seistä 2-3 minuuttia ja sekoita kypsennyksen jälkeen.		
29. Kuorittu peruna	0,5-0,6 0,7-0,8	Keraaminen alusta	1
	Pese, kuori ja paloitele perunat samankokoisiksi ja punnitse ne. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 45-60 ml (3-4 rkl) vettä. Laita kulho keraamisen alustan keskelle. Anna seistä 2-3 minuuttia ja sekoita kypsennyksen jälkeen.		
30. Valkoinen riisi	0,3-0,4	Keraaminen alusta	1
	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. Laita kulho keraamisen alustan keskelle. Kypsennä kannen alla. Anna seistä 5 minuuttia ja sekoita kypsennyksen jälkeen.		
31. Kotitekoinen pizza	0,6-1,0	Uunipelti	1
	Laita pizza pellille. Painovälit sisältävät lisukkeita, kuten kastiketta, vihanneksia, kinkkua ja juustoa.		

Automaattinen sulatus

Seuraavassa taulukossa esitetään Auto Defrost eri automaattisen sulatuksen ohjelmat, määrät, seisonta-ajat ja asianmukaiset suositukset. Nämä ohjelmat käyttävät ainoastaan mikroaltoenergiaa. Poista kaikki pakkauskeraamiset materiaalit ennen sulattamista. Aseta liha, siipikarja, kala, leipä, kakku ja hedelmät keraamiselle alustalle.

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso	Seisotusaika (minuuteissa)
Liha	0,2-2,0	Keraaminen alusta	1	10-30
	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudan-, karitsan- ja sianlihan sekä pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.			
Linnunliha	0,2-2,0	Keraaminen alusta	1	10-30
	Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa.			
Kala	0,2-2,0	Keraaminen alusta	1	10-30
	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafilien kanssa.			

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Annoskoko (kg)	Lisätarvike	Taso	Seisotusaika (minuuteissa)
Leipä / Kaku	0,1-1,0	Keraaminen alusta	1	5-10
	Laita leipä paperipyyhkeen päälle. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta. Uuni jatkaa toimintaansa, kunnes avaat luukun ruoan kääntämistä varten. 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 suklaakuorrutteisien kakkujen kanssa.			
Hedelmät	0,1-0,8	Keraaminen alusta	1	5-10
	Levitä pakastetut hedelmät tasaisesti keraamiselle alustalle. Tämä ohjelma soveltuu esimerkiksi vadelmille, marjasekoituksille ja trooppisille hedelmille.			

Nopea kypsennys

Seuraavassa taulukossa esitellään 4 automaattista ohjelmaa nopeaa kypsennystä ja paahtamista varten.

Se sisältää sen määrät, seisonta-ajat ja asianmukaiset suositukset.

Nämä automaattiset ohjelmat sisältävät erityisiä kypsennystoimintoja, jotka on kehitetty helpottamaan käyttöä.

Ruoka-aine	Paino	Lisätarvike	Hyllytaso
Uuniperunapuolikkaat	400-600 g 600-800 g	Grillausritilä + Keraaminen alusta	3
	Halkaise perunat kahtia. Aseta ne ritilälle leikattu puoli kohti grilliä. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.		

Ruoka-aine	Paino	Lisätarvike	Hyllytaso
Paahtettu sianliha	0,8-1,0 kg	Grillausritilä + Keraaminen alusta	3
	Laita marinoitu porsaampaisti keraamisella tarjottimella varustetulle grilliritilälle. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta.		
Kananpalat	0,5-0,7 kg 1,0-1,2 kg	Grillausritilä + Keraaminen alusta	5
	Sivele kylmille kananpaloille öljyä ja mausteita. Aseta ne grillausritilälle keraamiselle alustalle nahkapuoli alaspäin. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta. Anna seistä 2-3 minuuttia valmistuksen jälkeen.		
Kana, kokonainen	1,0-1,1 kg 1,2-1,3 kg	Grillausritilä + Keraaminen alusta	3
	Sivele kylmän kanan pinnalle öljy-mausteseosta. Aseta rintapuoli alaspäin grillaustelineen keskelle, jossa on keraaminen alusta, hyllytasolle 3. Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta. Anna seistä 5 minuuttia valmistuksen jälkeen.		

※ Speed Cook -tila käyttää mikroaaltoenergiaa ruoan lämmittämiseen. Tämän vuoksi keittoastioita koskevia ohjeita ja muita mikroaaltouunin turvallisuutta koskevia varotoimia on noudatettava tiukasti tätä toimintatilaa käytettäessä.

Manuaalinen valmistus

Opas mikroaalloista ruoanvalmistuksessa

- Älä käytä metallisia astioita mikroaaltouunitilassa. Laita ruokapakkaukset aina syvennykseen.
- Suosittelemme ruoan peittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.
- Kun ruoka on valmista, anna sen asettua omassa höyryssään.

Pakastevihannekset

- Käytä kannellista pyrex-lasikulhoa.
- Hämmennä vihanneksia kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen.
- Mausta valmistuksen jälkeen.

Ruoka	Annoskoko (g)	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
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.			
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.			

Tuoreet vihannekset

- Käytä kannellista pyrex-lasikulhoa.
- Lisää 30-45 ml kylmää vettä 250 grammaa kohden.
- Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen.
- Mausta valmistuksen jälkeen.
- Suosittelemme pilkkomaan vihannekset pieniksi, samankokoisiksi paloiksi, jotta ne kypsysisivät nopeammin.
- Kypsennä tuoreet vihannekset täydellä mikroaaltoteholla (850 W).

Ruoka	Annoskoko (g)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Parsakaali	250	4-5	3
	500	5-6	
Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Asettele ne kannat keskellepäin.			
Ruusukaali	250	5-6	3
	500	7-8	
Lisää 60-75 ml (4-5 rkl) vettä.			
Porkkanat	250	5-6	3
	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.		
Kukkakaali	250	5-6	3
	500	7-8	
Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Halkaise isot kukinnot kahtia. Asettele ne kannat keskellepäin.			
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.		

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka	Annoskoko (g)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Sienet	125	1-2	3
	250	2-3	
Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä. Pirkota 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.		
Paprikat	250	4-5	3
	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.		
Perunat	250	4-5	3
	500	7-8	
Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.			
Kyssäkaali	250	5-6	3
	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.		

Riisi ja pasta

Sekoita toisinaan valmistuksen aikana ja sen jälkeen.

Kypsennä peittämättä ja peitä kannella, kun annat ruoan asettua valmistuksen jälkeen. Huuhtelet lopuksi huolellisesti.

- **Riisi:** Käytä suurikokoista, kannellista pyrex-lasiastiaa, sillä kypsä riisi vie kaksinkertaisen tilan.
- **Pasta:** Käytä suurikokoista pyrex-lasiastiaa.

Ruoka	Annoskoko (g)	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)	Ohjeet
Valkoinen riisi (esikeitetty)	250	850	17-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
	375		18-20		Lisää 750 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (esikeitetty)	250	850	20-22	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
	375		22-24		Lisää 750 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250	850	17-19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250	850	18-20	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250	850	10-11	5	Lisää 1000 ml kuumaa vettä.

Lämmittäminen

- Älä lämmitä suurikokoista ruokaa, esimerkiksi isoja lihakimpaleita, sillä ne ylikypsyvät helposti.
- Lämmittämiseen on parempi käyttää alhaista tehoa.
- Sekoita hyvin tai käännä valmistuksen aikana ja sen jälkeen.
- Ole varovainen nesteiden ja vauvanruokien kanssa. Sekoita ne hyvin ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen joko muovilusikalla tai lasisella sekoitustikulla, jotta ruoka ei kiehuisi ja roiskuisi yli. Seisota tällaiset ruoat uunin sisällä. Käytä pitempää lämmitysaikaa kuin muille ruoille.
- Suositeltu seisotusaika lämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia. Käytä apuna alla olevaa taulukkoa.

Nesteet ja ruoka

Ruoka	Annoskoko	Teho (W)	Valmistusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Juoma	250 ml (1 muki)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 mukia)		2-3	
	Kaada keraamiseen kuppiin ja kuumenna peittämättä. Laita kuppi keraamisen alustan keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen.			
Keitto (Kylmä)	250 g	850	3-4	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.			
Muhennos (Kylmä)	350 g	600	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	5-6	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.			
Valmisateria (kylmä)	350 g	600	5-6	3
	450 g		6-7	
	Aseta 2-3 kylmästä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.			

Vauvanruoat ja maito

Ruoka	Annoskoko	Teho (W)	Valmistusaika (sekunneissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Vauvanruoka (Vihanneksia ja lihaa)	190 g	600	30-40	2-3
	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuuttia. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.			
Vauvanpuuro (Viljaa, Maitoa ja Hedelmiä)	190 g	600	20-30	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	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
	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.			

Sulatus

Laita pakastetut ruoat kannettomaan, mikroaaltouunin kestävään astiaan. Käännä ruoka sulatuksen aikana, ja kaada sulatuksen jälkeen ylimääräinen neste ja muut jäänteet pois. Ruoka sulaa nopeammin, jos paloittelet sen pieniksi palasiksi ja käärät palaset alumiinifolioon ennen sulatusta. Kun pakasteiden pinta alkaa sulaa, lopeta sulatus ja anna ruoan seisoa alla olevassa taulukossa mainitun ajan.

Älä muuta sulatuksen oletustehoa (180 W).

Aseta ruoka keraamiselle alustalle ja aseta keraaminen alusta tasolle 1.

Älykkäät valmistustoiminnot

Ruoka		Annoskoko (g)	Sulatusaika (minuuteissa)	Seisotusaika (minuuteissa)
Liha	Jauheliha	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Sianlihapihvit	250	7-8	
Laita liha keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.				
Linnunliha	Kananpalat	500 (2 kpl)	12-14	15-60
	Kana, kokonainen	1200	28-32	
	Laita ensin kananpalat nahkapuoli alaspäin, koko kana rintapuoli alaspäin keraamiselle alustalle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät, alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.			
Kala	Kalafileet	200	6-7	10-25
	Kokonainen kala	400	11-13	
	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.			
Hedelmät	Marjat	300	6-7	5-10
	Levitä hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle, jolla on suuri halkaisija.			
Leipä	Sämpylät	2 kpl	1-1½	5-20
	(à n. 50 g)	4 kpl	2½-3	
	Paahtoleipä/voileipä	250	4-4½	
		500	7-9	
	Asettele sämpylät ympyrään tai leipä vaakasuuntaisesti leivinpaperille keraamiselle tasolle. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.			

Kiertoilmatoinnin opas

Kiertoilma

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paistamista varten. Suosittelemme esilämmittämään uunin Konvektio-tilassa.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Hasselpähkinäkakku suorakaiteen muotoisessa vuoassa	160-170	Uuniteline	2	60-70
Sitruunakakku rengas- tai kulhovuoassa	150-160	Uuniteline	2	50-60
Sokerikakku	150-160	Uuniteline	2	25-35
Hedelmäpiirakan pohja	150-170	Uuniteline	2	25-35
Matala murukuorrutettu hedelmätorttu (hiivataikina)	150-170	Uunipelti	3	30-40
Kroissantit	170-180	Uunipelti	2	10-15
Sämpylät	180-190	Uunipelti	2	10-15
Keksit	160-180	Uunipelti	3	10-20
Ranskalaiset perunat	200-220	Uunipelti	3	15-20

Ylälämpö + konvektio

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paahattamista varten.

Suosittelomme esilämmittämään uunin Ylälämpö + Konvektio -tilassa.

Laita liha uuniritilälle, noudata taulukossa annettuja hyllytasoja ja käytä leivinpeltiä öljypannuna tasolla 2.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Naudanlihapaisti (1 kg / keskikokoinen)	170-190	Uuniteline + Uunipelti	3+2	60-90
Sianlapa / Rulla (1 kg)	180-200	Uuniteline + Uunipelti	3+2	90-120
Lampaanpaisti / lampaanreisi (0,8 kg)	190-210	Uuniteline + Uunipelti	3+2	50-80
Kokonainen kana (1,2 kg)	200-220	Uuniteline + Uunipelti	3+2	50-70
Kala, kokonaiset taimenet (2 kpl / 0,5 kg)	180-200	Uuniteline + Uunipelti	3+2	30-40
Ankanrinta (0,3 kg)	180-200	Uuniteline + Uunipelti	3+2	25-35

Pohjalämpö + konvektio

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paistamista varten.

Suosittelomme esilämmittämään uunin Alalämpö + Konvektio -tilassa.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Kotitekoinen pizza	180-200	Uunipelti	1	20-30
Jäähdytetty esipaistettu quiche / piirakka	180-200	Uuniteline	2	10-15
Pakastettu itsekoitava pizza	180-200	Uunipelti	2	15-20
Pakastettu pizza	180-200	Uunipelti	2	15-25
Jäähdytetty pizza	180-200	Uunipelti	2	8-15
Omenapiirakka	160-180	Uuniteline	1	60-70
Leivonnainen, omenatäyte	180-200	Uunipelti	2	10-15

Älykkäät valmistustoiminnot

Grillausopas

Iso grilli

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena grillausta varten.

Aseta grillauslämpötilaksi 220 °C ja esilämmitä 5 minuuttia.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Kypsennysaika 1. puoli (min.)	Kypsennysaika 2. puoli (min.)
Kebabvartaat	Uuniteline + Uunipelti	5+2	8-10	6-8
Sianlihapihvit	Uuniteline + Uunipelti	5+2	7-9	5-7
Makkarat	Uuniteline	5+2	6-8	6-8
Kananpalat	Uuniteline + Uunipelti	5+2	20-25	15-20
Lohimedaljongit	Uuniteline + Uunipelti	5+2	8-12	6-10
Viipaloidut vihannekset	Uunipelti	5	15-20	-
Paahtoleipä	Uuniteline	5	2-3	1-2
Juustokuorrutteis paahtoleivät	Uuniteline	5	3-5	-

Puhallin grilli

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena grillausta varten.

Aseta grillauslämpötilaksi 220 °C ja esilämmitä 5 minuuttia.

Ruoka	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Makkarat	Uuniteline	4	8-10
Perunalohkot	Uuniteline	4	20-25
Pakastetut uunisipsit	Uunipelti	4	15-20
Pakastetut krocketit	Uunipelti	4	20-25
Pakastetut nugetit	Uunipelti	4	15-20
Lohipihvi	Uuniteline + Uunipelti	4+2	15-20
Kalafilee	Uuniteline + Uunipelti	4+2	12-17
Kokonainen kala	Uuniteline + Uunipelti	4+2	15-20
Kananpalat	Uuniteline + Uunipelti	4+2	30-40

Yhdistetyn ruoanvalmistuksen opas

- Älä käytä metallisia astioita mikroaaltouunitilassa. Laita ruokapakkaukset aina syvennykseen.
- Suosittelemme ruoan peittämistä, jotta tulokset olisivat mahdollisimman hyvät.
- Kun ruoka on valmista, anna sen asettua omassa höyryssään.

Mikroaalto + grilli

Käytä tässä taulukossa esitettyjä tehotasoja, lämpötiloja ja aikoja ohjeina kypsennystä varten. Esilämmitys ei ole tarpeen.

Ruoka	Teho (W)	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Kypsennysaika 1. puoli (min.)	Kypsennysaika 2. puoli (min.)
Uuniperunat	600	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	4	10-15	-
Grillatut tomaatit	300	160-180	Keraaminen alusta + Grillausritilä	4	05-10	-
Vihannesgratiini	450	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	4	10-20	-
Paistettu kala	300	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	4	04-08	04-06
Kananpalat	300	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	4	10-15	10-15

Mikroaaltouuni + Kiertoilma

Käytä tässä taulukossa esitettyjä tehotasoja, lämpötiloja ja aikoja ohjeina kypsennystä varten. Esilämmitys ei ole tarpeen.

Ruoka	Teho (W)	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Kypsennysaika 1. puoli (min.)	Kypsennysaika 2. puoli (min.)
Kokonainen kana (1,2 kg)	450	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	3	25-30	15-25
Naudanpaisti/lammas (medium)	300	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	3	15-20	15-20
Pakastettu lasagne / pastagratiini	450	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	3	20-25	-
Perunagratiini	450	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	3	10-15	-
Hedelmätorttu	100	160-180	Keraaminen alusta	3	40-50	-

Älykkäät valmistustoiminnot

Mikroaaltouuni + paahtaminen

Käytä tässä taulukossa esitettyjä tehotasoja, lämpötiloja ja aikoja ohjeina kypsennystä varten. Esilämmitys ei ole tarpeen.

Ruoka	Teho (W)	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Kananpalat	300	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	4	20-30
Perunalohkot	300	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	4	15-20
Kokonainen kala	300	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	4	15-20
Kalafilee	300	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	4	10-15
Pakastetut nugetit	450	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	4	10-15
Pakastetut kevätkäryleet	300	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	4	05-10
Pakastettu kalapuikko	300	180-200	Keraaminen alusta + Grillausritilä	4	15-20

Pro Steamer -höyrykeitin

Kypsennysaika riippuu ruoan koosta, koostumuksesta ja tyypistä. Kun höyrytät ohuita viipaleita tai pieniä paloja, suosittelemme lyhentämään aikaa. Paksuja viipaleita tai isoja paloja höyrytettäessä, aikaa voidaan lisätä. Käytä tässä taulukossa esitettyjä tehotasoja ja aikoja höyrykypsennyksen ohjeena.

Ruoka	annos (g)	Kylmä vesi (ml)	Teho (W)	Aika (min)	Ohje
Parsakaalin kukinnot	400	500	850	12-18	Huuhtelee ja puhdistaa parsakaali. Leikkaa kukinto samankokoisiksi paloiksi. Laita kukinnot tasaisesti höyrytysalustalle.
Porkkanat	400	500	850	15-20	Pese ja puhdistaa porkkanat ja leikkaa ne samankokoisiksi siivuiksi. Aseta siivut höyrytysalustalle.
Kukkakaali kokonainen	600	500	850	20-25	Puhdistaa kokonainen kukkakaali ja aseta se höyrytysalustalle.
Maissintähkät	400 (2 kpl)	500	850	23-28	Huuhtelee ja puhdistaa maissinvarret. Laita maissintähkät vierekkäin höyrytysalustalle.
Kesäkurpitsat	400	500	850	15-20	Huuhtelee kesäkurpitsat ja leikkaa ne samankokoisiksi viipaleiksi. Aseta tasaisesti höyrytysalustalle.
Pakastetut sekavihannekset	400	500	850	18-22	Aseta pakastetut sekavihannekset (-18 °C), esim. parsakaali, kukkakaali, viipaloidut porkkanat, tasaisesti höyrytysalustalle.
Perunat (pieni)	500	500	850	25-30	Huuhtelee ja puhdistaa perunat ja lävistää kuori haarukalla. Aseta kokonaiset perunat tasaisesti höyrytysalustalle.

Ruoka	annos (g)	Kylmä vesi (ml)	Teho (W)	Aika (min)	Ohje
Omenat	800 (8 omenaa)	500	850	15-20	Huuhtele ja kuori omenat. Laita omenat pystyasentoon vierekkäin höyrytysalustalle.
Kananmunat	4-6 kananmunaa	500	850	15-20	Lävistä 4-6 tuoretta kananmunaa (kokoa M) ja aseta ne höyrystastian pieniin onteloihin. Pidä höyrytyksen jälkeen peitettynä 2-5 minuuttia.
Siniset katkaravut	250 (5-6 kpl)	500	850	10-15	Pirkota sinikatkarapujen päälle 1-2 rkl sitruunamehua. Laita ne tasaisesti höyrytysalustalle.
Kalafileet (Turkakala, ruusukala)	500 (2-3 kpl)	500	850	15-20	Ripottele kalafileiden päälle 1-2 rkl sitruunamehua ja lisää yrttejä ja mausteita (esim. rosmariinia). Laita fileet tasaisesti höyrytysalustalle.
Kananrintafileet	400 (2 fileetä)	500	850	20-25	Huuhtele ja puhdista kananrintafileet. Laita kananrintafileet vierekkäin höyrytysalustalle.

HUOM.

Pro Steamerin puhdistaminen.

- Puhdista Pro Steamer lämpimällä vedellä ja pesuaineella ja huuhtele puhtaalla vedellä.
- Älä käytä hankaavaa harjaa tai kovaa sientä, koska pintakerros voi vaurioitua.
- Pro Steamer ei sovellu käytettäväksi astianpesukoneessa.

Puhallin perinteinen opas

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paistamista varten. Suosittelemme esilämmittämään uunin perinteisellä puhaltimella.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Lasagne	200-220	Uuniteline	3	20-25
Vihannesgratiini	180-200	Uuniteline	3	20-30
Perunagratiini	180-200	Uuniteline	3	40-60
Pakastepizza patongit	160-180	Uunipelti	3	10-15
Marmorikakku	160-180	Uuniteline	2	50-70
Kakku	150-170	Uuniteline	2	50-60
Muffinsit	180-200	Uuniteline	2	20-30
Keksit	180-200	Uunipelti	3	10-20

Intensiivisen ruoanvalmistuksen opas

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paahattamista varten. Suosittelemme esilämmittämään uunin intensiivitulossa (ylä + ala + konvektio).

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Lasagne (2 kg)	180-200	Uuniteline	2	20-30
Vihannesgratiini (2 kg)	160-180	Uuniteline	2	40-60
Perunagratiini (2 kg)	160-180	Uuniteline	2	60-90
Paahtopaisti (2 kg)	160-180	Uuniteline + Uunipelti	3+2	60-90
Kokonainen ankka (2 kg)	180-200	Uuniteline + Uunipelti	3+2	60-90
2 kokonaista kanaa (1,2 kg kukin)	200-220	Uuniteline + Uunipelti	3+2	60-90

Älykkäät valmistustoiminnot

Pro-paahto

Tämä tila sisältää automaattisen lämmitysjakson yli 200 °C:n lämpötilaan. Ylälämmitin ja konvektiopuhallin toimivat lihan paahтамisen aikana. Tämän vaiheen jälkeen ruoka kypsennetään hellävaraisesti alhaisessa esivalintalämpötilassa.

Tämä prosessi tehdään ylä- ja alälämmittimien ollessa toiminnassa.

Tämä tila sopii lihapaistille, siipikarjalle ja kalalle.

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paahтамista varten.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (tuntia)
Paahtopaisti	80-100	Uuniteline + Uunipelti	3+2	3:30-4:30
Paahdettu sianliha	80-110	Uuniteline + Uunipelti	3+2	3:30-4:00
Ankka rinta	80-100	Uuniteline + Uunipelti	3+2	1.30-2:00
Naudan ulkofilee	80-110	Uuniteline + Uunipelti	3+2	1.30-2:00
Porsaanfilee	80-110	Uuniteline + Uunipelti	3+2	1.30-2:00

Air Fry

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeina ilman avulla tapahtuvaa paistamista varten. Esilämmitystä ei tarvita.

Ruoka	Annoskoko (g)	Lämpöt. (°C)	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Perunat				
Pakasteranskalaiset	500-1000	210-220	4	20-25
Pakastetut uunisipsit, maustetut	500-1000	210-220	4	15-20
Pakastetut Tater Tots	500-1000	210-220	4	15-20
Pakastettu Hash Brown*	500-1000	210-220	4	15-20
Pakastetut perunalohkot	500-1000	210-220	4	15-20
Kotitekoiset uunisipsit	500-1000	190-200	4	20-25
Kotitekoiset perunaviipaleet*	500-1000	200-210	4	20-25
Pakastettu				
Pakastetut broilerinugetit	300-500	210-220	4	15-20
Pakastetut broilerinsiivet*	500-1000	210-220	4	25-30
Pakastetut sipulirenkaat	300-500	210-220	4	10-15
Pakastetut kalapuikot	300-500	210-220	4	15-20
Pakastetut broilerin suikaleet	500-1000	210-220	4	20-25
Jäädetyt Churros	300-500	190-200	4	10-15
Linnunliha				
Tuoreet rintavartaat*	500-1000	200-210	4	30-35
Tuoreet broilerinsiivet*	300-500	200-210	4	27-32
Kananrinta, leivitetty*	300-500	200-210	4	25-30

Ruoka	Annoskoko (g)	Lämpöt. (°C)	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Vihannekset				
Parsa, leivitetty	100-300	200	4	15-20
Munakoisot, leivitetty	200-400	200	4	15-20
Sieni, leivitetty	100-300	200	4	15-20
Sipuli, leivitetty	100-300	200	4	15-20
Kukkakaali, leivitetty	300-500	190-200	4	15-20
Vihanneskoitus, leivitetty	300-500	200	4	15-20

* Käännä se 2/3 kypsennysajan jälkeen.

HUOM.

- Aseta leivinpelti tai alusta Air fry -alustan alla olevalle telineelle, jotta mahdolliset valumat saadaan talteen. Tämä auttaa vähentämään räiskymistä ja savua.
- Ennen kuin käytät leivinpaperia, tarkista leivinpaperin suurin sallittu lämpötila.
- Tuoreiden tai kotitekoisten ruokien kypsennyksessä voit levittää öljyä laajemmalle alueelle tasaisemmin, jolloin ruoka rapeutuu tehokkaammin.

Monitasoinen ruoanlaitto (Erikoisohjelma)

Käytä tässä taulukossa esitettyjä lämpötiloja ja aikoja ohjeena paistamista varten. Suosittelemme esilämmittämään uunin monitasoisessa kypsennystilassa.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Lisätarvike	Taso	Valmistusaika (minuuteissa)
Pienet kakut	150-160	2 uunipeltiä	2+4	20-30
Minipiirakat	160-180	2 uunipeltiä	2+4	20-30
Kroissantit	160-180	2 uunipeltiä	2+4	20-30
Leivonnainen	180-200	2 uunipeltiä	2+4	30-40
Keksit	170-190	2 uunipeltiä	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Uuniteline + Uunipelti	2+4	30-45
Pakastetut uunisipsit	180-200	2 uunipeltiä	2+4	30-50
Pakastetut nugetit	180-200	2 uunipeltiä	2+4	20-30
Pakastettu pizza	200-220	Uuniteline + Uunipelti	2+4	20-30

Älykkäät valmistustoiminnot

Nopea ja helppo

Voion sulattaminen

Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla. Lämmitä 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 valmiskuorrutusainekset (n. 14 g), 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 850 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 850 W:n teholla. Sekoita usein 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 850 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.

Huolto

Puhdistaminen

Puhdista uuni säännöllisesti, jotta sen sisä- ja ulkopuolelle ei pääsisi kertymään likaa. Kiinnitä erityistä huomiota myös luukkuun ja luukun 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.

Jos laitteen ulkopinnalla (kuten oven pinnalla, kahvassa tai näytössä) on sormenjälkiä, rasvaa tai tahroja, puhdista se pehmeällä liinalla lasinpuhdistusaineella tai neutraalilla pesuaineella ja pyyhi sitten kuivaksi pehmeällä, puhtaalla ja kuivalla liinalla.

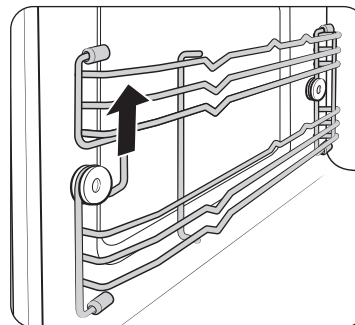
Puhdista mikroaaltouunin sisältä kaikki vaikea ja haiseva lika.

1. Kun uuni on tyhjä, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua uunivuoaon keskelle.
2. Kuumenna uunia 10 minuuttia uunitilan enimmäislämpötilassa.
3. Kun ohjelma on päättynyt, odota uunin jäähtymistä. Avaa tämän jälkeen luukku ja puhdista uunin sisätilat.

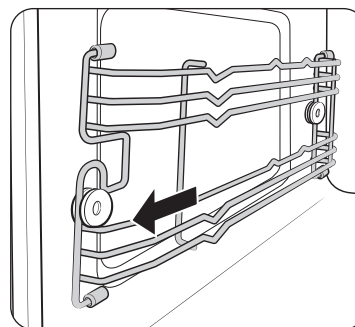
⚠ HUOMIO

- Pidä luukku ja sen tiiviste puhtaina ja varmista, että luukku avautuu ja sulkeutuu kunnolla. Muutoin uunin käyttöikä saattaa lyhetä.
- Varo läikyttämästä vettä uunin ilmanvaihtoaukkoihin.
- Älä käytä puhdistamiseen mitään hankaavia tai kemiallisia aineita.
- Puhdista uuni kunkin käyttökerran jälkeen miedolla pesuaineella, kun olet ensin antanut uunin jäähtyä.

Sivutelineet (vain soveltuvat mallit)



1. Nosta telineen etuosaa ylös, jotta se irtaoo pidikkeestä.



2. Irrota teline vetämällä sitä eteenpäin.
3. Irrota toinen sivuteline samalla tavalla.
4. Puhdista molemmat sivutelineet.
5. Kun olet valmis, noudata vaiheita 1-2 käänteisessä järjestyksessä niiden kokoamiseksi.

📖 HUOM.

Uuni toimii ilman paikallaan olevia sivutelineitä ja telineitä.

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 suojoimet

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.

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 liikaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
	Kosketusnäyttölliset 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.
	Näyttövaihtoehto on pois päältä.	Kytke näyttövaihtoehto päälle. On normaalia, että tämänhetkinen kellonaika katoaa muutaman minuutin kuluttua siitä, kun näyttö on kytketty päälle.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei toimi.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
	Luukun avauksen turvamekanismissa saattaa olla liikaa.	Puhdista liika ja yritä uudelleen.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	Käyttäjällä on avannut luukun ruoan kääntämiseksi.	Kun olet kääntänyt ruoan, valitse Jatka , ja paina sitten Dial Knob .
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.
	Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	Käytä pistorasiaa pelkästään uunille.
Uuniin ei tule virtaa.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni pokahtelee käytön aikana tai ei toimi.	Sinetöidyissä pakkauksissa tai kannen alla olevien ruokien valmistuksen aikana saattaa kuulua pokahtelua.	Älä käytä sinetöityjä pakkauksia, sillä ne voivat räjähtää valmistuksen aikana, kun pakkauksen sisältö laajenee.
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. 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.

Vianmääritys

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 kestävään 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 kestävään 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 kestävään 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 saattaa sammua automaattisesti, kun luukku on pitkään auki. 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 käytössä on Automaattinen kypsennys tai Automaattinen sulatus-toiminto, tämä merkkiäni tarkoittaa, että on aika kääntää ruoka sulatuksen aikana.	Käännä ruokaa, kun ilmoitus tulee näkyviin, valitse OK , ja paina sitten Dial Knob . Valitse sitten Jatka , ja paina sitten Dial Knob ja jatka valmistusta.
Uuni ei ole tasapainossa.	Uuni on asennettu epätasaiselle pinnalle.	Varmista, että uuni on tasaisella ja liikkumattomalla alustalla.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Valmistuksen aikana näkyy kipinöitä.	Metalliastiaa käytetään valmistuksen tai sulatuksen aikana.	Älä käytä metalliastioita.
Kun virta kytketään, uuni käynnistyy välittömästi.	Luukkua ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Uunista vuotaa sähköä.	Sähköliitintää 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.
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	Kirkkaus vaihtelee eri toimintojen ja niissä tehtävien tehonmuutosten mukaisesti.	Valmistuksen aikana tapahtuvat tehonmuutokset eivät ole toimintahäiriöitä. Tämä ei ole vika.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	Puhallin toimii n. 5 minuuttia valmistuksen jälkeen uunin jäädyttämiseksi.	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.
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.

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
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.
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.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	Luukku on avattu usein uunin käytön aikana.	Älä avaa luukkuja liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availlet luukkuja 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-20	Lämpötila-anturi on auki.	Irrota uunin virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.
	Lämpötila-anturissa on oikosulku.	
C-F0	Jos pääasiallisen ja alemman MICOM-järjestelmän välillä ei ole yhteyttä.	
C-F1	Tapahtuu vain silloin, kun EEPROM Read tai Write ei ole käytössä.	
C-21	Tämä koodi näytetään, kun uunin lämpötila on korkea. Koodi näytetään, jos lämpötila kohooa yli enimmäislämpötilarajan eri toimintojen käytön aikana. (Tulta havaittu.)	Irrota virtajohto pistorasiasta, anna uunin jäähtyä riittävän pitkään ja käynnistä se sitten uudelleen.
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	Enimmäisteho	2800 W
	Mikroaalto	1650 W
	Grilli	2550 W
	Kiertoilma	2500 W
Teho		100 W / 850 W (IEC-705)
Käyttötaajuus		2450 MHz
Magnetroni		OM75P (21)
Jäähdytysmenetelmä		Puhallinmoottori
Mitat (L x K x S)	Pääyksikkö	595 X 456 X 570 mm
	Kalusteuuni	560 X 446 X 549 mm
Tilavuus		50 litraa
Paino	Netto	39,9 kg
	Kuljetuspaino	48,8 kg

* Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on <G>.

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.

Liite

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.

HUOMIO

Tämän laitteen 5 GHz:n WLAN-toimintoa saa käyttää vain sisätiloissa kaikissa EU-maissa ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa.

	Taajuusalue	Lähettimen teho (enintään)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Avoimen lähdekoodin ilmoitus

Tämän tuotteen sisältämä ohjelmisto sisältää avoimen lähdekoodin ohjelmistoja. Voit saada täydellisen vastaavan lähdekoodin kolmen vuoden ajan tämän tuotteen viimeisen toimituksen jälkeen ottamalla yhteyttä tukitiimiimme osoitteessa <http://opensource.samsung.com> (käytä "Inquiry"-valikkoa).

Täydellinen lähdekoodi on myös mahdollista saada fyysisellä välineellä, kuten CD-ROM-levyllä; siitä peritään pieni maksu.

Seuraava URL-osoite http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 johtaa tähän tuotteeseen liittyviin avoimen lähdekoodin lisenssitietoihin. Tarjous on voimassa kaikille, jotka ovat saaneet nämä tiedot.



Muistiinpanoja

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

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Microwave Oven

User manual

NQ5B6753C**



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3
Important safety instructions	3
General safety	7
Microwave operation precautions	8
Limited warranty	9
Product group definition	9
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	9
Installation	10
What's included	10
Installation instructions	11
Install in the cabinet	11
Before you start	14
Control panel	14
Initial settings	14
Side racks	15
About microwave energy	16
Cookware for microwave	16
Operations	18
Oven modes	18
Microwave modes	20
Special Function	22
Auto Cook	23
Auto Defrost	24
Speed Cook	24

Timer	25
Cleaning	25
Settings	26
Lock	28
Cooking Smart	28
Auto Cook	28
Auto Defrost	31
Speed Cook	32
Manual cooking	33
Quick & Easy	44
Maintenance	45
Cleaning	45
Replacement (repair)	46
Care against an extended period of disuse	46
Troubleshooting	46
Checkpoints	46
Information codes	51
Technical specifications	51
Appendix	52
Open Source Announcement	52

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

Do not use this appliance for other purposes than cooking. Drying of clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use. If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

Safety instructions

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

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.

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Safety instructions

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

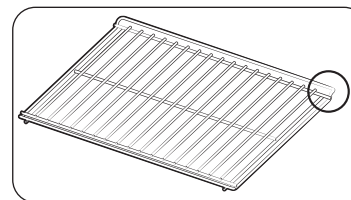
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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 unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



Please put the bent up frame side to the back, in order to support the reposition when cooking big loads. (Depending on model)

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.

Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.

Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.

If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.

Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Safety instructions

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.

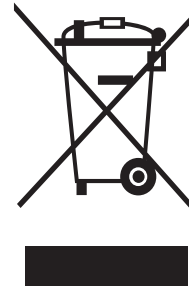
Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, 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.

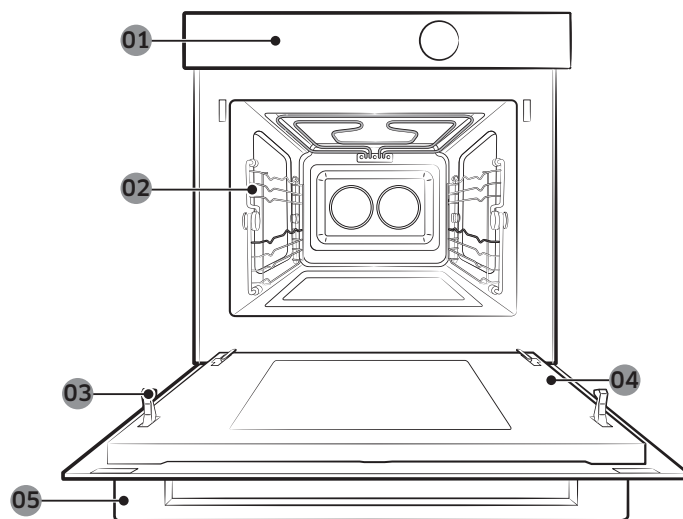
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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 Side racks

03 Safety door lock

04 Door

05 Door handle

Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



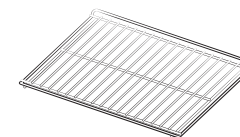
Ceramic tray
(Useful for microwave mode.)



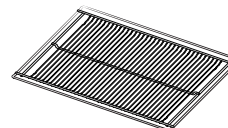
Baking tray
(Do not use for microwave mode.)



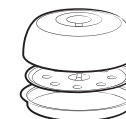
Wire tray insert
(Useful for speed menu and grill mode.)



Oven rack
(Do not use for microwave mode.)



Air Fry rack
(Useful for Air Fry mode.)



Pro Steamer
(Useful for microwave mode for steam cooking.)



3 Screws (M4 L25)

NOTE

See the **Cooking Smart** on page 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

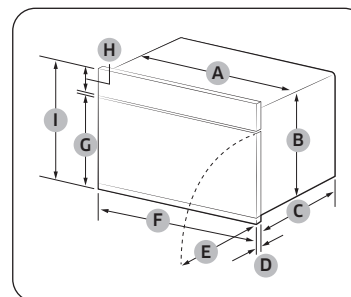
The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

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

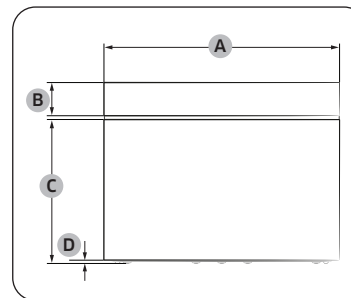
Kitchen cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

Required dimensions for installation (This product is dedicated to built-in products.)



Oven (mm)

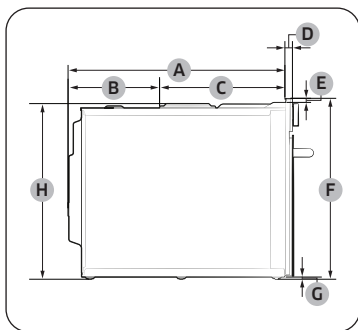
A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Oven (mm)

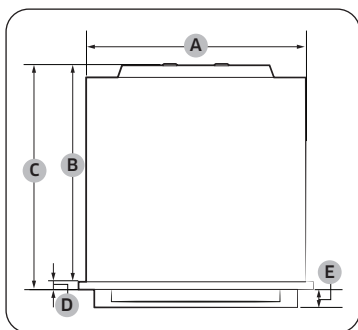
A	595
B	85
C	360
D	6

Installation



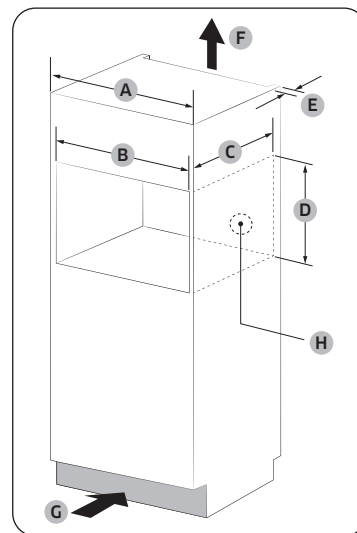
Oven (mm)

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



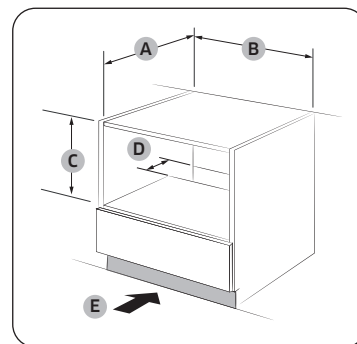
Oven (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
C	570		



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)

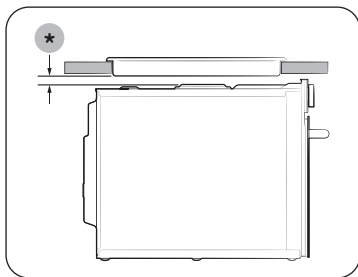


Under-sink cabinet (mm)

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

NOTE

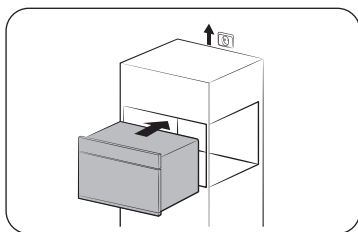
Minimum height requirement (C) is for oven installation alone.



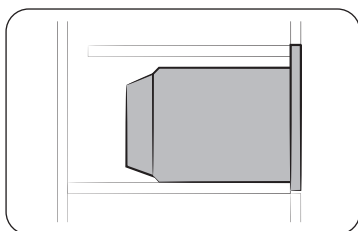
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement (*).

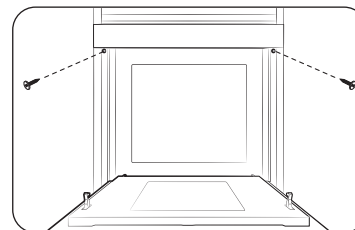
Mounting the oven



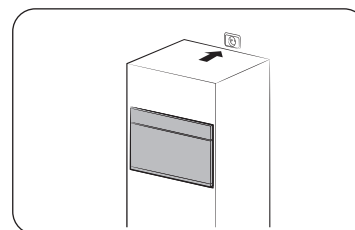
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



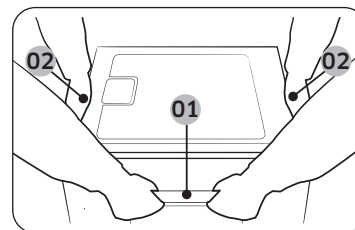
2. Slide the oven completely into the recess.



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.

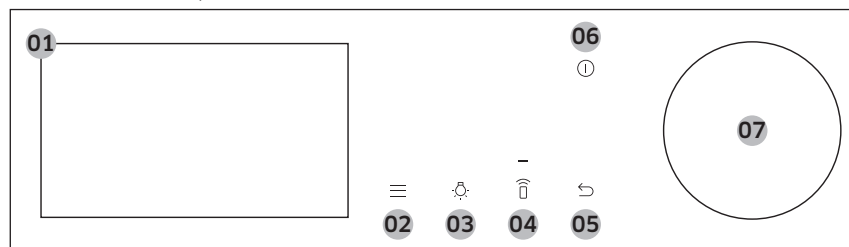
- 01 Door handle
- 02 Side handle

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.

Before you start

Control panel

The oven's control panel features a display (non-touch), dial knob and touch buttons to control the oven. Please read the following information to learn about the oven's control panel.



01	Screen	Displays the menu, information, and cooking progress.
02	Options	Tap to see the Options list.
03	Light	Tap to turn the oven light on or off.
04	Smart Control	Tap to turn the Smart Control function on or off. NOTE Easy Connection should be set prior to use this function.
05	Back	Tap to move to the previous screen.
06	Power	Tap to turn the screen on or off.
07	Dial Knob	Turn left and right to navigate through the menus and lists. An item will be underlined to show you where you are on the screen. Press to select the underlined item.

Initial settings

When you turn on the oven for the first time, the Welcome screen appears with the Samsung logo. Follow the on-screen instructions to complete the initial settings. You can change the initial settings later by accessing the Settings screen.

1. On the welcome screen, select **Start setup**, and then press the **Dial Knob**.
2. Set the language.
 - a. Select the language, and then press the **Dial Knob**.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
3. Agree with the "Terms and Conditions" and "Privacy Policy".
4. Connect your appliance to the SmartThings app.
 - a. On the Mobile Experience screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
 - b. Scan the QR code on the screen with your smartphone and follow the onscreen instruction on your phone to complete the connection.
 - If you do not wish to proceed this step, select **Skip**, and then press the **Dial Knob** to proceed next step.
 - c. Once you get the message that you are successfully connected, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.

5. Set the time zone.
 - a. Select your time zone, and then press the **Dial Knob**.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Set the date.
 - a. Select the day, month, and year. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

NOTE

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

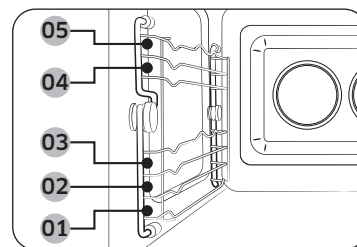
7. Select the time.
 - a. Set the hour and minute. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

NOTE

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

8. Select **Done**, and then press the **Dial Knob** to complete the setting.
 - Guide for first use screen appears. You can select **LEARN MORE**, and then press the **Dial Knob** to see the guide or select **LATER**, and then press the **Dial Knob** to skip this step.

Side racks



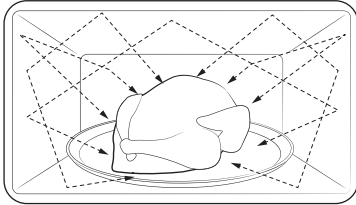
- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

01	Level 1	Microwave function
02	Level 2	Oven function
03	Level 3	
04	Level 4	
05	Level 5	

Before you start

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.

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum 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 guide.

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.

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.

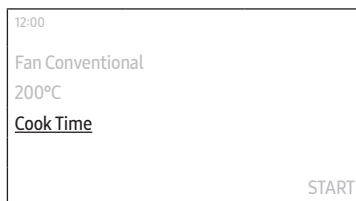
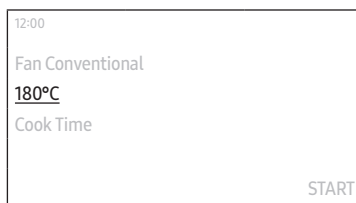
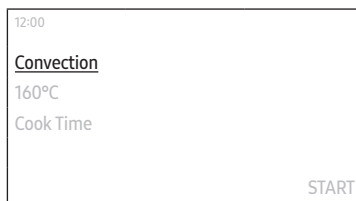
○ : Microwave safe

△ : Use caution

✗ : Microwave unsafe

Operations

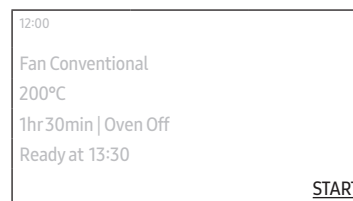
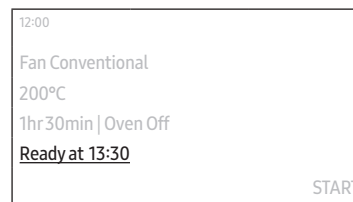
Oven modes



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**.
(For detailed information of each mode, see “Oven mode descriptions” section on page 19.)
3. Set the desired temperature.
 - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.
4. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
 - Maximum cooking time is 10 hours.
5. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
 - You can select **Oven Off, Keep Temp.,** or **Keep Warm**.
 - The Large Grill mode does not support the **Keep Warm** option.

NOTE

If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.



6. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
 - When you set the cooking time, the oven displays the time the cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
 - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
 - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end the cooking at the set time.

NOTE

- You can change the temperature and cooking time during cooking.
- During cooking, select **Pause**, and then press the **Dial Knob** to pause. Once you pause cooking, you can either end or continue cooking.
 - Select **OFF**, and then press the **Dial Knob** to end cooking.
 - Select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to continue cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** appears on the screen.
 - You can select **+5 mins**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 5 more minutes.

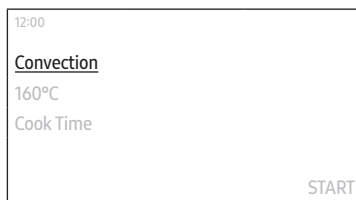
Oven mode descriptions

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Convection	40-250	160
	The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.	
Fan Conventional	40-250	180
	The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This setting is suitable for baking and roasting.	
Large Grill	150-250	220
	The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
Fan Grill	40-250	180
	Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.	
Top Heat + Convection	40-250	180
	The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).	

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Bottom Heat + Convection	40-250	200
	The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.	
Intensive Cook	40-250	220
	Intensive cook activates all heating elements alternately to distribute heat evenly inside the oven. Use this mode for large recipes, such as large gratins or pies.	
Pro-Roasting	80-200	160
	Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fry uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without, or less oil, than normal convection modes. For best results, use this mode on a Air fry tray. Follow recipe or package directions for set temperature, time and quantity.	

Operations

Microwave modes



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**.
(For detailed information of each mode, see "Microwave mode descriptions" section on page 21.)
3. Set the desired temperature.
 - MWO mode does not require temperature setting.
 - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.
4. Set the power level.
 - The default power level and the power level range differ depending on the cook mode.



5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
 - Maximum cooking time is 1 hour and 30 minutes.
 - You can select **+30 secs**, and then press the **Dial Knob** to add 30 seconds of cooking time.
6. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
 - The oven starts cooking immediately.

NOTE

- You can change the temperature and cooking time during cooking.
- During cooking, select **Pause**, and then press the **Dial Knob** to pause. Once you pause cooking, you can either end or continue cooking.
 - Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to end cooking.
 - Select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to continue cooking.
- When cooking is complete, **+30 secs** appears on the screen. (**+30 secs** does not appear if the cook time was set to less than 5 seconds.)
 - You can select **+30 secs**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 30 more seconds.

Microwave mode descriptions

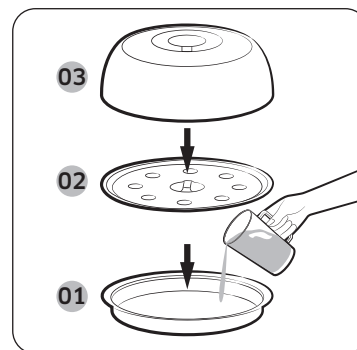
Mode	Temperature (°C) / Power level (W) range	Default temperature (°C) / Power level (W)
MWO	- / 100-850	850
	The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.	
MWO + Grill	40-200 / 100-600	200 / 300
	The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.	
MWO + Convection	40-200 / 100-600	180 / 300
	The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.	
MWO + Roast	40-200 / 100-600	180 / 300
	This mode combines Fan grill and microwave and is, therefore, reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.	

Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	850	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	82	700	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	71	600	
MEDIUM	53	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	35	300	
DEFROST	21	180	Use to defrost before cooking.
LOW	12	100	Use to defrost vegetables.

To use Pro Steamer

You can manually steam cook your food using Pro Steamer.

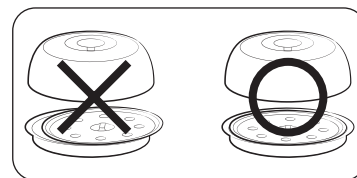


- 01 Steam plate / Crusty plate
- 02 Steam tray
- 03 Stainless steel lid

1. Pour 500 ml of cold water into the steam plate. Put the steam tray on the steam plate, add food on the tray, and then close the stainless steel lid. Put Pro Steamer in the centre of the cavity.
2. Follow the steps 2-4 in the Microwave section for the rest of the cook settings.
 - For detailed cooking instructions, refer to the **Pro Steamer** on page 40.

NOTE

Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.



CAUTION

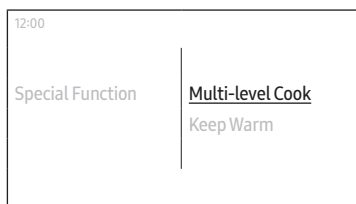
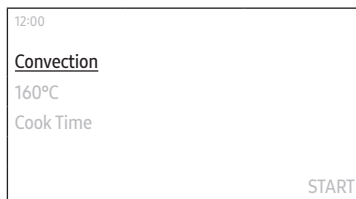
Make sure you close the lid onto the Pro steamer so that it fits into the steam plate/crusty plate. The eggs or the chestnuts may explode if the lid is not closed properly.

CAUTION

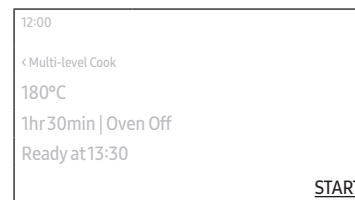
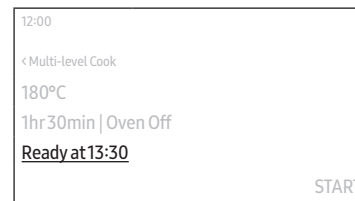
- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.

Operations

Special Function



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Special Function**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the desired function, and then press the **Dial Knob**.
(For detailed information of each function, see “**Special Function descriptions**” section on page 23.)
4. Set the desired temperature.
 - The default temperature and the temperature differ depending on the cook mode.
5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
 - Maximum cooking time is 10 hours.



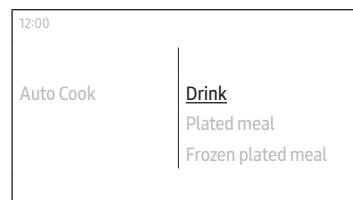
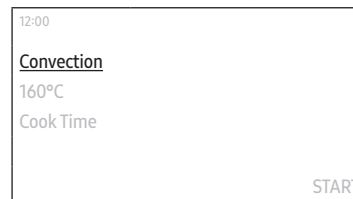
6. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
 - When you set the cooking time, the oven displays the time the cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
 - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
 - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end the cooking at the set time.

Special Function descriptions

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Multi-level Cook	40-250	160
	Use this for cooking with two multi-levels at the same time.	
Keep Warm	60-100	60
	Use this only for keeping foods warm that has just been cooked.	

Auto Cook

The oven offers 31 Auto Cook programmes. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.

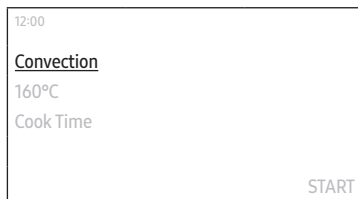


1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Cook**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
 - For detailed information of each programme, see "Auto Cook" in "Cooking Smart" section on page 28.
4. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
 - Available weight differs depending on the selected programme.
 - This step may not apply to some programmes.
6. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

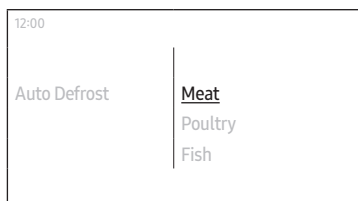
Operations

Auto Defrost

The oven offers 5 Auto Defrost programmes. Take advantage of this feature to conveniently defrost items. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Defrost**, and then press the **Dial Knob**.



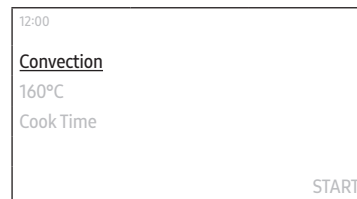
3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
 - For detailed information of each programme, see “Auto Defrost” in “Cooking Smart” section on page 31.



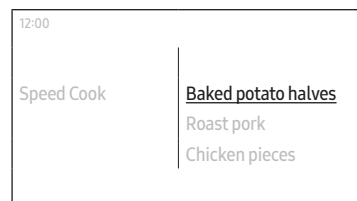
4. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
 - Available weight differs depending on the selected programme.
5. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Speed Cook

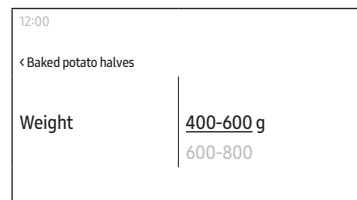
The oven offers Speed Cook programmes. Take advantage of this feature to conveniently defrost items. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Speed Cook**, and then press the **Dial Knob**.




3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
 - For detailed information of each programme, see “Speed Cook” in “Cooking Smart” section on page 32.




4. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
 - Available weight differs depending on the selected programme.
6. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Timer



Adding the new timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select **+**, and then press the **Dial Knob**.
 - Skip this step if you are adding the timer for the first time.
4. Set the time.


Editing the existing timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select the Timer you want to edit, and then press the **Dial Knob**.
4. Change the time.

Deleting the timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select , and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Delete** on the right side of the Timer you want to delete, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **Done**, and then press the **Dial Knob**.

Using the timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **START** on the right side of the Timer you want to use, and then press the **Dial Knob**.
 - Once you start the timer, you can pause or cancel the timer.

NOTE


When the time has elapsed to a set point, a message of “**Time is up.**” appears with a melody. Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to dismiss the message.

Cleaning

Steam Clean

This is useful for cleaning light soiling with steam.

This automatic function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Steam Clean**, and then press the **Dial Knob**.
4. Follow the instruction on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

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

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soil manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- While the oven is hot inside, auto cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.


Operations

Deodorisation

This is useful for deodorizing the oven. Use this function regularly to remove any unpleasant odor in your oven.



1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Deodorisation**, and then press the **Dial Knob**.
4. Set the time.
 - You can set up to 15 minutes.
5. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Settings

Touch the  button on the control panel, select **Settings**, and then press the **Dial Knob** to change various settings for your oven.

Please refer to the following table for detailed descriptions.

Menu	Submenu	Description
Connections	Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.
	Easy Connection	You can connect the oven to the SmartThings server via a Wi-Fi connection. When the oven is connected, you can use the SmartThings app to check the status of the oven and/or control it from a mobile device.
	Remote management	Select Activate , and then press the Dial Knob to allow the Call Centre to access your oven remotely to check internal information.

Menu	Submenu	Description
Display	Brightness	You can change the brightness of the display screen.
	Screen saver	You can turn the screen saver on or off.  NOTE <ul style="list-style-type: none"> The Screen saver is a function that displays the date and time on your screen if there is no input for a certain time in standby status. Turn on Screen saver to activate Clock theme and Timeout.
	Clock theme	You can select the clock theme.
	Timeout	You can set the length of time before the screen saver turns on.  NOTE <ul style="list-style-type: none"> Energy consumption may increase depending on your setting. When the timeout setting is set to "Always on", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.



Menu	Submenu	Description
Date & time	Automatic date and time	You can turn on or turn off to update time from the Internet. You must be connected to the Wi-Fi network.
	Select time zone	You can select the time zone. (You must disable Automatic date and time.)
	Set date	You can manually set a date. (You must disable Automatic date and time.)
	Set time	You can manually set time. (You must disable Automatic date and time.)
	Select time format	You can select the time format from 12-hour or 24-hour format.
Language		You can select a language.
Volume		You can adjust the volume of the oven.
Help	Troubleshooting	You can check the troubleshooting.
	Guide for first use	You can check the simple instructions on basic use of the oven.

Operations

Menu	Submenu	Description
About device	Model name	You can check the model name of our oven.
	SW version	You can check the current version of the firmware. When you have new software available, SW update button will appear on this menu.
	Legal information	You can check the legal information.

Lock

You can lock the control panel to prevent any unintended operation.

- To activate the **Lock** function, touch the  button on the control panel, select **Lock**, and then press the **Dial Knob**.
- To deactivate the **Lock** function, touch and hold the  button until you see the 'Control is unlocked.' message.

Cooking Smart

Auto Cook

The following table presents 31 Auto programmes including reheating, cooking, roasting and baking. It contains its quantities, standing times, and appropriate recommendations. These auto programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
1. Drink	0.25 0.5	Ceramic tray	1
	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 instructions for reheating liquids).		
2. Plated meal	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	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	Ceramic tray	1
	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.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
4. Soup	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of ceramic tray. Stir carefully before and after 2-3 min standing.		
5. Stew	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of ceramic tray. Stir carefully before and after 2-3 min standing.		
6. Frozen fish gratin	0.4-0.6	Grill insert + Ceramic tray	3
	Put frozen fish gratin in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After cooking stand for 2-3 minutes. This programme is suitable for frozen ready products consisting of fillets topped with vegetables and sauce.		
7. Frozen lasagne	0.4-0.6	Grill insert + Ceramic tray	3
	Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 2-3 minutes.		
8. Frozen oven chips	0.4-0.5	Baking tray	3
	Distribute frozen oven chips on metal baking tray.		
9. Frozen pizza	0.3-0.4 0.4-0.5	Oven rack	2
	Put frozen pizza on oven rack.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
10. Frozen croquettes	0.4-0.6	Baking tray	3
	Put frozen potato croquettes evenly on metal baking tray.		
11. Frozen vegetables	0.3-0.4 0.4-0.5	Ceramic tray	1
	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 of ceramic tray. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.		
12. Apple pie	1.2-1.4	Oven rack	1
	Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on.		
13. Base for fruit pie	0.3-0.5	Oven rack	3
	Put batter into metal base dish on the oven rack.		
14. Brownies	0.5-0.7	Oven rack	3
	Put dough into a round glass pyrex and ceramic dish on the oven rack.		
15. Croissants	0.2-0.4	Oven rack	3
	Use baking paper. Put croissants side by side on the oven rack.		
16. Dutch butter pie	0.5-0.7	Oven rack	2
	Put fresh dough into a 22 cm round metal baking dish. Put on the rack.		
17. Dutch loaf cake	0.7-0.8	Oven rack	3
	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish(length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.		

Cooking Smart

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
18. Muffins	0.5-0.6	Oven rack	2
	Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.		
19. Rising yeast dough	0.3-0.6	Oven rack	3
	Prepare yeast dough for pizza, cake or bread. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.		
20. Sponge cake	0.3-0.6	Oven rack	2
	Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack.		
21. White bread	0.7-0.8	Oven rack	2
	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.		
22. Apple puff pastry	0.3-0.5	Baking tray	2
	Use baking paper. Put 4 pcs side by side on the baking tray.		
23. Fish fillet, 2 cm	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2
	Marinate fish fillet (2 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
24. Salmon steak	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2
	Marinate salmon steaks and put side by side on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
25. Prawns	0.3-0.4 0.4-0.5	Oven rack + Baking tray	5+2
	Put the raw prawn on oven rack and baking tray evenly. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
26. Beef steak, thin	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2
	Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
27. Lamb chops	0.3-0.6	Oven rack + Baking tray	5+2
	Marinate lamb chops. Put lamp chops on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level
28. Fresh vegetables	0.3-0.4 0.5-0.6	Ceramic tray	1
	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 of ceramic tray. Cook covered. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.		
29. Peeled potato	0.5-0.6 0.7-0.8	Ceramic tray	1
	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 of ceramic tray. Stand 2-3 minutes and stir after cooking.		
30. White rice	0.3-0.4	Ceramic tray	1
	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 of ceramic tray. Cook covered. Stand 5 minutes and stir after cooking.		
31. Homemade pizza	0.6-1.0	Baking tray	1
	Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.		

Auto Defrost

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. These programmes use microwave energy only. Remove all packaging material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread, cake, and fruit on the ceramic tray.

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level	Standing time (min.)
Meat	0.2-2.0	Ceramic tray	1	10-30
	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.			
Poultry	0.2-2.0	Ceramic tray	1	10-30
	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.			
Fish	0.2-2.0	Ceramic tray	1	10-30
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.			

Cooking Smart

Food	Serving size (kg)	Accessory	Level	Standing time (min.)
Bread/ Cake	0.1-1.0	Ceramic tray	1	5-10
	Put bread on a piece of paper towel. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process. Oven keeps operating until you open the door to turn the food over. 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.			
Fruit	0.1-0.8	Ceramic tray	1	5-10
	Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.			

Speed Cook

The following table presents 4 auto programmes for speed cooking and roasting. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. These auto programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

Food item	Weight	Accessory	Shelf level
Baked potato halves	400-600 g	Grill insert + Ceramic tray	3
	600-800 g		
Cut potatoes into halves. Put them in the rack with the cut side to the grill. After cooking let stand for 2-3 minutes.			

Food item	Weight	Accessory	Shelf level
Roast pork	0.8-1.0 kg	Grill insert + Ceramic tray	3
	Put marinated roast pork on grill insert rack with ceramic tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
Chicken pieces	0.5-0.7 kg 1.0-1.2 kg	Grill insert + Ceramic tray	5
	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on grill insert with ceramic tray with the skin-side down. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process. After cooking let stand for 2-3 minutes.		
Whole chicken	1.0-1.1 kg 1.2-1.3 kg	Grill insert + Ceramic tray	3
	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of grill insert rack with ceramic tray in shelf level 3. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process. After cooking let stand for 5 minutes.		

※ The Speed 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.

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the cavity.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-6	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-9	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7-8	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-8½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (850 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250	4-5	3
	500	5-6	
Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre			
Brussels sprouts	250	5-6	3
	500	7-8	
Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) of water.			
Carrots	250	5-6	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250	5-6	3
	500	7-8	
Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.			
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of 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.		

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Mushrooms	125	1-2	3
	250	2-3	
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.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250	4-5	3
	500	7-8	
	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.		

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- **Rice:** Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- **Pasta:** Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	850	17-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	850	20-22	5	Add 500 ml of cold water.
	375		22-24		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	850	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	850	18-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	850	10-11	5	Add 1000 ml of hot water.

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids and food

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drink	250 ml (1 mug)	850	1½-2	1-2
	500 ml (2 mugs)		2-3	
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	850	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	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	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	600	5-6	3
	450 g		6-7	
Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling film.				

Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby Food (Vegetable + Meat)	190 g	600	30-40	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 Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600	20-30	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	300	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
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.				

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Place food on ceramic tray, and then insert ceramic tray in level 1.

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250	6-7	15-30
	Pork steaks	500	8-12	
Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time.				
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
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.				
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
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.				
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	1-1½	5-20
		4 pcs	2½-3	
	Toast/sandwich	250	4-4½	
		500	7-9	
Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.				

Convection guide

Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Convection mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Hazelnut cake square mould	160-170	Oven rack	2	60-70
Lemon cake ring-shaped or bowl mould	150-160	Oven rack	2	50-60
Sponge cake	150-160	Oven rack	2	25-35
Fruit flan base	150-170	Oven rack	2	25-35
Flat streusel fruit cake (yeast dough)	150-170	Baking tray	3	30-40
Croissants	170-180	Baking tray	2	10-15
Bread rolls	180-190	Baking tray	2	10-15
Cookies	160-180	Baking tray	3	10-20
Oven chips	200-220	Baking tray	3	15-20

Top Heat + Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

We recommend to preheat the oven using Top Heat + Convection mode.

Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 2.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Beef roast beef (1 kg / medium)	170-190	Oven rack + Baking tray	3+2	60-90
Pork shoulder joint / Roll (1 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3+2	90-120
Lamb roast lamb / Leg of lamb (0.8 kg)	190-210	Oven rack + Baking tray	3+2	50-80
Chicken whole chicken (1.2 kg)	200-220	Oven rack + Baking tray	3+2	50-70
Fish whole trouts (2 pcs / 0.5 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3+2	30-40
Duck breast (0.3 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3+2	25-35

Bottom Heat + Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with Bottom Heat + Convection mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Homemade pizza	180-200	Baking tray	1	20-30
Chilled pre-baked quiche / Pie	180-200	Oven rack	2	10-15
Frozen self rising pizza	180-200	Baking tray	2	15-20
Frozen pizza	180-200	Baking tray	2	15-25
Chilled pizza	180-200	Baking tray	2	8-15
Apple pie	160-180	Oven rack	1	60-70
Puff pastry, apple filling	180-200	Baking tray	2	10-15

Cooking Smart

Grilling guide

Large Grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Kebab spits	Oven rack + Baking tray	5+2	8-10	6-8
Pork steaks	Oven rack + Baking tray	5+2	7-9	5-7
Sausages	Oven rack	5+2	6-8	6-8
Chicken pieces	Oven rack + Baking tray	5+2	20-25	15-20
Salmon steaks	Oven rack + Baking tray	5+2	8-12	6-10
Sliced vegetables	Baking tray	5	15-20	-
Toast	Oven rack	5	2-3	1-2
Cheese toasts	Oven rack	5	3-5	-

Fan Grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.
Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Sausages	Oven rack	4	8-10
Potato wedges	Oven rack	4	20-25
Frozen oven chips	Baking tray	4	15-20
Frozen croquettes	Baking tray	4	20-25
Frozen nuggets	Baking tray	4	15-20
Salmon steak	Oven rack + Baking tray	4+2	15-20
Fish fillet	Oven rack + Baking tray	4+2	12-17
Whole fish	Oven rack + Baking tray	4+2	15-20
Chicken pieces	Oven rack + Baking tray	4+2	30-40

Combination cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the cavity.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Microwave + Grill

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Baked potatoes	600	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	10-15	-
Grilled tomatoes	300	160-180	Ceramic tray+ Grill insert	4	05-10	-
Vegetable gratin	450	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	10-20	-
Roast fish	300	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	04-08	04-06
Chicken pieces	300	180-200	Ceramic tray+ Grill insert	4	10-15	10-15

Microwave + Convection

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time 1st side (min.)	Cooking time 2nd side (min.)
Whole chicken (1.2 kg)	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	3	25-30	15-25
Roast beef / Lamb (Medium)	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	3	15-20	15-20
Frozen lasagne / Pasta gratin	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	3	20-25	-
Potato gratin	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	3	10-15	-
Fresh fruit flan	100	160-180	Ceramic tray	3	40-50	-

Cooking Smart

Microwave + Roast

Use power level with temperatures and times in this table as guidelines for cooking. Preheating is not needed.

Food	Power level (W)	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Chicken pieces	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	20-30
Potato wedges	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	15-20
Whole fish	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	15-20
Fish fillet	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	10-15
Frozen nuggets	450	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	10-15
Frozen spring rolls	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	05-10
Frozen fish finger	300	180-200	Ceramic tray + Grill insert	4	15-20

Pro Steamer

The cooking time depends on size, thickness and type of food. When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time. When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time. Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

Food	portion (g)	Cold water (ml)	Power (W)	Time (min)	Instruction
Broccoli florets	400	500	850	12-18	Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray.
Carrots	400	500	850	15-20	Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray.
Cauliflower whole	600	500	850	20-25	Clean whole cauliflower and set on steam tray.
Corn on the cob	400 (2 pcs)	500	850	23-28	Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray.
Courgettes	400	500	850	15-20	Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray.
Frozen mixed vegetables	400	500	850	18-22	Distribute frozen mixed vegetables (-18 °C) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray.
Potatoes (Small)	500	500	850	25-30	Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray.

Food	portion (g)	Cold water (ml)	Power (W)	Time (min)	Instruction
Apples	800 (8 apples)	500	850	15-20	Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray.
Eggs	4-6 eggs	500	850	15-20	Pierce 4-6 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes.
Blue prawns	250 (5-6 pcs)	500	850	10-15	Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray.
Fish fillets (Cod fish, Rose-fish)	500 (2-3 pcs)	500	850	15-20	Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray.
Chicken breast fillets	400 (2 fillets)	500	850	20-25	Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray.

NOTE

How to clean the Pro Steamer.

- Clean the Pro Steamer with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- The Pro Steamer is not dishwasher-safe.

Fan Conventional guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Fan Conventional mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Lasagne	200-220	Oven rack	3	20-25
Vegetables gratin	180-200	Oven rack	3	20-30
Potato gratin	180-200	Oven rack	3	40-60
Frozen pizza baguettes	160-180	Baking tray	3	10-15
Marble cake	160-180	Oven rack	2	50-70
Loaf cake	150-170	Oven rack	2	50-60
Muffins	180-200	Oven rack	2	20-30
Cookies	180-200	Baking tray	3	10-20

Intensive Cook guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting. We recommend to preheat the oven with Intensive (Top + Bottom + Convection) mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Lasagne (2 kg)	180-200	Oven rack	2	20-30
Vegetables gratin (2 kg)	160-180	Oven rack	2	40-60
Potato gratin (2 kg)	160-180	Oven rack	2	60-90
Roast beef (2 kg)	160-180	Oven rack + Baking tray	3+2	60-90
Whole duck (2 kg)	180-200	Oven rack + Baking tray	3+2	60-90
2 Whole chicken (1.2 kg each)	200-220	Oven rack + Baking tray	3+2	60-90

Cooking Smart

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C. The top heater and the convection fan is operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection.

This process is done while the top and the bottom heaters are operating.

This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish.

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (hrs.)
Roast beef	80-100	Oven rack + Baking tray	3+2	3:30-4:30
Roast pork	80-110	Oven rack + Baking tray	3+2	3:30-4:00
Duck breast	80-100	Oven rack + Baking tray	3+2	1:30-2:00
Fillet of beef	80-110	Oven rack + Baking tray	3+2	1:30-2:00
Pork fillet	80-110	Oven rack + Baking tray	3+2	1:30-2:00

Air Fry

Use temperatures and times in this table as guidelines for air frying.

No preheating is required.

Food	Serving size(g)	Temp. (°C)	Level	Cooking time (min.)
Potatoes				
Frozen Oven Chips	500-1000	210-220	4	20-25
Frozen Oven Chips, Seasoned	500-1000	210-220	4	15-20
Frozen Tater Tots	500-1000	210-220	4	15-20
Frozen Hash Brown*	500-1000	210-220	4	15-20
Frozen Potato Wedges	500-1000	210-220	4	15-20
Homemade Oven Chips	500-1000	190-200	4	20-25
Homemade Potato Wedges*	500-1000	200-210	4	20-25
Frozen				
Frozen Chicken Nuggets	300-500	210-220	4	15-20
Frozen Chicken Wings*	500-1000	210-220	4	25-30
Frozen Onion Rings	300-500	210-220	4	10-15
Frozen Fish Fingers	300-500	210-220	4	15-20
Frozen Chicken Strips	500-1000	210-220	4	20-25
Frozen Churros	300-500	190-200	4	10-15
Poultry				
Fresh Drumsticks*	500-1000	200-210	4	30-35
Fresh Chicken Wings*	300-500	200-210	4	27-32
Chicken Breasts, Breaded*	300-500	200-210	4	25-30

Food	Serving size(g)	Temp. (°C)	Level	Cooking time (min.)
Vegetables				
Asparagus, Breaded	100-300	200	4	15-20
Egg Plants, Breaded	200-400	200	4	15-20
Mushroom, Breaded	100-300	200	4	15-20
Onions, Breaded	100-300	200	4	15-20
Cauliflowers, Breaded	300-500	190-200	4	15-20
Vegetable Mix, Breaded	300-500	200	4	15-20

* Turnover after 2/3 of the cooking time.

 **NOTE**

- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air fry tray for getting any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.
- Before using a baking sheet, check the maximum allowable temperature of baking sheet.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

Multi-level Cook (Special)

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Multi-level Cook mode.

Food	Temp. (°C)	Accessory	Level	Cooking time (min.)
Small cakes	150-160	2 baking trays	2+4	20-30
Mini pies	160-180	2 baking trays	2+4	20-30
Croissants	160-180	2 baking trays	2+4	20-30
Puff pastry	180-200	2 baking trays	2+4	30-40
Cookies	170-190	2 baking trays	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Oven rack + Baking Tray	2+4	30-45
Frozen oven chips	180-200	2 baking trays	2+4	30-50
Frozen nuggets	180-200	2 baking trays	2+4	20-30
Frozen pizza	200-220	Oven rack + Baking Tray	2+4	20-30

Cooking Smart

Quick & Easy

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 850 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 850 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 850 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 850 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!

Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door and 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.

If there are fingerprints, grease, or stains on the exterior (such as the door surface, handle, or display), clean with a soft cloth with a glass cleaner or neutral detergent, and then wipe dry with a soft, clean, dry cloth.

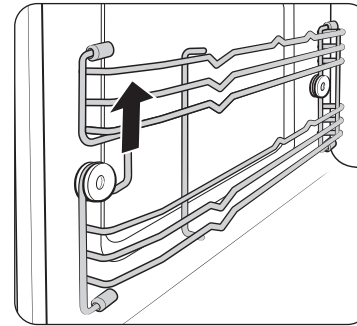
To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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 maximum temperature of oven mode.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

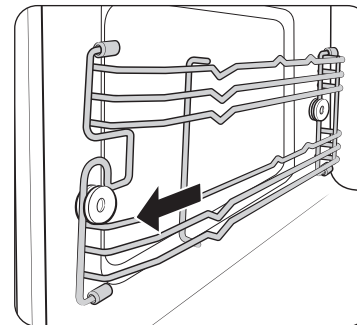
⚠ CAUTION

- 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.

Side racks (applicable models only)



1. Lift up the front of the rack to release it from the holder.



2. Pull the rack forward to remove it.
3. Remove the other side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 in reverse order to assemble them.

📖 NOTE

The oven operates without the side racks and racks in position.

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.

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 display option is off.	Turn the display option on. It is normal for the current time to disappear a few minutes after the display option has been turned on.

Problem	Cause	Action
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.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning the food over, select Continue, and then press the Dial Knob.
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.

Problem	Cause	Action
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.
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.

Troubleshooting

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 door stays open for a long time. 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 or Auto Defrost function is used, this beeping sound means it is time to turn the food over during thawing.	Turn the food over when the notification pops up, select OK, and then press the Dial Knob. Then, select Continue, and then press the Dial Knob to resume process.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.

Problem	Cause	Action
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.
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.

Problem	Cause	Action
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.
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.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
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.
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.

Problem	Cause	Action
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-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F1	Only occurs when EEPROM Read or Write is not working.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
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	Maximum power	2800 W
	Microwave	1650 W
	Grill	2550 W
	Convection	2500 W
Output Power		100 W / 850 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	39.9 Kg
	Shipping	48.8 Kg

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

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.

Appendix

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.

CAUTION

The 5 GHz WLAN function of this equipment may only be operated indoors in all EU countries and in the UK.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by contacting our support team via <http://opensource.samsung.com> (Please use the “Inquiry” menu.)

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 leads to the open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
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)

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

